

【ヒルトン東京お台場】
いちごの魅力と春の味覚を満喫！
「ストロベリーアフタヌーンティー & ハイティー」
3月1日より春の彩りを加えた新メニューが登場

【2025年2月25日】ヒルトン東京お台場（東京都港区台場 総支配人／加藤大輔）では、旬のいちごの魅力をさまざまなスイーツでご堪能いただける「ストロベリーアフタヌーンティー」と、肉料理を中心としたセイボリーとスイーツを楽しむ「ストロベリーハイティー」を好評開催中！3月からは、いちごの魅力はそのままに、ピスタチオや桜など春の味覚を取り入れた新メニューが登場いたします。



「ストロベリーアフタヌーンティー」は、フレッシュないちごの食べ比べをはじめ、花々を散りばめたフラワーバスケットのような「いちごタルト」や、お雛様を思わせるように求肥を重ねた「大福風スイーツ」など、見た目にも華やかなスイーツが揃います。

3月からは、ほんのり桜が香る「抹茶と桜ゼリー」や、やさしい緑が芽吹きを思わせる「マカロン ピスタチオ」など、春の訪れを感じる新メニューが登場！さらに、スイーツを引き立てるシェフ特製のセイボリーも春らしい味わいに。ワゴンサービスではホテルメイドのスコーンや、軽やかな口当たりのサンドイッチをお好きなだけお楽しみいただけます。

また、夕刻からの「ストロベリーハイティー」も春の彩りを加え、スイーツに加えてセイボリー8種類をご用意。旬の旨みが広がる「しらすと桜海老のピッツァ」や、「サーモンとアスパラガスのキッシュ」など季節の恵みを生かしたメニューが登場します。

さらに、濃厚なココが口中に広がる「ライスコロッケ イカスミ」や、カコと米粒型ショートパスタで洋風寿司に仕立てた「カコとりゾーニ」など、お酒と相性抜群の一品もラインナップ。夕食としても利用できる内容で、土日祝日はフリーフロー付きのプランもご利用いただけます。

見た目も味わいもより華やかに進化したアフタヌーンティー & ハイティーで、心弾む春のひとときをお楽しみください。

■「ストロベリーアフタヌーンティー」概要

期間：2025年1月9日(木)～4月30日(水) ※3月1日(土)から一部メニューを変更

場所：「シースケープ テラス・ダイニング」または「グリロジー バー&グリル」(2F)

時間：12:00～14:00 / 12:30～14:30 / 14:30～16:30 / 15:00～17:00 (各 120 分制)

料金：平日 7,200 円 / 土日祝 7,800 円 ※表示料金には税金・サービス料が含まれております。

メニュー：全 18 種類(スイーツ、セイボリー、ワゴンサービス)



抹茶と桜ゼリー、いちごタルトバスケット風



いちごムース、いちご大福風 ほか



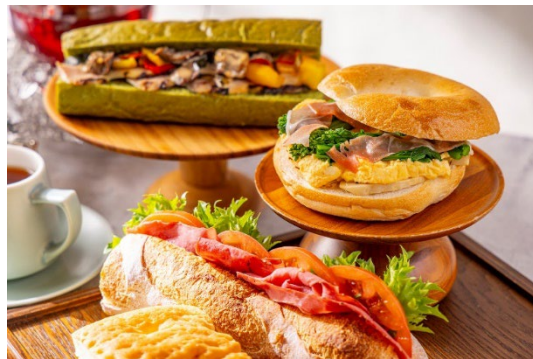
チーズムースいちご風、バターサンドいちご&ピスタチオ ほか



ハンバーガー マッシュルームソース
ホワイトコーンのブルーチ、ライスコロッケ

<ワゴンサービスメニューは食べ放題>

ホテルメイドのスコーンは、バターがリッチに香るプレーンと、いちごの風味をまとったストロベリーの2種をご用意。クロテッドクリームや自家製ジャムとともにどうぞ。サンドイッチは、3月からメニューを変えて全4種にてご提供。ビーフパストラミやブルーチーズソースを挟んだバゲットをはじめ、たまごサラダに菜の花や筍・生ハムを合わせたベーグルサンド、桜エビと空豆のフォカッチャなど、春の食材を取り入れた内容をご用意いたします。



■メニュー詳細・オンライン予約はこちら

<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/7108>

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

<オリジナル アフタヌーンティースタンドについて>

華やかにスイーツが並ぶアフタヌーンティースタンドは、D-écru design(ディ・エクリュデザイン)によるもの。ブランドディレクターの徳永 彌生氏が、水門・防水扉の製造会社から出るステンレスの端材に着目し、独自に開発した特殊な研磨機を使用することで光り輝くテーブルウェアへ生まれ変わります。特長的な形はヒルトン東京お台場の外観をモチーフにしたもので、どの角度からもスイーツやセイボリーが美しく見えるように設計されています。



■「ストロベリーハイティー」概要

期間：2025年1月9日(木)～4月30日(水)

※3月1日(土)から一部メニューを変更

場所：「シースケープ テラス・ダイニング」または
「グリロジュー バー&グリル」(2F)

時間：17:30～19:00/19:30～21:00 (90分制)

料金：6,200円 ※表示料金には税金・サービス料が含まれております。

※土日祝日はフリーフロー付きプラン(10,000円税サ込)もご用意しております

メニュー：全12種類(スイーツ、セイボリー)



バターサンド いちご&ピスタチオ
いちごショートケーキ
チョコレートフォンデュ いちご食べ比べ



ハンバーガー マッシュルームソース
ライスコロッケ、カトリゾーニ
ポークベリー&オニオンとインカのめざめ ほか

<軽めのディナーとしてもおすすめ！>

夕食も兼ねてお楽しみいただけるのがハイティーの魅力のひとつ。多彩なセイボリーやスイーツを少しずつつまみながらアルコールとともに楽しむのもおすすめです。

土日祝限定のフリーフロー付きプランでは、スパークリングワインをはじめワイン、ビール、ハイボール、ソフトドリンクがお楽しみいただけます。



■メニュー詳細・オンライン予約はこちら

<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/7107>

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「Grilllogy BAR & GRILL(グリロロジー 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 つのウエ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 年以上にわたり、ホスピタリティの基準を築いてきました。進化し続けるお客様のニーズに応えるため、革新的な商品・サービスを提供しています。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、宿泊先が重要であることを知っているお客様に、最高の滞在体験を提供します。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 23 ホテル(総客室数 7,506 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 3,266 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。(2025 年 2 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、飯島

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 菊地、舟木、池上

E-mail: contact_others@hmjkk.co.jp

TEL: 03-6422-0510(代表)(平日 10:00-17:00)