

ヒルトン東京お台場
マーケティング コミュニケーションズ
遠藤、澤

TEL: 03-5500-5509

Email: marketing@hilton-odaiba.com

【ヒルトン東京お台場】
日本料理「さくら」初、和のアフタヌーンティーが登場
涼を呼ぶ甘味と、天ぷら・鉄板焼・寿司の職人が手掛けるセイボリー
＜2026 年 7 月 18 日(土)より土日祝限定で提供開始＞

【2026 年 6 月 18 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、3F 日本料理「さくら」にて、同店初となる「和のアフタヌーンティーセット」を 2026 年 7 月 18 日(土)より土日祝日限定で提供します。日本庭園の緑と東京湾を望む落ち着いた空間で、涼やかな和の甘味と、「天ぷら」「鉄板焼」「寿司」の各専門カウンターの職人が手掛けるセイボリーを味わえる、夏の午後にはふさわしいアフタヌーンティーです。



主役となるのは、涼しさと軽やかさをテーマにした和スイーツです。ひんやりとした喉ごしのわらび餅や、清流と鮎を描いた練り切りに加え、しっとりとした食感の「黒豆抹茶テリーヌ」、なめらかな口あたりの「かぼちゃと豆乳のムース」など、素材の風味を活かした品々を揃えました。

セイボリーは、「天ぷら」「鉄板焼」「寿司」の各専門カウンターの職人が手掛ける全 8 品。黒毛和牛のローストビーフや 3 種類の手毬寿司、旬の食材を用いた天ぷらなど、日本料理「さくら」ならではの味わいを少量ずつ一度に味わえます。

締めくくりには、きな粉や抹茶、あずきなど 6 種のシロップやトッピングをお好みで合わせる、セルフスタイルのかき氷をご用意します。東京湾を一望する開放的な空間で、涼やかな甘味と日本料理をゆったりとお召し上がりください。

■メニュー内容 詳細



<スイーツ>

- ・黒豆抹茶テリーヌ
- ・かぼちゃと豆乳のムース
- ・きな粉のわらび餅 小豆添え
- ・みたらし団子
- ・季節の練り切り
- ・季節のフルーツ盛り合わせ

<かき氷>

かき氷器で氷を削り、6種のシロップやトッピングを自由に組み合わせ、好きなだけお召し上がりいただけます。

- ・シロップ 3 種（きな粉／抹茶／オレンジ）
- ・トッピング 3 種（黒蜜／小豆／練乳クリーム）



<セイボリー>

- ・天ぷら「さくら」より
アナゴの天麩羅 錦糸巻き／丸十／茗荷
- ・鉄板焼き「さくら」より
黒毛和牛のローストビーフ 濃縮黒酢
季節野菜の肉味噌グラタン
- ・寿司「さくら」より
手毬寿司（マグロのタタキ／真鯛の昆布締め／サーモン）

<ドリンク>

- ・ウェルカムドリンク
和出汁、ノンアルスパークリング日本酒
- ・セルフスタイル（好きなだけお召し上がりいただけます）
コーヒー、紅茶、ほうじ茶、日本茶、和漢茶 4 種、甘酒

■「和のアフタヌーンティーセット」概要

提供開始：2026 年 7 月 18 日（土）より ※土日祝日限定

場所：日本料理「さくら」（3 階）

時間：15:00～17:00

料金：7,000 円（税金・サービス料込み）

●メニュー詳細・オンライン予約はこちら

<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/7384>

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「Grilllogy BAR & GRILL(グリロロジー 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、アイコン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」、「シエラトン」、「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 遠藤、澤

E-mail: marketing@hilton-odaiba.com

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