

Hilton Tokyo Bay
silva
Autumn Afternoon Tea
— *Menu* —

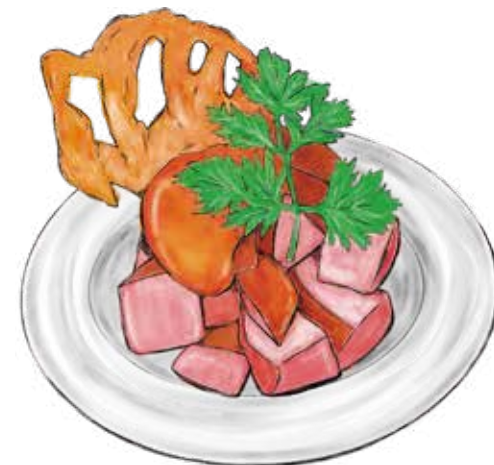


The Savories



スイートポテトとココナッツファイン
Sweet Potato with Shredded Coconut

スモークダック
柿のジュレとともに
Smoked Duck with Persimmon Jelly



パンプキンのスコップグラタンコロケ
Scoop Gratin Croquette with Pumpkin

栗のスープ
カプチーノ仕立て
Chestnut Soup Cappuccino Style



スモークサーモンのオープンサンドウィッチ
ディルサワークリーム
Open-faced Sandwich
with Smoked Salmon & Dill Sour Cream

“コトレッタ”モッツアレラチーズ入りカツレツ
ケッカソース
“Cotoletta” Cutlet with Checca Sauce



Freshly Baked Scones

プレーンスコーン / 紫芋スコーン
Fluffy Plain Scone / Purple Sweet Potato Scone



クロテッドクリーム / アールグレイ&アップルジャム
/ なんと金時クリーム

Clotted Cream / Earl Grey Tea & Apple Jam
/ “Naruto Kintoki” Sweet Potato Cream



The Pastries



千葉県産梨のムース
Local Pear Mousse

チョコレート&マロンコルネ
Chocolate & Chestnut Cornet



パンプキンケーキ
Pumpkin Cake



巨峰とマスカットのパンナコッタパフェ
Kyoho & Muscat Grapes Jelly with Panna Cotta



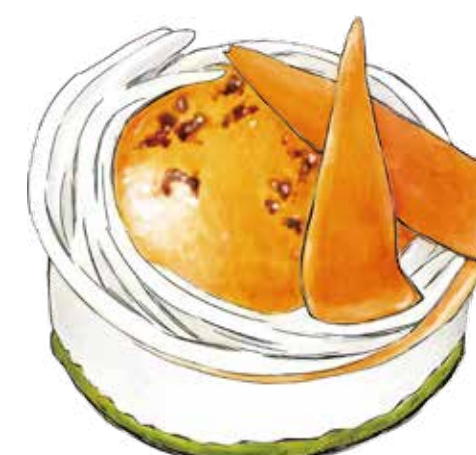
無花果のフロランタンタルト
Fig Florentine Tart

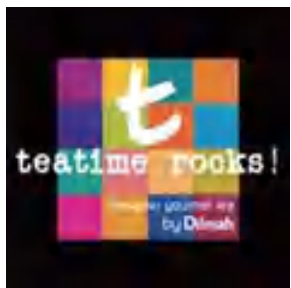


キャラメルパリブレスト
Caramel Paris-Brest



柿のシブーストとバニラのババロア
Persimmon Chiboust & Vanilla Bavarois



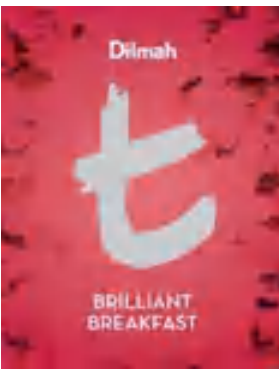


珠玉の銘茶コレクション、 ディルマ「t - シリーズ」

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.



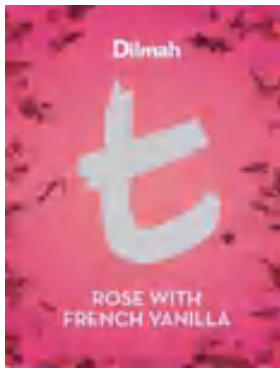
ブリリアント・
ブレイクファースト
Brilliant Breakfast

Hot / Iced



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

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。

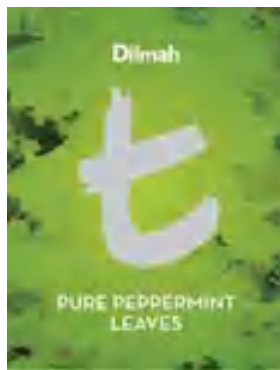
A refined medium strength tea experience with a robust
and earthy note.

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



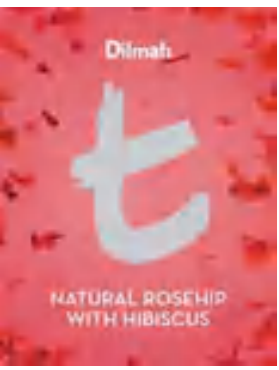
ピュア・
ペパーミント
Pure Peppermint Leaves

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

Coffee Selection

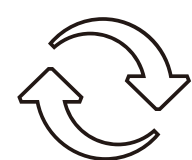
NESPRESSO

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



魔女の収穫祭 Afternoon Tea Original Witch's Harvest Festival

魔女達の秋の収穫祭をイメージしたモクテルです。

怪しくも魅惑的なドリンクは、

ほのかにシナモンの風味がするグレープジュースと、

カシスピューレを使用しています。

ホワイトグレープシロップを入れた甘いミルクゼリーと、

甘酸っぱいドリンクのハーモニーを、

秋の味覚たっぷりのデザートと一緒に楽しみください。

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.



実りの秋にぴったりなメニューをご用意しました。特に思い入れがある「栗のスープ カプチーノ仕立て」は、旬の生栗と玉ねぎをブイヨンでじっくりと煮込み、生クリームとバターを合わせた濃厚なスープです。仕上げにかけたブラックペッパーの爽やかな香りが、ミルクフォームのふんわり優しい甘みを引き立てます。さらに、完熟した柿と赤ワインビネガーを合わせたジュレを添えた「スモークダック 柿のジュレとともに」や「スイートポテトとココナッツファイン」など華やかなラインナップを取り揃えました。

セイボリー担当 織田シェフ



ケーキの中でも大好きなモンブランは、毎年こだわっています。目でも楽しんでいただけるようワクワクしながら試行錯誤して作りました。今年は、筒状のパイ生地で作ったコルネに、チョコレート入りのモンブランクリームをのせ、枝をモチーフにしたチョコレートと栗を飾りました。また、水分が多く変色しやすいため、デザートでは避けられることが多い梨を、瑞々しさと食感を残したまま味わっていたきたいと考案した「千葉県産梨のムース」も存分に味わっていただきたいです。

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



Homemade Jam

アールグレイ&アップルジャム

Earl Grey Tea & Apple 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

2024年9月11日(水)
～ 2024年11月5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

