

【ヒルトン東京お台場】
初夏が旬の“メロン”を心ゆくまで堪能！
至福の「メロンアフタヌーンティー & ハイティー」登場
期間:2025年5月1日(木)～6月30日(月)

【2025年3月28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、初夏に旬を迎えるメロンをさまざまなスイーツで堪能いただける「メロン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メロンスイーツを楽しめる「メロンハイティー」を2025年5月1日(木)～6月30日(月)までの期間限定で提供いたします。



5月から始まる「メロンアフタヌーンティー」では、みずみずしいフレッシュメロンの食べ比べをはじめ、王道の「メロンショートケーキ」やサクッとした食感とジューシーな果肉を合わせた「メロンタルト」、メロンの香りが口の中に広がる「ギモーヴメロン」など、さまざまにアレンジした目にも爽やかなメロンスイーツが全9種登場します。また、シェフお手製のセイボリーでも、メロンを生ハムとあわせたり、ガスパッチョに仕立てたり、メロンの魅力を存分に。ワゴンサービスで提供するホテルメイドのスコーンやサンドイッチも、この季節だけのメニューでお好きなだけお楽しみいただけます。なお、好評により提供時間を延長し、ご夕食の時間でもお楽しみいただけるようになりました。

また、夕刻限定で提供する「メロンハイティー」は、「メロンタルト」や「メロンとグアパのムース」などのスイーツ4種類に加え、軽い夕食も兼ねてお召し上がりいただけるセイボリーを8種類ご用意。爽やかなクレスンソースが初夏の味覚を引き立てる「鱈のグリルと東京野菜のブロシット」や、香辛料を効かせた風味豊かな「チキングリルとスパイシーな豆の煮込み」など、お酒との相性も抜群なメニューでお楽しみいただけます。

この機会にぜひ、初夏にぴったりの爽やかなメロンの世界に包まれる至福のひとときをお過ごしください。

■「メロンアフタヌーンティー」概要

期間：2025年5月1日(木)～6月30日(月)

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)

＜ご夕食の時間でも、アフタヌーンティーをお楽しみいただけるようになりました！＞

18:00～21:30、19:00～21:30 (時間無制限・ドリンクL.O.21:00)

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)

スイーツ メロン食べ比べ、メロンショートケーキ、メロンスープとココナッツムース、プラマンジェとメロン、メロンタルト(2種)、チーズムースメロンゼリー、メロンとグアパのムース、ギモーヴメロン

セイボリー ミニメロンパン メロンフルーツサンド、メロンガスパッチョ、生ハムとメロン

ワゴンサービス プレーンスコーン、メロンスコーン、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。



メロンとグアパのムース、ギモーヴメロン
メロンショートケーキ



青肉のメロンタルト、チーズムースメロンゼリー
メロン食べ比べ



メロンスープとココナッツムース、赤肉のメロンタルト



ミニメロンパン メロンフルーツサンド

＜ワゴンサービスメニューは食べ放題＞

サンドイッチは、サーモンとタルタルソースのベーグルサンドをはじめ、チキンやトマトにチーズソースを挟んだバゲットなど、全4種類の内容をご用意いたします。

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、メロンパン風アレンジの2種をご用意。クロテッドクリームや自家製のジャムとともにお楽しみください。



■メニュー詳細・オンライン予約はこちら

<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/7131>

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

■「メロンハイティー」概要

期間：2025年5月1日(木)～6月30日(月)

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：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)

スイーツ メロンスープとココナッツムース、メロンタルト、チーズムースメロンゼリー、メロンとグアバのムース

セイボリー アイスバインのゼリー寄せ、青りんごのジュレとホタテのサラダ、チキングリルとスパイシーな豆の煮込み、
鱈のグリルと東京野菜のプロシエット クレソンソース、プルドポークのハーフドッグ、メロンガスパッチョ、
ミニメロンパン メロンフルーツサンド、生ハムとメロン



鱈のグリルと東京野菜のプロシエット クレソンソース
メロンスープとココナッツムース
プルドポークのハーフドッグ



アイスバインのゼリー寄せ
チキングリルとスパイシーな豆の煮込み
生ハムとメロン ほか



メロンとグアバのムース
メロンタルト、チーズムースメロンゼリー



青りんごのジュレとホタテのサラダ
ミニメロンパン メロンフルーツサンド
メロンガスパッチョ

<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/7132>

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 3,278 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 3 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

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)