

【ヒルトン東京お台場】
“フレッシュ、ビューティー、ヘルシー、パワー”を感じる
デザートビュッフェ「Aloha! フェス in Hilton Tokyo Odaiba」開催

期間は2022年7月1日(金)から8月31日(水)まで

【同時開催】ランチ&ディナービュッフェ「Aloha! フェス in Hilton Tokyo Odaiba」



【2022年5月19日】ヒルトン東京お台場(東京都港区台場)では、2022年7月1日(金)より「シースケープ テラス・ダイニング」でレストランのコンセプトである“フレッシュ、ビューティー、ヘルシー、パワー”をキーワードにハワイのロコガールをイメージしたデザートを集めた「Aloha! フェス in Hilton Tokyo Odaiba」を開催します。

今年のゴールデンウィークは、行動規制はないものの、遠出にはまだ抵抗があり、近場の観光地が選ばれたようです。都内でもさまざまな“フェス”が開催され多くの方が楽しめました。

ヒルトン東京お台場では7、8月の“熱い”季節に本場のハワイをイメージさせる「Aloha! フェス in Hilton Tokyo Odaiba」をデザートビュッフェでお楽しみいただけます。

ハワイのロコガールが好みそうなスイーツやセイボリーを集めて、肌で感じていただける“フェス”を開催します。

【カラフルで目にも楽しい！】

ハワイの美しい情景はお台場のロケーションと共通項を擁しています。美しいパノラマビューとともに、七色の「レインボー」、オレンジ色の「サンセット」、ブルーの「オーシャン」など多数の色をイメージしてカラフルなスイーツをご用意しました。

レインボーカラーを意識したシェイブアイス、赤いハイビスカスのジュレ、ブルーハワイのジュレ、オレンジ色のマンゴープリンや、パイナップルムースなど目にも楽しいスイーツのラインナップです。

【甘くてパワフルなスイーツたち】

ハワイのロコスイーツと言えばカラフルでキュートな色使いとボリューム満点のハイカロリースイーツが魅力です。スイーツを愛する女の子の欲求を満足させる、マラサダやパイナップルをかたどったドーナツ、ホイップクリームをたっぷり添えたパンケーキ、キューブ型のスポンジにフランボワーズソースを浸したレモン、ガトーショコラに完熟バナナを焼きこんだバナナブラウニー、マカダミアナッツのカップケーキなど甘くてパワフルなスイーツに囲まれた幸せな高揚感をお楽しみください。



パンケーキ2種の食べ比べ

バターミルクパンケーキと紫芋のパンケーキ、
お好みのソースとトッピングで



バナナブラウニー

ガトーショコラに完熟バナナを焼きこんだケーキ



バラエティドーナツの数々

マラサダのほか、パイナップルをかたどった
ドーナツ

【フレッシュなサラダをカスタマイズ】

たくさんのスイーツを食べた後の罪悪感、背徳感を打ち消すフレッシュサラダは食べやすいチョップドスタイルでケール、ガーデングリーン、ロメインレタスに常時 15 種のコンディメントにチアシード、パンプキンシードなど 6 種のトッピング、7 種のドレッシングからお好きなものを組み合わせてお好みのタイミングでお召し上がりいただけます。

コンディメント: チキン、シュリンプ、アボカド、レッドオニオン、トマト、うずら卵、ミックスビーンズ、ゴルゴンゾーラ、フェタチーズ、キヌア、ゴールドンビーツ、ブルーベリー、ザクロ、コンキリエ、フレゴラ

トッピング: ヘンプシード、チアシード、クルミ、パンプキンシード、パルメザンチーズ、クリスピーベーコン

ドレッシング: シーザー、クラシック、ノンオイルソイ、セサミ、エキストラバージンオイル、パルサミコ酢



【ビューティーでヘルシーなスイーツも】

ロコガールが愛するスイーツのほか、ヘルシーなアサイーボウルはブルーベリーのようなフルーツの一種でスーパーフードと呼ばれる栄養価が高いアサイーにフレッシュフルーツを添えてお召し上がりいただけます。ハワイのレストランで提供されたことで人気に火が付いたとされています。

また、紫色のモンブランで使用している紫芋に含まれるアントシアニンはポリフェノールの一種で、抗酸化作用があることで知られています。



アサイーボウル



紫芋のモンブラン

■デザートビュッフェ「Aloha! フェス in Hilton Tokyo Odaiba」メニュー

デザート約 20 種/セイボリー6 種

スイーツ:

パイナップルムース、ココナッツムース、ダックワーズパッション、紫芋のモンブラン、クグロフショコラ“ボルケーノ”、マンゴーショート、カフェムース、ココナッツタルト、パイナップルタルト、バナナチョコブラウニー、レミントンフランポアローズ、マカダミアナッツ入りカップケーキ、マラサダ、ドーナツ、マンゴープリン、ハイビスカスジュレ、ブルーハワイジュレ

アクションステーション: アサイーボウル、レッドピタヤボウル、シェイブアイス

ホットステーション: バターミルクパンケーキ、紫芋のパンケーキ

(トッピング) マカダミアナッツクリーム、エキゾチックフルーツコンポート、ミックスベリーコンポート、ソフトクリーム、ベーコンステーキ & ポーチドエッグ

セイボリーアイテム: スープ、アソートサンドイッチ、レッドカレー、ロコモコ風ボウル、海苔塩フレンチフライ

サラダコーナー

■デザートビュッフェ「Aloha! フェス in Hilton Tokyo Odaiba」の概要

- 期間: 2022 年 7 月 1 日(金)~2022 年 8 月 31 日(水)
- 場所: ヒルトン東京お台場 2F「シースケープ テラス・ダイニング」
- 時間: 15:30~17:00(90 分制)
- 料金:

大人 5,050 円/お子様 3,050 円(平日)

大人 5,550 円/お子様 3,350 円(土・日・祝)

※お子様は小学生までとなります ※未就学児は無料です

※表示料金には税金・サービス料が含まれております

【同時開催】

■ランチ&ディナービュッフェ「Aloha! フェス in Hilton Tokyo Odaiba」

ランチとディナータイムもハワイ色満載です。ハワイのロコフード、魚を小さく切るという意味の「ポキ」、「ロミロミサーモン」は、トマトとサーモンを使用したサラダ、「ラウラウ」はバナナの葉に豚肉を包んで焼き上げたお料理です。ハワイの照り焼きチキン、「フリフリチキン」、ミニハンバーグにポーチドエッグを重ね、ソースをかけた「ロコモコ風」、「ガーリックシュリンプ」、「ビーフショートリブ」などビュッフェメニューはロコフードを中心にハワイの味をいっぱい満喫してください。

デザートは甘党にはバターミルクパンケーキ マカダミアナッツクリーム ミックスベリーコンポート ソフトクリーム添え、そうでない方にはバターミルクパンケーキにベーコンステーキ & ポーチドエッグをご用意しております。

デザートビュッフェ同様、フレッシュサラダは食べやすいチョップドスタイルでケール、ガーデングリーン、ロメインレタスに常時 15 種のコンディメントにチアシード、パンプキンシードなど 6 種のトッピング、7 種のドレッシングからお好みのものをお好きなだけお召し上がりいただけます。



ハワイ No.1 クラフトビール「KONA ビール」登場



1994 年にハワイ島カイルア・コナの町で誕生した KONA ビールは
ハワイで有名な地ビールです。お料理と共にご賞味ください。

■アイテム:

・KONA ビール ビッグウェーブ

フルーティーな香り

・KONA ビール ロングボード

キレのある深い味わいと押さえられた苦み

■料金: 1 本 (355ml) 1,500 円 (税金・サービス料込)

■ランチ&ディナービュッフェ「Aloha! フェス in Hilton Tokyo Odaiba」の概要

●期間: 2022 年 7 月 1 日 (金) ~ 2022 年 8 月 31 日 (水)

●場所: ヒルトン東京お台場 2F「シースケープ テラス・ダイニング」

●時間:

【ランチ】11:30~13:00/13:30~15:00 (90 分制)

【ディナー】17:30~19:00/19:30~21:00 (90 分制)

●料金:

【ランチ】

大人 5,500 円/お子様 3,300 円 (平日)

大人 6,000 円/お子様 3,500 円 (土・日・祝)

【ディナー】

大人 6,800 円/お子様 4,100 円 (平日)

大人 7,500 円/お子様 4,500 円 (土・日・祝)

※お子様は小学生までとなります ※未就学児は無料です

※表示料金には税金・サービス料が含まれております

「Aloha! フェス in Hilton Tokyo Odaiba」について詳しくはこちらから

<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/6473>

©政府からの要請によりレストランの営業時間変更等を行う場合がございます。その場合にはホームページ内にて随時お知らせいたしますので、ご確認をお願いいたします。

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、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む「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「Grillology BAR & GRILL(グリロロジー 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。

<https://www.hiltonodaiba.jp/>, https://www.instagram.com/hilton_tokyo_odaiba/, <https://www.facebook.com/hiltonodaiba>
<https://twitter.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、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約 600 軒のホテルを展開しています。ヒルトン・ホテルズ&リゾーツのご予約は、公式サイト(<https://hiltonhotels.jp/>)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。ヒルトンの公認予約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。

最新の情報はこちらをご覧ください。 newsroom.hilton.com/hhr, <https://www.facebook.com/Hilton/>,
www.twitter.com/HiltonHotels, www.instagram.com/hiltonhotels/

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 22 ホテル、6,730 室のホテルを運営するホテル経営会社です。全国各地で「オリエンタル」、「ヒルトン」、「ホリデイ・イン」など、国内外のブランドをはじめ東京ディズニーリゾート(R)・パートナーホテルなど多種多様なホテル経営を行っています。

※グループホテル数: 22/グループホテル総客室数: 6,730 室/グループホテル総従業員数: 約 2,047 名
(2022 年 4 月現在)

※国内 22 ホテル

ヒルトン成田(千葉県成田市/ 548 室)、インターナショナルガーデンホテル成田(千葉県成田市/ 463 室)、オリエンタルホテル 東京ベイ(千葉県浦安市/ 511 室)、ヒルトン東京お台場(東京都港区/ 453 室)、ホテル オリエンタル エクスプレス 東京蒲田(東京都大田区/ 158 室)、ホテル オリエンタル エクスプレス 名古屋栄(名古屋市中区/ 252 室)、オリエンタルホテル京都 六条(京都市下京区/ 166 室)、ホテル日航奈良(奈良県奈良市/ 330 室)、ホテル オリエンタル エクスプレス 大阪心斎橋(大阪府中央区/ 124 室)、ホリデイ・イン大阪難波(大阪府中央区/ 314 室)、なんばオリエンタルホテル(大阪府中央区/ 258 室)、オリエンタルホテル ユニバーサル・シティ(大阪府此花区/ 330 室)、オリエンタルスイーツ エアポート 大阪りんくう(大阪府泉佐野市/ 258 室)、神戸メリケンパークオリエンタルホテル(神戸府中央区/ 323 室)、シェラトングランドホテル広島(広島府東区/ 238 室)、オリエンタルホテル広島(広島府中区/ 227 室)、オリエンタルホテル福岡 博多ステーション(福岡府博多区/ 221 室)、ホテル オリエンタル エクスプレス 福岡天神(福岡府中央区/ 263 室)、ホテル オリエンタル エクスプレス 福岡中洲川端(福岡府博多区/ 183 室)、オリエンタルホテル 沖縄リゾート&スパ(沖縄県名護市/ 361 室)、ホテル日航アリビラ(沖縄県読谷村/ 397 室)、沖縄ハーバービューホテル(沖縄県那覇市/ 352 室)