

【ヒルトン東京お台場】
クリスマスシーズンにピンクで飾り付けた女の子の部屋をイメージした
ピンクづくしのストロベリーデザートビュッフェ「Christmas Girl's Room」
2020年11月1日(日)よりスタート



ヒルトン東京お台場(東京都港区台場/ 総支配人: 棚町 誠二)では、「シースケープ テラス・ダイニング」にて、クリスマスシーズンにピンクの飾りつけを施した女の子の部屋をイメージした、ピンクづくしのストロベリーデザートビュッフェ「Christmas Girl's Room」が2020年11月1日(日)よりスタートします。

最初の一皿は“スノードーム”に見立てたグラスの中にロールケーキとフレッシュなベリー、マカロン、フレッシュ苺とストロベリーソースをお好みでトッピング。ゲストにお好きなように仕上げていただくテーブルサービスのデザートです。ビュッフェコーナーには「ストロベリーシフォンケーキ」、「ストロベリー焼きタルト」、「ストロベリームース」をホールケーキをご用意。また、衛生面を考慮し、「ストロベリーパンナコッタ」、「ピンクレモネードジュレ」、ストロベリーソースとホイップクリームをスポンジでサンドした「ストロベリートライフル」、クリスマスマーケット定番ドリンク“ホットワイン”をゼリーにしてシナモンスティックを添えた「ストロベリーとぶどうのホットワイン風ジュレ」は、グラスデザートでご提供します。さらに、ドイツのクリスマス菓子「シュトレン」も苺風味でピンクに仕上げています。

シェフのライブパフォーマンスコーナーでは、焼きたてのフレンチトーストにお好みのソースをお選びいただけるよう2種のソースをご用意しました。デザートとしてストロベリーミルクソースを、ベーコンクリームをかけるとお食事としてお楽しみいただけます。

セイボリーにはビーツを使用した、見た目が可愛いピンクのスープ、「ビートルートとポテトのクリームスープ」もごぞいます。

<テーマ “Christmas Girl’s Room” >

今回のストロベリーデザートビュッフェのテーマは、クリスマスを待ち望む女の子がピンクで飾ったお部屋でもうすぐ始まるパーティーの準備をしている様子を表現しています。ピンクのお部屋に合わせてお皿やランチョンマットもピンクで揃え、細部までピンクにこだわった大人可愛い Girl’s Room でストロベリーデザートをお楽しみいただけます。

<Christmas Girl’s Room ストロベリーデザートビュッフェメニュー詳細>



最初の一皿:スノードーム フレッシュ苺とともに(テーブルサービス)



ストロベリーシフォンケーキ ピンクホイップクリーム



ストロベリー焼きタルト



ストロベリーカップケーキ



ピンクチョコレートのストロベリームース



ストロベリーシュトレン



ストロベリーミルクフィユ



ストロベリートライフル



ストロベリープロフィットロール



ピンクレモネードジュレ



ビートルートとポテトのクリームスープ



ストロベリーパナコッタとストロベリーとぶどうのホットワイン風ジュレ



ふわふわフレンチトースト ストロベリーミルクソース(シェフのライブパフォーマンスコーナー)

■Christmas Girl's Room ストロベリーデザートビュッフェの概要

○期間:2020年11月1日(日)~2021年1月7日(木)※ビュッフェ形式で提供いたします

○時間:

- ・1部:14:45~16:15(90分制)
- ・2部:16:30~18:00(90分制)

○料金:

- ・平日
大人 3,900円/お子様 2,340円
- ・土日祝/フェスティブ期間
大人 4,300円/お子様 2,580円

※フェスティブ期間は、12月23日~25日、12月31日、1月1日~3日です

※表記料金に税金・サービス料が別途加算されます

※お子様は小学生までとなります

※未就学児は無料です

ウェブサイト:<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/6104>

レストラン総合案内 TEL:03-5500-5580 (全日 10:00~20:00)

■ランチ・ディナーの概要

「シースケープ テラス・ダイニング」では、クリスマスシーズンに向け、目の前に広がる東京タワーとレインボーブリッジの絶景とともに楽しみいただける、心おどる美味しくて楽しいフェスティブスペシャルビュッフェをご用意いたしました。大切な人との特別なひと時を一段と盛り上げる、見た目にも華やかで美味しいシェフ自慢のお料理をお楽しみください。



※写真はイメージです

ウェブサイト：<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/6103>

レストラン総合案内 TEL:03-5500-5580（全日 10:00～20:00）

<「新しい生活様式」に基づく対応策>

▼検温の徹底

- 従業員：
 - ・出勤時の検温を徹底しております
- お客様：
 - ・フロント、レストランで検温を実施し、37.5℃以上の場合、入館はご遠慮いただいております

▼定期的な消毒と換気、飛沫防止対策

- 全館：
 - ・消毒を1～2時間毎に行う
- レストラン：
 - ・テーブルを消毒液で拭き上げ、退席毎の拭き上げ、ランチ、アフタヌーンティー、ディナー営業時間毎の全体拭き上げ及び、店内のこまめな換気をしております
 - ・スタッフの手の消毒を最低1時間毎に行う。また個々に洗浄スケジュールを作成、実施しております

▼ソーシャルディスタンスの確保

- ・入店時のゲスト同士のソーシャルディスタンスに配慮しながらご案内しております
- ・お客様同士の間隔をあけたテーブル配席を行っております

▼接触の回避

- ・メニューはお客様毎に交換し使い捨てのものを使用しております
- ・卓上に塩、胡椒などはセットせず、醤油なども個々に提供しております
- ・釣銭などはトレーを使用し直接のやり取りを避けております

ヒルトン東京お台場について

ヒルトン東京お台場は、スイートルーム18室を含む453の全客室に備えられたプライベートバルコニーからレインボーブリッジと東京都心のパノラマビューを一望することができる東京湾のウォーターフロントに位置するホテルです。鉄板焼、寿司、天ぷら、会席など、料亭のような趣の日本料理「さくら」、季節の食材をふんだんに取り入れた本格広東料理「唐宮」(とうぐう)、カクテルと豊富な種類のウイスキーを楽しめる「キャプテンズバー」に加え、オールデイダイニング「SEASCAPE TERRACE DINING（シースケープ テラス・ダイニング）」と「Grillogy BAR & GRILL(グリロジー バー&グリル)」。現代の東京を代表する新たなダイニング・デスティネーションとして進化しました。さらに、1,200平方メートルのボールルームを含むミーティング・イベントルームと2つのウェディングチャペルを備え、フィットネスセンターを含むスパには、海と空を望む開放的な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。www.hiltonodaiba.jp

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、ホスピタリティの手本となるべく、進化し続けるお客様のニーズに応えるような革新的な商品・サービスを提供し続けています。ヒルトン・ホテルズ&リゾーツは、宿泊先にこだわるお客様に、世界6大陸の人気の滞在先で580軒のホテルを展開しています。ヒルトンの公認予約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。最新の情報は[こちら](#)をご覧ください。www.hilton.com, newsroom.hilton.com/hhr,

<https://www.facebook.com/hilton>, www.twitter.com/HiltonHotels, www.instagram.com/hiltonhotels/

【報道関係者からのお問い合わせ】

ヒルトン東京お台場 PR 事務局(株)イニシャル内)

担当: 月代・小川・岸本・宮田

TEL:03-6821-5730 FAX:03-5572-6065

MAIL: hilton-o@vectorinc.co.jp