

【報道関係者からのお問い合わせ先】
ヒルトン東京ベイ
マーケティング・コミュニケーションズ
担当: 渡部・間々田・鈴木
TEL: 047-355-7109 (直通)
Email: TYOTB_PR@hilton.com

**甘酸っぱい苺と濃厚なチョコレートが奏でる
『Strawberry x Chocolate Afternoon Tea』が 1月 28 日(水)より開催
~黒米入りのチョコタルトやバラを添えたエレガントなパフェが登場~**



【2025年12月16日(火)】東京ディズニーリゾート®・オフィシャルホテル、ヒルトン東京ベイ(千葉県浦安市舞浜 総支配人スニット・ラージャン)は2026年1月28日(水)から、甘酸っぱい旬の苺と心とろける濃厚なチョコレートが出会う「Strawberry x Chocolate Afternoon Tea(ストロベリー x チョコレートアフタヌーンティー)」を開催いたします。

スイーツには、ハートのチョコレートとバラの花に見立てたチョコバナナガナッシュ入りのコーンを添えた優美なパフェや、牛乳と生クリームで炊いた黒米入りの濃厚なチョコレートタルトなど、7種のデザートが揃います。セイボリーは、バルサミコ酢を煮詰めてコクを出したソースにマリネしたビーツとリコッタチーズを合わせたサラダや、ズワイガニが詰まった蟹クリームコロッケなど、6種をご用意。スコーンと紅茶やコーヒーとともに、優雅なティータイムをお過ごしください。

お飲み物は、スリランカ(セイロン)で誕生した初のティーブランド「Dilmah(ディルマ)」の銘茶コレクション「t-シリーズ」から、定番の紅茶をはじめハーブティーまで全10種類の茶葉をご用意。料理や気分に合わせてフレーバーを変えながら何度でもお召し上がりいただけます。その他、コーヒーの栽培から収穫、精製、焙煎、ブレンド、粉碎など、すべてのプロセスにおいてこだわり抜いた高品質で豊かな味わいの「ネスプレッソ」のコーヒーを使用した全9種類のコーヒーメニューもお楽しみいただけます。

「Strawberry Afternoon Tea」は、2025年12月30日(火)から2026年4月21日(火)までの期間、三期に分けて開催いたします。第三弾でも、一部メニューを入れ替えて春の訪れを感じる「ストロベリー×桜」をテーマに苺の魅力をお届けいたします。

「Strawberry x Chocolate Afternoon Tea(ストロベリー x チョコレートアフタヌーンティー)」概要

会場: ヒルトン東京ベイ ロビー階 バーラウンジ「silva(シルバ)」

期間: 2026年1月28日(水)~3月17日(火)

提供時間: 平日 11:00~17:00

土・日・祝日 11:00~17:00 (150分制)

料金: 5,200円

※紅茶・コーヒーをお好きなだけお召し上がりいただけます。

※税金とサービス料が含まれています。

ご予約: TEL: 047-355-5000(代) レストラン部 ※事前予約制

URL: <https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/restaurants/lp/afternoontea-strawberry2>

※表記内容は変更になる場合がございます。予めご了承ください。

※仕入れ状況によりメニューが変わる場合がございます。

※写真はイメージです。

「Strawberry x Chocolate Afternoon Tea(ストロベリー x チョコレートアフタヌーンティー)」メニュー

<スイーツ>



バニラとショコラのコーンパフェ

バニラパンナコッタと濃厚なチョコレートムースを2層に重ねたグラスデザートです。コーンの中にはチョコバナナガナッシュを忍ばせ、コーンにはベルローズをあしらい、バレンタインに贈る優美な薔薇の花束を表現しました。



苺と黒米のショコラタルト

牛乳と生クリームで炊き上げ、もっちりとした食感に仕上げた黒米と、なめらかな生チョコレートを合わせた濃厚なタルトです。あえて芯を残した黒米の独特的の歯ごたえが、濃厚なガナッシュの絶妙なアクセントに。トッピングの苺の甘酸っぱさが、ショコラの奥深い味わいと調和した一品です。



ストロベリーリーフパイ

キャラメリゼしたリーフ型のパイに苺とストロベリーチョコレートをあしらい、苺の甘酸っぱさをプラスしました。サクサクとした軽やかな食感と香ばしいキャラメルの香りが心地よく広がります。



ストロベリーブッセ

バニラビーンズを加えた香り豊かなカスタードクリームと苺のスライスをしつととした生地でサンドしたフランス発祥のスイーツ。やさしい甘さとしなやかな食感が口いっぱいに広がります。



苺とダージリンのロールケーキ

ダージリンとホワイトチョコレートのクリームを苺のスポンジ生地でふんわりと巻き上げたロールケーキ。苺の酸味、ホワイトチョコレートのまろやかな甘さ、そして芳醇な紅茶の香りがひと口ごとに広がります。



ストロベリーマカロン

苺クリームをサンドしたマカロンにスポット入りの練乳を添えました。お好みで練乳を加えることで、苺の酸味とまろやかな甘さが溶け合い、まるで苺ミルクのような味わいに。



ストロベリーとマスカルポーネクリームケーキ

アーモンドのビスクュイ生地に苺のシロップを染み込ませ、マスカルポーネクリームで層にしたケーキ。苺のティラミスを思わせる軽やかな酸味とクリームのコクが調和します。



プレーンスcone、アーモンドキャラメルスcone

クロテッドクリーム、苺とバルサミコ酢ジャム、日向夏ママレードのチョコレートクリーム

定番のプレーンスconeに加え、キャラメリゼしたアーモンドスライスをトッピングした、まるでフロランタンのような食感のアーモンドキャラメルスconeをご用意しました。なめらかなクロテッドクリーム、苺とバルサミコ酢を合わせた芳醇なジャム、そして日向夏と濃厚なチョコレートを組み合わせたチョコレートクリームを添えて、お好みの組み合わせでお楽しみください。



ビーツとリコッタチーズのサラダ

バルサミコ酢を煮詰めて深みのあるコクを引き出したソースでマリネしたビーツに、フレッシュなリコッタチーズを合わせた彩り豊かなサラダです。自家製のレモンピールを添えることで、バルサミコの酸味とリコッタチーズのコク、そしてレモンの爽やかな香りとすっぱさが調和します。



ハーブ香るカニクリームコロッケ

今回はより蟹の風味を味わっていただくために、蟹>ベシャメルソースの比率となるよう、贅沢に蟹の身を使用しました。蟹と相性の良いタラゴンの風味マヨネーズがより一層深みを出します。



シェクメルリ チキンのガーリックミルク煮込み

鶏肉とガーリックを牛乳でじっくり煮込んだクリーミーなジョージアの郷土料理。芳醇なガーリックの香りとやさしいミルクのコクが広がり、寒い季節に心まで温まる味わいです。



キャロットポタージュ ドライ苺チップとともに

にんじんと玉ねぎをじっくり炒めて甘みを引き出し、ブイヨンとミルクで仕上げました。スライスした苺を添え、やさしい甘さの中にはほのかな酸味が香る上品な味わいに。



スマーケダック ストロベリーソース

苺ピューレに赤ワインビネガーとオリーブオイルを合わせた芳醇な自家製のソースで味わう、スマーケダック。セイボリーにも苺の魅力を感じていただけるよう味わいと香りのバランスにこだわりました。



ストロベリーとクリームチーズのラップロール

苺のフルーツサンドをイメージしセイボリーとしても楽しめるように仕立てたラップロール。苺の甘酸っぱさとクリームチーズのコクがやさしく溶け合う華やかな味わいです。

■スペシャルドリンク 「La Tira Fraise ラ・ティラ・フレーズ」

マンゴーストロベリーベースのミルクティーに、濃厚なチョコレートシロップ、苺、そしてマスカルポーネチーズを加えてブレンドした半フレーズドリンク。まるで苺のティラミスをグラスに閉じ込めたような、柔らかなコクと奥行きのあるデザート感覚の一杯です。

料金:950円/グラス

※料金には税金・サービス料が含まれています。

※ストロベリーアフタヌーンティーとは別料金となります。



また、ご自宅や客室などお好みの場所で美味しさを堪能できるテイクアウトもご用意しています。3段のホテルオリジナルボックスでお持ち帰りいただけるので、ゆっくりと過ごすおうち時間でお楽しみいただくことはもちろん、贈答用としてもおすすめです。

「StrawberryxChocolate Afternoon Tea(ストロベリーx チョコレートアフタヌーンティー)」テイクアウト概要

販売期間: 2026年1月28日(水)~3月17日(火)

お渡し場所: ヒルトン東京ベイ ロビー階 バーラウンジ「silva(シルバ)」

お渡し時間: 11:00~19:00

料金: 2名様分 9,900円

※1セット(2名様分)ごとに販売いたします。

※税金が含まれています。

内容: デザート7種×2セット/スcone2種×2セット

セイボリー6種×2セット/ティーバッグ5種×2セット/

ホテルオリジナルティーアウトボックス

ご予約: TEL: 047-355-5000(代) レストラン部

※お渡し日の前日 23:00までの事前予約制

URL: <https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/item/silva-afternoontea-takeout>

※表示の内容および料金は変更になる場合がございます。予めご了承ください。

※季節や仕入れ状況により、お料理やティーバッグの種類が変わる場合がございます。

※写真はイメージです。

※ティーアウトの場合、容器やデコレーションの一部が変更になることがあります。



「Strawberry & Balsamic Jam(苺とバルサミコ酢ジャム)」概要

販売場所: ヒルトン東京ベイ ロビー階

ティーアウトデリ「FRESH CONNECTION(フレッシュ・コネクション)」

期間: 2025年12月30日(火)~2026年4月21日(火)

時間: 11:00~22:00

料金: 1,750円

※税金が含まれています。

ご予約: TEL: 047-355-5000(代) レストラン部

※ご予約はお受取日の4日前までにお願いいたします。

※店頭販売分は数に限りがございます。

URL:

<https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/takeout/fresh-connection-jam>

※表記内容は変更になる場合もございます。予めご了承ください。



ヒルトン東京ベイについて

東京湾に面したヒルトン東京ベイは、東京ディズニーリゾート®のオフィシャルホテルです。都心からわずか30分あまり、リムジンバスで成田空港から約60分、および羽田空港からは約50分という大変便利なロケーションにあります。828室の客室は、広大な東京湾に面したオーシャン側と、東京ディズニーランド®や東京ディズニーシー®を目の前にしたパーク側にあり、いずれも窓の外には素晴らしい景観が広がります。ファミリー向けの客室から、モダンでスタイリッシュな客室まで、多様なタイプの部屋が揃っています。東京ディズニーリゾート内に位置するため、両パークへの移動も便利です。キッズ向けの朝食コーナーや遊び場など、お子様連れのゲストに喜ばれる施設やサービスも充実しています。館内には、5つのレストラン＆バー、2つの大宴会場と、14の中小宴会場があり、ビジネスやレジャーなど、あらゆる用途に適応可能です。フィットネスセンター、屋内と屋外のプール、ショッピングアーケード、リラクゼーションサロンなど、質の高い設備を完備しています。

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き、世界中で人、文化、地域の架け橋となっていました。世界で人気のあるデスティネーションで、魅力的なデザインと活気あふれる共有スペース、賑やかなロビーやバー、トップクラスのレストラン、アイコニックなイベントなどを通じて、人々が集い、交流し、注目を集める場を提供しています。世界6大陸で600軒以上のホテルを展開し、世界中のお客様を専門知識とおもいやりのこもったサービスでお迎えしています。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。