

Hilton Tokyo Bay
silva
Autumn Afternoon Tea
Menu



The Savories

ブリーチーズとイチジクのミニトースト“クロスティニー”

“Crostini” Brie Cheese & Fig Mini Toast



ズワイガニとセロリのサラダ ホタテのチップ

Snow Crab & Celery Salad with Scallop Chip



トリュフ香るキノコのクロケット

Truffle Flavored Mushroom Croquette



洋梨のパナコッタ 生ハムとともに

Pear Panna Cotta with Prosciutto



秋ナスの和風ラタトゥイユ

Autumn Eggplant Ratatouille, Japanese Style



ビーフパストラミとかぼちゃのオーブン焼き
柚子マヨネーズ

Baked Pumpkin with Beef Pastrami, Yuzu Mayonnaise



Freshly Baked Scones

プレーンスコーン / 大学芋スコーン

Fluffy Plain Scone / Candied Sweet Potato Scone



クロテッドクリーム / 和梨と白ワインのジャム / 富有柿とマスカルポーネクリーム

Clotted Cream / Japanese Pear & White Wine Jam / Persimmon & Mascarpone Cream



The Pastries

モンブラン・チョコレートテリーヌ

Mont Blanc Chocolate Terrine



かぼちゃのガレット・ブルトンヌ

Pumpkin Galette Bretonne



ブラックフォレストケーキ

Black Forest Cake



イチジクムース

Fig Mousse



アップル克蘭ブルタルト

Apple Crumble Tart



巨峰とシャインマスカットのパフェ

Kyoho & Shine Muscat Grapes Parfait



キャラメルカスタード・ロールケーキ

Caramel Custard Swiss Roll





珠玉の銘茶コレクション、 ディルマ「t - シリーズ」

t-Series Designer Gourmet Tea from Dilmah

紅茶の産地スリランカ初のブランド「ディルマ (Dilmah)」が、
世界の上質な茶園から厳選した、珠玉の銘茶コレクションです。

Dilmah presents a collection of teas that celebrates the individuality and
taste of tea from estates around the world known only for their excellence.



ブリリアント・
ブレックファースト
Brilliant Breakfast

Hot / Iced



シングルエステート・
ダージリン
Single Estate Darjeeling

Hot



ローズ・
フレンチバニラ
Rose with French Vanilla

Hot



マンゴー
&ストロベリー
Mango & Strawberry

Hot / Iced

軽やかな味わいのスリランカ産紅茶を、バラの花びらの
優雅な香りと、神秘的なバニラの香りが引き立てます。

A gentle Ceylon tea with a slightly sweet aroma of rose and
alluring flavor of vanilla.

フレーバー紅茶 Flavored Black Tea
無果汁・香料使用 Contains No Juice

スリランカ産紅茶に、トロピカルでアロマティックな
2つのフルーツの香りをあわせました。

An aromatic experience of Ceylon tea with tropical notes of
Mango and Strawberry.

フレーバー紅茶 Flavored Black Tea
無果汁・香料使用 Contains No Juice

スリランカ高地ディンブラ地域産の茶葉で、華やかな香り、
深みとコクをもった味わいの紅茶です。

A bright high grown tea from Dimbula Region of Sri Lanka
with a robust and energetic personality.

紅茶 Black Tea

マスカットのような独特の華やかな香り、心地よい渋み
をもった上品な味わいの紅茶です。

A refined experience in tea with a floral and prominent
Muscatel note.

紅茶 Black Tea

まろやかで繊細な味わいの緑茶と、ジャスミンのやさし
い香り。食後のお口直しにもおすすめです。

A mild and delicate tea with a fragrant Jasmine aroma. A delicious
palate cleanser.

緑茶 Green Tea

りんごのような独特の香りと、カフェインを含まず穏や
かでやさしい味わい。気分をリラックスさせてくれます。

An uplifting aroma reminiscent of apples. Enjoyed as a relaxing,
naturally caffeine free infusion.

ハーブ Herbal Infusion
ノンカフェイン Caffeine Free



シングルエステート・
アッサム
Single Estate Assam

Hot



オリジナル・
アールグレイ
The Original Earl Grey

Hot / Iced



ピュア・
ペパーミント
Pure Peppermint Leaves

Hot



ローズヒップ
&ハイビスカス
Natural Rosehip with Hibiscus

Hot

麦 (モルト) のような、力強い深みをもった味わいの紅茶
です。

A refined medium strength tea experience with a robust
and earthy note.

紅茶 Black Tea

力強い味わいのスリランカ産紅茶に、柑橘系果実ベルガ
モットの爽やかな香りをあわせました。

The strong and distinctive Ceylon Tea partners
harmoniously with the citrus Bergamot flavor.

フレーバー紅茶 Flavored Black Tea
無果汁・香料使用 Contains No Juice

カフェインを含まず、爽快なメントールの香りと清涼感
で、食後のお口直しにもおすすめです。

A naturally caffeine free infusion with a refreshing menthol
aroma, enjoyed as a natural palate cleanser.

ハーブ Herbal Infusion
ノンカフェイン Caffeine Free

鮮やかな赤い水色 (すいしょく) と、独特の酸味をも
った味わい、フルーティーな香りをお楽しみいただけます。

A vivid, red liquor with a strong, fruity aroma and tart
flavor.

ハーブ Herbal Infusion
ノンカフェイン Caffeine Free

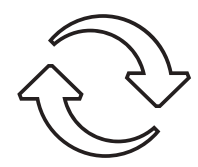


ネスプレッソ こだわりの“コーヒー体験”

The Coffee Experience

コーヒーチェリーの栽培に始まり、あなたのコーヒーカップに届くまで。
全ての行程の一つひとつに専門知識やノウハウを駆使して、
情熱を注ぐことをお約束します。

From the cherries we pick to the coffee you drink, we are committed
to convey our expertise, savoir-faire and passion every step of the way.



ヒルトン東京ベイはサステナビリティに配慮し、使用後のネスプレッソカプセルをリサイクルしています。
Nespresso capsules used in Hilton Tokyo Bay are recycled for sustainability.



アイスカフェラテ
Iced Café Latte



アイスコーヒー
Iced Coffee



キャラメル・
ラテ・マキアート
Caramel
Latte Macchiato



アイス
カプチーノ
Iced Cappuccino



アメリカン
コーヒー
American
Coffee



カフェラテ
Café Latte



カプチーノ
Cappuccino



エスプレッソ
Espresso



ブレンドコーヒー
Blend Coffee



秋のささやき Whisper of Autumn

Afternoon Tea
Original

あらごしのかぼちゃを使用した、
秋らしい濃厚な味わいのモクテルです。

シナモン、ナツメグ、カルダモンの

3種類のスパイスが、

かぼちゃの自然な甘みをより一層引き立てます。

心地よい秋の趣を感じられる一杯です。

「オータムアフタヌーンティー」

開催期間限定で販売いたします。

850円 / グラス

▶ 料金には税金・サービス料が含まれています。Price inclusive of taxes and service charge.



秋に旬を迎える食材をたっぷり使用し、見た目、味、香りにこだわったセイボリーを揃えました。中でも私の好物であるトリュフを贅沢に使用したクロケットは、数種類のキノコの旨味を閉じ込めた香り高い一品です。和風のラタトゥイユは、とろっと柔らかい旬の秋ナスと、パプリカやシャキシャキの蓮根などと合わせた、満足感のある仕上がり。「食欲の秋」を楽しんでいただけると嬉しいです。

セイボリー担当 織田シェフ



フルーツや野菜が美味しくなるこの季節に、素材の良さを最大限に活かしたデザートを提供したいという想いで、メニューを考案しました。巨峰やシャインマスカット、イチジクなど、様々な秋の味覚を堪能いただけるスイーツをご用意しました。今回の自信作は、スコーンのコンディメントである「富有柿とマスカルポーネクリーム」です。スコーンにたっぷりつけて召し上がっていただくのはもちろん、クリームのみでも美味しく召し上がっていただけます。

ペストリー担当 松下シェフ

テイクアウトボックス

アフタヌーンティーを自宅でも楽しめるようテイクアウトボックスをご用意しております

お渡し時間

11:00 ~ 19:00

内容

- デザート 8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イクアウトボックス

料金

9,900円 (2名様分)

- ▶ 1セット(2名様分)ごとに販売いたします
- ▶ お渡し日の前日23:00までの事前予約制となります
- ▶ 料金には税金が含まれています



和梨と白ワインのジャム

ペストリーシェフ特製のジャムは、プレゼントにもおすすめです

販売場所

ロビー階 テイクアウトデリ
「フレッシュ・コネクション」

営業時間

11:00 ~ 22:00

販売期間

2023年9月7日(木)
～ 11月7日(火)

料金

1,750円

- ▶ 店頭販売分は数に限りがあります
- ▶ 料金には税金が含まれています

