

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
澤・植田・薄井
TEL . 03-5500-5509
Email: marketing@hilton-odaiba.com

【ヒルトン東京お台場】
フェスティブシーズンを甘く華やかに彩る期間限定アフタヌーンティー、
「ウインター・フェスティブ・アフタヌーンティー」
2024年11月1日(金)～2025年1月8日(水)

【2024年9月30日】ヒルトン東京お台場では、「ウインター・フェスティブ・アフタヌーンティー」を2024年11月1日(金)～2025年1月8日(水)までの期間限定で提供を開始いたします。さらにセイボリーを中心にラインアップしたハイティーも同期間に提供いたします。



「ウインター・フェスティブ・アフタヌーンティー」では、クリスマスツリーを模した“ミニタルトツリー風”をはじめ、あたたかく周囲を照らすキャンドルに見立てた遊び心あふれる“チョコレートケーキ”、ホイップクリームと新鮮なラズベリーを用いたスコットランドの伝統的なデザート“クラナカン”でサンタクロースの赤白衣裳を表現するなどクリスマスモチーフを散りばめました。また、「幸せが天まで届くように」という意味を込めて高く積み上げ、食べる時には幸せのお裾分けとして一つずつシューを分け合う“プロフィットロール”をこのアフタヌーンティーではお一人様ずつお召し上がりいただけるようにアレンジ。みなさまの幸せを願ってシェフが考案したおすすめの一品です。華やかな季節にぴったりな“シャンパンゼリー”、クリスマスの定番スイーツ“シュトーレン”など、色とりどりのスイーツが揃います。平日限定で開催するハイティーは、黒毛和牛の煮込みパイ包み焼き、オマールフランなど充実のセイボリーをラインアップ。アルコールとのペアリングも楽しめる大人のハイティーをお楽しみいただけます。フェスティブシーズンにふさわしい煌びやかなスイーツやセイボリーが楽しめる期間限定のアフタヌーンティー＆ハイティーを、ぜひこの機会にお楽しみください。

「ウィンター・フェスティブ・アフタヌーンティー」概要

期間：2024年11月1日(金)～2025年1月8日(水)

場所：シースケープ テラス・ダイニングもしくはグリロジエー バー&グリル(2F)

時間：11/1～11/26 15:30～17:30 (平日のみ開催) / 11/27～1/8 12:00～14:00/14:30～16:30 各120分制

料金：平日7,200円 / 土日祝7,800円 ※税金・サービス料込み

メニュー：全17種類(スイーツ、セイボリー、ワゴンサービス)

スイーツ ティラミス、チョコレートケーキ、チーズムース、プロフィットロール、シャンパンゼリー、シュトーレン
ピッシュドノエル、クラナカン、ミニタルトツリー風

セイボリー 黒毛和牛の煮込みパイ包み焼き、オマールフラン、ドフィノワーズポテトとビーツマスカルポーネクリーム

ワゴンサービス プレーンスコーン、特製スコーン、サンドイッチ4種

※ワゴンサービスのメニューはお席までお持ちいたします。



＜ワゴンサービス＞

クリスマスのプレゼントボックスをイメージした特製スコーンをはじめ、バターがリッチに香るプレーンスコーンはクロテッドクリームや自家製ジャムとともに。トマトの赤や黄色、レタスの緑など野菜の彩りが美しく、食欲をそそるサンドイッチはワゴンサービスよりお好きなだけどうぞ。

「ウィンター・フェスティブ・ハイティー」概要

期間：2024年11月1日(金)～2025年1月8日(水)

場所：シースケープ テラス・ダイニングもしくはグリロジエー バー&グリル(2F)

時間：17:30～19:00/19:30～21:00 (90分制)

料金：平日6,200円/土日祝10,000円 (土日祝はアルコールフリーフロー付) ※税金・サービス料込み

メニュー：全11種類(スイーツ、セイボリー)

スイーツ シュトーレン、シャンパンゼリー、ジンジャーゼリー、ピッシュドノエル

セイボリー 黒毛和牛の煮込みパイ包み焼き、オマールフラン、
マッシュドポテトと人参ムース、ラクサパスタサラダ、
ドライフルーツとチーズのテリーヌ、タルトフランベ、
魚介のフリカッセ、ポークスペアリブ クランベリーソース

＜軽めのディナーとしても◎＞

ハイティーでは夕食も兼ねてお楽しみいただけるようセイボリーが充実しています。少しずつ色々なものをお召しあがりいただきながらシャンパンなどのアルコールとともに楽しむのもおすすめです。



WEB ページ、オンライン予約はこちら

<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/6768>

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」、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)」。そして 2023 年 1 月には新たに中国料理「跳龍門」がオープン。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、100 年以上もの間、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 600 軒以上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](#)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 22 ホテル(総客室数 6,438 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 2,765 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」、「ホテル日航」など多様なホテル経営及び運営を行っています。(2024 年 9 月現在)

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

【報道関係者からのお問い合わせ】

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、植田、薄井

E-mail: marketing@hilton-odaiba.com

TEL: 03-5500-5634 FAX: 03-6740-2130(平日 10:00-17:00)

株式会社ホテルマネジメントジャパン

担当: 営業企画 村上、舟木、菊地

E-mail: contact_others@hmjkk.co.jp

TEL: 03-6422-0510(代表)(平日 10:00-17:00)