

【ヒルトン東京お台場】

みずみずしい桃を多彩に味わう、夏限定「ピーチ アフタヌーンティー」 桃スイーツ 9 種に、スコーン & サンドイッチのテーブルサービスも

<期間: 2026 年 7 月 1 日(水)～8 月 31 日(月)>

【2026 年 6 月 15 日】ヒルトン東京お台場(東京都港区台場 総支配人／中里英樹)では、2026 年 7 月 1 日(水)から 8 月 31 日(月)まで、2F「グリロジー バー&グリル」にて、夏限定の「ピーチ アフタヌーンティー」を提供します。みずみずしさ上品な甘さが魅力の桃を主役に、全 9 種のスイーツと季節感あふれるセイボリー3 種をご用意。さらに、スコーンとサンドイッチはスタッフがお席までお持ちするテーブルサービススタイルで、お好きなだけお楽しみいただけます。



スイーツには、ふんわりとしたスポンジと桃のやさしい甘さが調和する「桃ショートケーキ」をはじめ、全 9 種をご用意しました。桃の風味を爽やかに味わう「桃スープ」、アールグレイの香りと桃を重ねた「紅茶ムースと桃ゼリー」、チーズクリームに桃の風味を加えて仕上げた「桃んぶらん」、甘口ワインのゼリーに桃のコンポートとソルベを添えた「ソーテルヌゼリーと桃コンポート 桃ソルベ」など、香りや食感の異なるアレンジで桃の魅力を引き出します。

セイボリーは、桃の甘みを隠し味にした「桃のヴィシソワーズ」、モンブランをイメージした盛り付けの「夏野菜ラタトゥイユのカッペリーニ」、食べ応えのある「ブルドポークとソーセージ マッシュポテトのホットドッグ」の全 3 種をご用意しました。桃の甘みを引き立てながら、塩味や酸味、食感の変化を加えることで、スイーツとともにバランスよく味わえる構成に仕上がっています。

さらに、スコーンとサンドイッチは、スタッフがお席までお持ちするテーブルサービススタイルでご提供します。スイカをイメージしたオリジナルパンのサンドイッチをはじめ、夏らしい遊び心を取り入れたメニューをお好きなだけお楽しみいただけます。

■「ピーチ アフタヌーンティー」概要

期間: 2026 年 7 月 1 日(水)～8 月 31 日(月)

場所: 「グリロジ ー パー&グリル」(2F)

提供時間と料金:

期間	区分	曜日	時間	料金
7 月 1 日(水)～ 7 月 12 日(日)	ティータイム	平日	15:30～17:30 (120 分制)	7,800 円
	ティータイム	土日祝	15:30～17:00 (90 分制)	7,800 円
7 月 13 日(月) ～8 月 31 日(月)	ティータイム	全日	12:00～14:00 12:30～14:30 14:30～16:30 15:00～17:00 (各 120 分制)	平日 7,800 円 土日祝 8,400 円
	ディナータイム	平日	17:30～21:00 (時間無制限)	7,800 円
	ディナータイム	土日祝	17:30～19:30 20:00～22:00 (各 120 分制)	8,400 円

※ドリンクのラストオーダーは、各制限時間内の 30 分前まで

※表示料金は、すべて税金・サービス料込み

※お子様同席でご利用の場合は、下記料金を頂戴いたします

小学生 2,000 円 / 幼児(4～6 歳) 1,500 円 (サンドイッチ・スコーン食べ放題、ソフトドリンク飲み放題)

メニュー: 全 18 種

スイーツ 9 種: 桃ショートケーキ／桃スープ／紅茶ムースと桃ゼリー／桃ムース／ライチと桃／桃んぶらん／
フラワーバスケット／桃とカスタードのカダイフ包み／ソーテルヌゼリーと桃コンポート 桃ソルベ

セイボリー 3 種: 桃のヴィシソワーズ／夏野菜ラタトゥイユのカッペリーニ モンブランスタイル／ブルドポークと
ソーセージ マッシュポテトのホットドッグ

テーブルサービス 6 種: プレーンスコーン／ピーチスコーン／サンドイッチ 4 種

※スコーンとサンドイッチは、スタッフがお席までお持ちします



左から 桃ショートケーキ、フラワーバスケット



左から 桃んぶらん、桃とカスタードのカダイフ包み



左から ソーテルヌゼリーと桃コンポート 桃ソルベ、
紅茶ムースと桃ゼリー



左から 桃のヴィシソワーズ、
ブルドポークとソーセージ マッシュポテトのホットドッグ、
夏野菜ラタトゥイユのカッペリーニ モンブランスタイル

<テーブルサービスメニューは食べ放題>

ホテルメイドのスコーンは、バターの香りが広がるプレーンと、桃の果汁を練り込んだ季節限定スコーンをご用意します。

サンドイッチは 4 種をラインアップ。スイカの風味と模様を取り入れたオリジナルパンにピーツとクリームチーズを挟んだ一品や、枝豆を練り込んだフォカッチャにコーンとマヨネーズを合わせたサンドイッチなど、夏らしい彩りと遊び心を取り入れました。



●メニュー詳細・オンライン予約はこちら

<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/7380>

お問合せ・ご予約は TEL:03-5500-5580(レストラン総合案内) 10:00～20:00

ヒルトン東京お台場について

ヒルトン東京お台場は、都心からほど近い距離にありながら、空と海に包まれる開放的なロケーションに位置します。スイートルーム 18 室を含む全 453 室の客室に備えたプライベートバルコニーからは、東京タワーやレインボーブリッジをはじめ、東京の街並みをパノラマに一望し、非日常のひとときをお過ごしいただけます。館内には、鉄板焼、寿司、天ぷら、会席料理を提供する「さくら」、グリルレストラン「Grillogy BAR & GRILL(グリロジ バー&グリル)」、中国料理「跳龍門」など、多彩なレストラン&バーを備えています。さらに、天井高 8m の大宴会場をはじめとする 22 タイプの宴会場と 2 つのウェディングチャペルを有し、フィットネスセンターを含むスパには、海と空を望む屋外ジェットバスや室内プールも完備しています。

詳細はこちらをご覧ください。

<https://www.hiltonodaiba.jp/>

https://www.instagram.com/hilton_tokyo_odaiba/

<https://www.facebook.com/hiltonodaiba>

<https://x.com/hiltonodaiba>

ヒルトン・ホテルズ&リゾーツについて

ヒルトン・ホテルズ&リゾーツは、100 年以上にわたり、ホスピタリティの基準を築き、世界中で人、文化、地域の架け橋となってきました。世界で人気のあるデスティネーションで、魅力的なデザインと活気あふれる共有スペース、賑やかなロビーやバー、トップクラスのレストラン、アイコニックなイベントなどを通じて、人々が集い、交流し、注目を集める場を提供しています。世界 6 大陸で 600 軒以上のホテルを展開し、世界中のお客様を専門知識とおもいやりのこもったサービスでお迎えしています。ご予約は[公式サイト](#)

または業界をリードするヒルトン・オーナーズの[モバイルアプリ](#)から。ヒルトンの公式チャネル経由で直接予約した[ヒルトン・オーナーズ](#)会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。

最新情報は stories.hilton.com/hhr、[Facebook](#)、[X](#)、[Instagram](#) をご覧ください。

株式会社ホテルマネジメントジャパン 会社概要

株式会社ホテルマネジメントジャパンは、国内 27 ホテル(総客室数 9,051 室)を展開するホテル運営会社です。グループホテル総従業員数は 4,036 名。独自ブランドである「オリエンタルホテル」と「ホテル オリエンタル エクスプレス」に加え、「ヒルトン」、「シェラトン」、「ホテルニッコー」など多様なホテル経営および運営を行っています。(2026 年 5 月現在)

<https://www.oriental-hotels.com/hotellist/>

【報道関係者からのお問い合わせ】

株式会社ホテルマネジメントジャパン
プレスデスク(ビズコミュニケーションズ内)

担当: 松本・藤井・鶴岡

E-MAIL: hmj-pr@bizcom-pr.co.jp

TEL: 070-1200-9765(藤井) / 080-9452-8686(松本)

ヒルトン東京お台場

担当: マーケティングコミュニケーションズ 澤、遠藤

E-mail: marketing@hilton-odaiba.com

TEL: 03-5500-5509 FAX: 03-6740-2130(平日 10:00-17:00)