

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



The Savories



桜エビとシラスのケーキサレ
Cake Salé with Sakura Shrimp & Shirasu

放牧牛のミートパイ“ブッシュ・ア・ラ・レーヌ”
Organic Beef Meat Pie “Bouchées à la Reine”



グリーンピースとマスカルポーネのムース
Green Pea & Mascarpone Mousse

空豆とひじきの揚げ餃子
Broad Bean & Hijiki Seaweed
Crispy Deep-fried Dumpling “Gyoza”



季節野菜とチャットマサラのラップロール
Seasonal Vegetable & Chaat Masala Roll-ups

マスクメロンスープ ソーテルヌワインのジュレ
Muskmelon Soup with Sauternes Wine Jelly



Freshly Baked Scones



プレーンスコーン / コーンポタージュスコーン
Fluffy Plain Scone / Corn Potage Scone

クロテッドクリーム / メープルメロンジャム / ココナッツバナナクリーム
Clotted Cream / Maple Melon Jam / Coconut Banana Cream



The Pastries



ミント香るメロンムース
ココナッツホワイトチョコレート
Mint Flavored Melon Mousse
& Coconut White Chocolate



花かごの夏みかんタルト
Flower Basket “Natsumikan” Orange Tart



クラウンメロンのメロンパンシュークリーム
Melonpan-shaped
Shizuoka Crown Melon Cream Puff



レモンマドレーヌ
Lemon Madeleine



オレンジチョコレートムースと
キャラメルヘーゼルナッツ
Orange Milk Chocolate Mousse
& Caramelized Hazelnut

メロン杏仁パフェ
Melon & Almond Jelly Parfait



ゴーダチーズのベイクドスフレタルト
Baked Gouda Cheese Tart



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
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

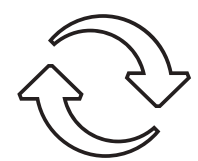


ネスプレッソ こだわりの“コーヒー体験”

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



グリッター・オブ・アーリーサマー Glitter of Early Summer

Afternoon Tea
Original

初夏の煌めきをイメージしたメロンのフローズンモクテルです。

メロンシロップとライチジュースを合わせて、

甘い風味の中に爽やかさを感じる味わいにしました。

トッピングにメロンとエディブルフラワーを飾り、可愛らしく仕上げました。

お好みで別添えのノンアルコールのスパークリングワインを

かけていただくと、ワインのフルーティーな香りが加わり、

また違ったテイストでお楽しみいただけます。

「メロンアフタヌーンティー」開催期間の限定モクテルです。

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.



ミントの爽やかさを活かした料理が得意です。今回は旬のグリーンピースとミントを合わせたムースをご用意しました。その他、ガラムマサラやマンゴーパウダー、クミンなどを合わせたミックススパイスで、季節の野菜を楽しむラップロール、貴腐ワインと呼ばれる、糖度の高いぶどうで造られたソーテルヌワインのジュレと味わうメロンスープなど、初夏にぴったりのメニューをご堪能ください。

セイボリー担当 織田シェフ



特別な時間を過ごしていただきたいという想いを込めて、細部までこだわったデザートをご用意しました。夏みかんのタルトは花かごをイメージし、パイ生地で取っ手をつけました。グラサージュしたメロンムースには、ココナッツチョコレートを重ね、食感の違いを加えました。メロンパンシュークリームは、メロンの果肉が入った贅沢な味わいです。ここでしか味わえないデザートを心ゆくまでお楽しみいただくと嬉しいです。

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

メープルメロンジャム

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4月7日(木)
～ 7月3日(月)

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

