

Hilton Tokyo Bay

silva

Mango Afternoon Tea

— *Menu* —



The Savories

10種のスパイスでマリネしたフライドチキン マンゴーサルサ

Spice Marinated Fried Chicken with Mango Salsa



ガーリックシュリンプ トマトとバジルのタルト

Garlic Shrimp on Tomato & Basil Tart



とうもろこしのムース 花穂紫蘇の香り

Corn Mousse with inflorescence of Shiso

枝豆と豆乳の冷製スープ

Cold Soy Milk Edamame Soup



焼きリゾット ピーナッツ味噌添え

Baked Risotto with Peanut Miso

桃の冷製カッペリーニ

ホワイトバルサミコドレッシング

Peach Capellini with White Balsamic Dressing



Freshly Baked Scones

プレーンスコーン / オリーブオイル&パルメザンチーズスコーン

Fluffy Plain Scone / Olive Oil & Parmesan Cheese Scone



クロテッドクリーム / マンゴーラッシークリーム / 桃のコンポートとライチのジャム

Clotted Cream / Mango Lassi Cream / Peach Compote & Lychee Jam



The Pastries



マンゴーショートケーキ

Mango Sponge Cake

マンゴーショコラムース

Mango & Chocolate Mousse



チョコミントマカロン

Chocolate Mint Macaron



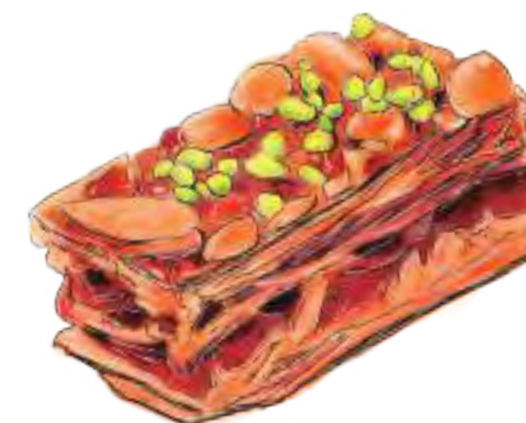
キウイのレアチーズケーキ

Kiwi No-bake Cheese Cake



キャラメルアーモンドパイ

Caramel Almond Pie



マンゴー&ココナッツパフェ

Mango & Coconut Parfait



レモンとイタリアンメレンゲのタルト

Lemon & Italian Meringue Tart

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

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、地中海産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

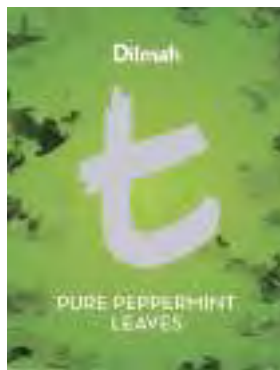


ジャスミン・
グリーンティー
Green Tea with Jasmine Flowers

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

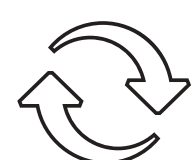


ネスプレッソ こだわりの“コーヒー体験”

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



ミッドサマー・サンセット

Midsummer Sunset

Afternoon Tea
Original

真夏のきらめく海に沈んでいく、
夕日のようなグラデーションが美しいモクテルです。

濃厚なマンゴーピューレを

爽やかなライチジュースと合わせました。

ぷるぷる食感のパイナップルのジュレと飲むと、

トロピカルフルーツの

フルーティーな味わいを存分に堪能いただけます。

すっきりした後味で、アフタヌーンティーのお食事にもぴったりです。

「マンゴー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.



ビタミンや食物繊維が豊富な、夏野菜を中心としたセイボリーをご用意しました。スパイシーなフライドチキンは、マンゴー、きゅうり、レッドオニオンの甘酸っぱいソースで、夏にもさっぱり食べられる一品です。洋風のおにぎりのような焼きリゾットは、幼いころに母が作ってくれた味噌おにぎりをイメージしました。ピーナッツ味噌が食感と味のアクセントです。新しいメニューを目指して試行錯誤しました。驚きや楽しみを感じていただけたらうれしいです。

セイボリー担当 織田シェフ



フルーツの中でも特に好きなマンゴーを、どのような調理法やデコレーションでデザートにするか、わくわくしながら考案しました。ココナッツやチョコレート、カスタードや生クリーム、全ての素材がマンゴー本来の甘さやまろやかさを引き立ててくれます。他にも、爽やかなチョコミントマカロン、レモンの酸味が効いたタルトなど、夏に食べたくなるスイーツと一緒にアフタヌーンティーを堪能いただきたいです。

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



桃のコンポートとライチのジャム

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7月4日(火)
～ 9月6日(水)

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

