

A decorative border of fresh fruit, including strawberries, blueberries, kiwi slices, and citrus segments, surrounds the central text on a white textured background.

Hilton Tokyo Bay
silva
Fruit Afternoon Tea
Menu



The Savories



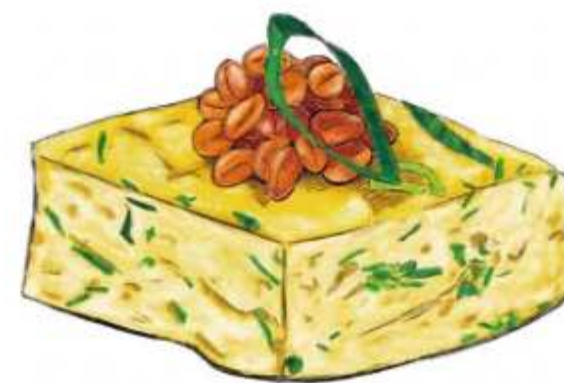
枝豆のムースとサーモンのコンフィ
Edamame Mousse & Salmon Confit

キウイフルーツと
ベビーホタテのセビーチェ
Ceviche with Kiwi Fruit & Baby Scallops



彩り野菜のローストビーフロール
グレープフルーツソース
Roast Beef Roll with Colorful Vegetables,
Grapefruit Sauce

釜揚げしらすと九条ねぎのトルティージャ
金山寺味噌とともに
Shirasu & Kujo Green Onion
"Tortilla" with Kinzanji Miso



桜えびとアスパラガスのアランチーニ
Sakura Shrimp & Asparagus Arancini

新じゃがいものニース風サラダ
Nicoise-style Potato Salad



Freshly Baked Scones

プレーンスコーン / ブルーベリースコーン
Fluffy Plain Scone / Blueberry Scone

クロテッドクリーム / オレンジ&アプリコットジャム
/ 千葉県産ピーナッツ&バナナバタークリーム

Clotted Cream / Orange & Apricot Jam / Chiba Peanut & Banana Butter Cream

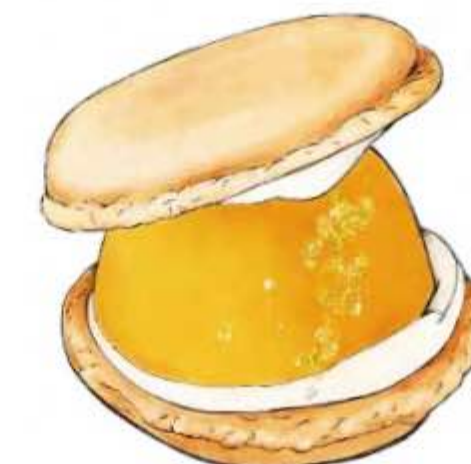


The Pastries



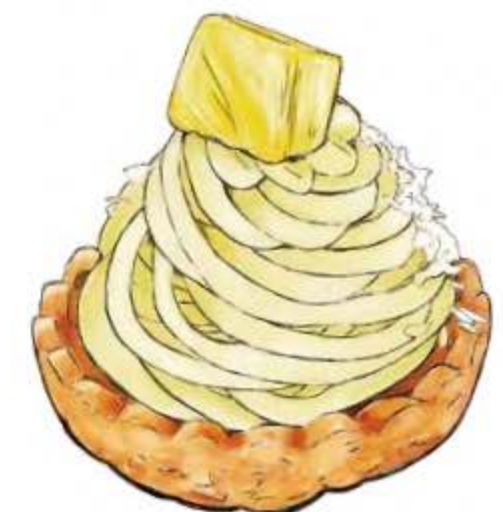
抹茶とレモンのクッキーシュー
Lemon Cream Cookie Puff with Matcha

メロン&レアチーズムース
Melon & No-bake Cheese Mousse



びわのマカロン
Loquat Macaron

パイナップルモンブラン
Pineapple Mont Blanc



ストロベリーチョコレート
& ライチムース
Lychee Mousse in Strawberry Chocolate

グレープフルーツと甘夏みかんの
ウィークエンド・シトロン
Weekend Citron
with Grapefruit & Amanatsu Orange



マンゴーとパッションフルーツのヴェリーヌ
Mango & Passion Fruit Verrine

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



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



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

Hot



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

Hot

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
ノンカフェイン Herbal Infusion
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
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

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



ミラージュ ヴェール Afternoon Tea Original
～緑の蜃気楼～
Mirage Vert

キウイとノンアルコールジン、トニックウォーターを合わせました。

トニックウォーターをゆっくり注いで作る二層のグラデーションが

暑くなった季節に見られる蜃気楼を表現しています。

甘酸っぱく、すっきりとした味わいが

初夏の訪れを思わせる爽やかなドリンクです。

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.

Our Chefs



燻製の香り漂うサーモンのコンフィをのせた枝豆のムースや、キウイフルーツの酸味とホタテの旨味の相性が良いセビーチェ、釜揚げしらすと九条ねぎを入れたトルティージャに金山寺味噌を添えた和風テイストな一品など、旬の食材を贅沢に使ったセイボリーをご用意しました。香り高い桜えびと初夏の柔かいアスパラガスのアランチーニは、パセリ、ヘーゼルナッツ、オリーブオイルで作った華やかでコクのあるソースとともにお召し上がりください。

セイボリー担当 織田シェフ



今回のアフタヌーンティーでは、皆さんにフルーツをよりおいしく食べていただきたいという想いを込めて考案しました。苺とライチ、マンゴーとココナッツなど王道と言われている組み合わせを楽しむものから、抹茶とレモン、パイナップルとモンブラン、びわとバタークリームなど、少し変わった組み合わせのデザートまで、試行錯誤して作り上げました。この機会にしか味わえないデザートとフルーツの組み合わせをぜひともお楽しみください。

ペストリー担当 松下シェフ

Take Away

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

オレンジ&アプrikottジャム

Orange & Apricot 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4月25日(木)
~ 2024年6月25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

