

Hilton Tokyo Bay

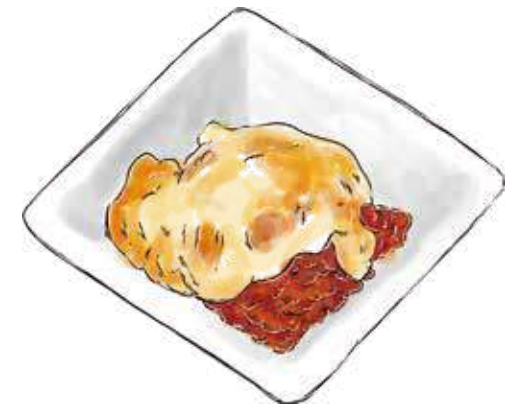
silva

Autumn Afternoon Tea

—— *Menu* ——



The Savories



秋茄子のボロネーゼグラタン
Bolognese Gratin with Autumn Eggplant

有機ペンのフリット
マッシュルームソース
Organic Penne Fritto
with Mushroom Sauce



梨のヴィシソワーズ
Pear Vichyssoise

海老のテリーヌ サルティンボッカ風
Shrimp Terrine Saltimbocca Style



白ぶどうとマスカルポーネチーズのカプレーゼ
Caprese with White Grapes & Mascarpone Cheese

かぼちゃのロースト 白醤油のキャラメリゼ
Caramelized Roasted Pumpkin
with Japanese White Soy Sauce



Freshly Baked Scones

プレーンスコーン / シナモンパンプキンスコーン
Fluffy Plain Scone / Cinnamon & Pumpkin Scone



クロテッドクリーム / 紫芋クリーム
/ 和梨と洋梨のジャム

Clotted Cream / Purple Sweet Potato Cream
/ Japanese & Western Pear Jam



The Pastries



カダイフとチョコレートモンブランのパフェ
Chocolate Mont Blanc Kadaif Parfait

オレンジチョコタルト
Orange Chocolate Tart



柿マカロン
Persimmon Macaron

巨峰ムース
“Kyoho” Grape Mousse



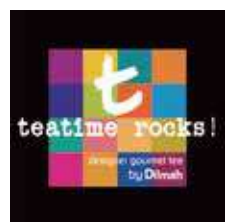
キャラメルとアップルのタタンケーキ
Caramel & Apple Tatin Cake

和紅茶のバスクチーズケーキ
Basque Cheesecake with Japanese Black Tea



無花果とミルクチョコレートのエクレア
Fig & Milk Chocolate Éclair

Tea Selection



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・ ブレイクファースト Brilliant Breakfast

Hot / Iced

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



シングルエステート・ アッサム Single Estate Assam

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



地中海マンダリン Mediterranean Mandarin

Iced

Seasonal Limited

軽やかで飲みやすい味わいの紅茶に、アロマティック
でジューシーな、マンダリンオレンジの香りをやさしく
あわせました。
A lighat and bright Ceylon tea is gently fused with a
touch of aromatic and juicy sweetness of mandarin
orange.

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



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

Hot

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



オリジナル・ アールグレイ The Original Earl Grey

Hot / Iced

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



ローズ・ フレンチバニラ Rose with French Vanilla

Hot

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



ジャスミン・ グリーンティー Green Tea with Jasmine Flowers

Hot

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



ピュア・ ペパーミント Pure Peppermint Leaves

Hot

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 ノンカフェイン Herbal Infusion
Caffeine Free



マンゴー & ストロベリー Mango & Strawberry

Hot / Iced

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

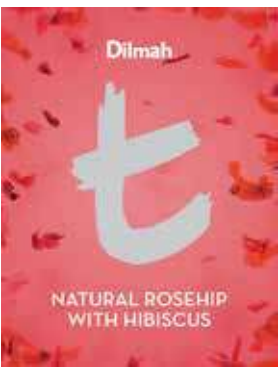


ピュア・カモミール・ フラワー Pure Chamomile Flowers

Hot

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 ノンカフェイン Herbal Infusion
Caffeine Free



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

Hot

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 ノンカフェイン Herbal Infusion
Caffeine Free

Coffee Selection

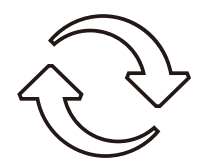
NESPRESSO

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

Mocktail



メルティ アンバー Afternoon Tea Original Melty Amber

洋梨のフルーティーな甘みとキャラメルの濃厚なコクに、
深く抽出したアッサムティーのほろ苦さを重ねた

贅沢なフローズンモクテルです。

紅茶のシロップは、
後掛けのアフォガートスタイルで
お召し上がり頂けます。

950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.

Our Chefs



今回アフタヌーンティーのテーマは「実りの秋」。秋茄子や洋梨、白ブドウなど、この時期ならではの旬の食材をふんだんに使っています。食材の持ち味を最大限に引き出し、驚きと美味しさが共存するひと皿を目指しました。特に、私の好きな秋茄子を使用したボロネーゼグラタンは、ビーフ100%ボロネーゼの旨味と、とろける茄子が絶妙に絡み合う一品で、ぜひ温かいうちにお召し上がりいただきたいです。梨のヴィシソワーズは、じゃがいもベースの冷製ヴィシソワーズに洋梨の爽やかな甘みを加えたアレンジレシピです。

セイボリー担当 織田シェフ



旬の食材をふんだん使用したアフタヌーンティーです。私の大好きなモンブランは、秋の味覚である栗とチョコレートを贅沢に重ね、パフェ仕立てにしました。モンブランクリームの上にサクサクのカダイフをのせ、鳥の巣のような遊び心溢れるデザインにしました。美味しさはもちろん、目でも楽しんでもらえるよう意識して考案しました。バスクチーズケーキには、和紅茶の茶葉を混ぜ込みました。濃厚なチーズの味わいに、和紅茶の優しい香りがふわっと広がる、こだわりの一品です。

ペストリー担当 松下シェフ

Takeout



テイクアウトボックス Takeout Box

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

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)

お渡し時間

11:00 ~ 19:00

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

Homemade Jam



和梨と洋梨のジャム

Japanese & Western Pear Jam

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

2025年9月10日(水)~ 2025年11月4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

Afternoon Tea



ヒルトン東京ベイでは、2つのレストランでアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。バーラウンジ「シルバ」のアフタヌーンティーは、旬の食材をふんだんに使用したシェフ特製の全14種類のスイーツ・セイボリーを提供いたします。35年以上の歴史を誇る中国料理「王朝」では、匠の技巧を凝らした本格的な中国料理と繊細なスイーツの全13種類をご堪能ください。

詳しくは右QRコードから
公式HPをご覧ください

