

A decorative border of various fruits including grapefruit, orange, lime, coconut, and mango surrounds the central text.

Hilton Tokyo Bay
silva
Fruit Afternoon Tea
Menu



The Savories



新玉ねぎとサーモンの
エスカベッシュ
Seasonal Fresh Onion & Salmon Escabeche

アスパラガスのミモザサラダ
ロメスコソース

Asparagus Mimosa Salad
with Romesco Sauce



柚子香る春キャベツのスープ
梅ちりめんのかき揚げとともに
Yuzu Flavored Spring Cabbage Soup
with Ume & Whitebait Kakiage Fritter

空豆のパンナコッタ
桜えびチップ添え

Fava Bean Panna Cotta with Sakura Shrimp Chip



メロンとハモンセラーノ

ソーテルヌワインのジュレを添えて

Melon & Hamon Serrano with Sauternes Wine Jelly



プルドポークのオープンサンドイッチ
Pulled Pork Open-faced Sandwich



Freshly Baked Scones

プレーンスコーン / 新茶のスコーン

Fluffy Plain Scone / "Shincha" Green Tea Scone



クロテッドクリーム / トロピカルフルーツとアプリコットのジャム
/ バナナとレモンのクリーム

Clotted Cream / Tropical Fruit & Apricot Jam
/ Banana & Lemon Cream



The Pastries

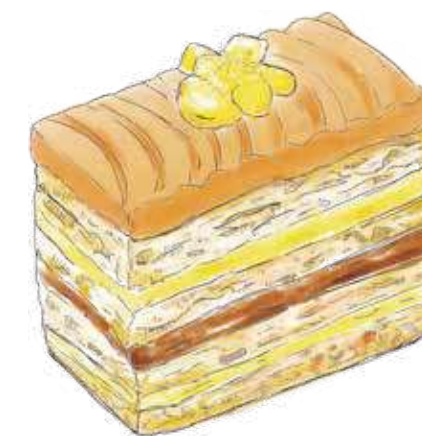


さくらんぼムースの
キルシュトルテ風タルト
Cherry Mousse Kirschtorte-Style Tart

ブルーベリーと
フロマージュブランのタルト
Blueberry & Fromage Blanc Tart



甘夏とアール 그레이のガトー
Amanatsu Orange & Earl Grey Gateau



マンゴー&ココナッツシュークリーム
Mango & Coconut Cream Puff



ライム香るフランボワーズゼリーと
ライチのムース

Lime Flavored Raspberry Jelly
& Lychee Mousse



梅のマカロン

Ume Plum Macaron



メロンとパンナコッタのパフェ
Melon & Panna Cotta Parfait



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



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
無果汁・香料使用 Flavored Black Tea
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
無果汁・香料使用 Flavored Black Tea
Contains No Juice



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
無果汁・香料使用 Flavored Black Tea
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

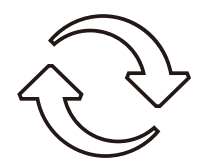


ネスプレッソ こだわりの“コーヒー体験”

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



ピーチ サマー ツイスト Afternoon Tea Original

ヨーグルトの酸味と

ピーチピューレの豊潤な香り、

さわやかな甘みを合わせたシャーベットドリンクです。

レモンピールのほどよい苦味がアクセントとなっています。

初夏の訪れを、爽やかなフローズンドリンクと

共に楽しみください。

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



フルーツと旬の食材を通して初夏の訪れを感じていただけるメニューを考えました。特に、私の好きな新玉ねぎで作ったサーモンのエスカベッシュは、新玉ねぎならではのシャキシャキとした食感とサーモンの旨味を楽しんでいただきたいメニューです。旬のアスパラガスをボイルドエッグで彩り、ミモザの花を表現した「アスパラガスのミモザサラダ ロメスコソース」は、見た目にも味わいにもこだわりました。アーモンドとトマトを合わせたロメスコ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の主役はフルーツです。フルーツ本来の味わいを活かしながら、フルーツの持ち味を引き出すための素材の組み合わせや調理方法にこだわりました。「マンゴー＆ココナッツシュークリーム」は果肉、マンゴーカスタードクリーム、マンゴージャムの組み合わせによって、よりマンゴーを感じられる味わいを目指しました。「ライム香るフランボワーズゼリーとライチのムース」はイタリアンメレンゲを使用。ライムとフランボワーズの風味を加えつつも、ライチの存在を感じていただけます。

ペストリー担当 須貝シェフ

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



トロピカルフルーツとアプリコットのジャム

Tropical Fruit & 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

2025年4月23日(水)~ 2025年6月24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

