

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  
馬場・薄井・遠藤  
TEL: 03-5500-5509  
Email: [marketing@hilton-odaiba.com](mailto:marketing@hilton-odaiba.com)

## 【ヒルトン東京お台場】

お台場で北海道の雪まつり気分を!  
「Snow Festival in Odaiba～北海道フードフェア～」  
雪と氷の世界でランチ & ディナービュッフェ

ストロベリーデザートビュッフェも同時開催  
2022年1月11日(火)よりスタート



【2021年12月16日】ヒルトン東京お台場(東京都港区台場)では、2022年1月11日(火)より「Snow Festival in Odaiba～北海道フードフェア～」と銘打って2F「シースケープ テラス・ダイニング」で食材王国、北海道より厳選した食材を集めて、約30種のメニューをご用意して北海道のフードフェアを開催します。

緊急事態宣言が解除となった現在、国内旅行の計画を立てている方が増えてきていると思いますが、まだまだ不安を抱えている方へ向けて都内にいながらにして北海道の味、ふるさとの味を楽しんでいただこうと、北海道庁後援、北海道ぎょれん、ニセコ高橋牧場のご協力のもと「Snow Festival in Odaiba～北海道フードフェア～」を企画しました。

雪と氷の世界を表現した店内で北海道グルメを楽しんでいただけるよう、北海道ハーブ牛、北海道産ホワイトコーン、シーフードは帆立貝、北寄貝、いか、たこ、サーモン、乳製品はモッツアレラチーズ、スイーツに十勝産あずき、ハスカップ、函館牛乳、クリームチーズなど北海道産の食材を多数揃えたフードフェアです。

デザートには「白い恋人」で有名なISHIYAの「白い恋人ソフトクリーム」(ホワイト)使用のオリジナルメニューをお召し上がりいただけます。

## ■「Snow Festival in Odaiba」食材について

北海道産の食材をふんだんに使用した「Snow Festival in Odaiba～北海道フードフェア～」は北海道庁の後援をいただき、北海道漁業協同組合連合会（北海道ぎょれん）と組み市場より届きます。

また、羊蹄山を望む、ニセコの大地に立つニセコ高橋牧場からは自社牧場からしぼりたての牛乳を使用したチーズ「マンドリアーノ」を取り入れ、ビュッフェで提供します。地元酪農家と協力して、牛に与える配合飼料を「遺伝子組み換えを行わない」「収穫後に農薬散布を行わない」もののみで牛を飼育し、その生乳から牛乳を作って販売している函館酪農公社の函館牛乳は、道南の美味しい牛乳です。そして酪農王国、北海道産の生乳と「白い恋人」のチョコレートを合わせることで、あっさりとした中にもコクのある味わいに仕上げた「白い恋人ソフトクリーム」はホテルビュッフェでは初の提供となります。

## ■「Snow Festival in Odaiba」ランチ&ディナービュッフェのメニューご紹介

北寄貝と美瑛コーンのチャウダー、素揚げ野菜とポーチドエッグを添えたシースケープスープカレー、ローストビーフ、ズワイ蟹のドリア※、ミニハンバーグ北海道チーズソース※、ポテトと鱈のニセコ高橋牧場のチーズ焼き※など

※メニューは高橋牧場の「マンドリアーノチーズ」を使用

### ◎ディナービュッフェ限定

・北海の幸のバスケット、ラムのジンギスカン風グレイズ 香草ガーリッククランブル、サーモンの石狩鍋風シチュー、北海道バター味噌ラーメン

### ◎ランチ&ディナー平日限定メニュー

・北海道サーモンメンチカツサンド

### ◎デザート

ストロベリーデザートビュッフェより日替わり5種のセレクション、十勝産あずきのロールケーキ、北海道マスカルポーネのティラミスフレーズ、北海道産ハスカップムース、北海道産原乳使用クリームチーズのバイクドチーズ、チョコと十勝産あずきのカップケーキ、函館牛乳ミルクプリン苺ソースなどをご用意しております。



### 海鮮丼(お一人様1杯限定)

帆立貝、イカ、サーモン、イクラ、蟹、北海の海産物をシェフがその場で仕上げ提供します。

海苔と共に、ウニ醤油でお召し上がりください。



### 北海道ハーブ牛のロースト

複数のハーブをエサに混ぜることで、牛の消化力や免疫力が高まり、健康的にストレスなく育つので、くさみのないきめ細やかなお肉です。



### 北海の幸のバスケット(ディナー限定)

ズワイ蟹、甘えびなどを盛り合わせたシーフードバスケットです。はじめの一皿として大人料金のお客様へお届けします。写真は2名様分盛り付けイメージです。



### **ソフトクリーム クロワッフル添え**

2022年に創業75周年を迎える北海道、ISHIYAの「白い恋人ソフトクリーム」に焼き立てのクロワッフルと十勝産あずき、苺を添えてご提供します。

#### **【ニセコ高橋牧場のチーズを使用】**

羊蹄山を望む、北海道虻田郡ニセコ町の大地に広がる高橋牧場からしぼりたての牛乳から作った乳製品を直送しています。高橋牧場は、自然な製品作りのため添加物を極力避け、安全な美味しさを追求し、手作りする製品がお客様の癒しとなることを願いながら、ひとつひとつ、真心をこめて生産しています。本当の美味しさを、こだわりと責任をもって笑顔あふれる製品を作り続けています。今回のフェアでは高橋牧場で新鮮な牛乳をたっぷり使用した、塩味をおさえ、ミルクの風味がそのまま生きる優しい味わいに仕上げたチーズ「マンドリアーノ」を使用しています。



#### **■ランチ&ディナービュッフェの概要**

- 期間:2022年1月11日(火)~2022年3月31日(木)
- 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: 全日 11:00~12:30/12:45~14:15 (各90分制)

ディナー: 全日 18:30~20:00/20:30~22:00 (各90分制)

#### ●料金:

##### 【ランチビュッフェ】

大人 5,200円/お子様 3,100円(平日)

大人 5,700円/お子様 3,400円(土・日・祝)

##### 【ディナービュッフェ】

大人 6,500円/お子様 3,900円(平日)

大人 7,200円/お子様 4,300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】

■「Snow Festival in Odaiba～ストロベリーデザートビュッフェ～」

北海道産のチーズやクリームチーズ、牛乳を使用し、デザートを取り揃えました。函館牛乳チョコミルクプリン、十勝産あずきのロールケーキ、北海道マスカルポーネチーズを使用したティラミス、北海道産ハスカップのデザートと北海道サーモンメンチカツ、スープ、アソートサンドイッチ、ドーナツハンガー北海道風、ザンギ、揚げ野菜とポーチドエッグを添えたシースケープスープカレー、サラダ、北海道バター味噌ラーメンなどの全 30 種のデザートビュッフェは遅めのランチとしても最適です。



■「ストロベリーデザートビュッフェ」メニューご紹介



**最初の一皿：こぼれ莓のケーキ(平日)**

ロールケーキをホワイトチョコで巻いた上から莓がこぼれる様子を表しています。莓を堪能できる最初の一皿です。



**最初の一皿：莓の3種食べ比べ(土・日・祝日)**

白莓とあまおう、とちおとめ 3 種の食べ比べです。莓とギモーブを北海道クリーム使用の生チョコでデ IPP してお召し上がりください。



### ミニストロベリーパフェ

グラスの中には、苺ジュレ、ストロベリークリーム、グラノーラ、生クリームとしっとりとしたスポンジを層に重ねたミニストロベリーパフェです。



### あまおうのタルト 黒糖風味

タルトの上に黒糖風味のカスタードクリームを塗り、甘味とジューシーさで人気のあまおうをたっぷりのせた贅沢なタルトです。キュンとする甘酸っぱさをお楽しみください。



### 国産フレッシュストロベリー

ビュッフェ台に甘酸っぱいフレッシュストロベリーをご用意しております。お好きなだけお召し上がりください。



### ソフトクリーム クロッフル添え

ISHIYA の「白い恋人ソフトクリーム」とクロッフルに十勝産あずきをとりとかけ、冷たいぜんざい風にお召し上がりください。

## ■「Snow Festival in Odaiba～ストロベリーデザートビュッフェ～」概要

●期間:2022年1月11日(火)～2022年3月31日(木)

●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:

・1月11日(火)～1月31日(月)

金・土・日:14:45～16:15/16:30～18:00

・2月1日(火)～3月31日(木)

平日:14:45～16:15 ※金曜日は除外

金・土・日・祝:14:45～16:15/16:30～18:00

●料金:

平日:大人 5,300円/お子様 2,900円

土・日・祝:大人 5,850円/お子様 3,200円

※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

「Snow Festival in Odaiba」、ランチ&ディナービュッフェ、デザートビュッフェについて詳しくはこちらから

<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/6386>

◎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.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([www.hiltonhotels.jp](http://www.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ン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](http://newsroom.hilton.com/hhr), <https://www.facebook.com/Hilton/>,

[www.twitter.com/HiltonHotels](http://www.twitter.com/HiltonHotels), [www.instagram.com/hiltonhotels/](https://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1,996名

(2021年12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(大阪市中央区/ 124 室)、ホリデイ・イン大阪難波(大阪市中央区/ 314 室)、なんばオリエンタルホテル(大阪市中央区/ 258 室)、オリエンタルホテル ユニバーサル・シティ(大阪市此花区/ 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(神戸市中央区/ 323 室)、シエラトングランドホテル広島(広島市東区/ 238 室)、オリエンタルホテル広島(広島市中区/ 227 室)、オリエンタルホテル福岡 博多ステーション(福岡市博多区/ 221 室)、ホテル オリエンタル エクスプレス 福岡天神(福岡市中央区/ 263 室)、ホテル オリエンタル エクスプレス 福岡中洲川端(福岡市博多区/ 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)

【報道関係者からのお問い合わせ先】

HMJ 広報事務局(株イニシャル内) 担当:小川・月代・岸本・宮田

E-MAIL:hmj@vectorinc.co.jp TEL:03-6821-5730 FAX:03-5572-6065