

The background is a light pink surface decorated with fresh strawberries and green leaves. Some strawberries are whole, while others are sliced. A white lace doily is visible in the top right corner. A thin red border frames the central text area.

Hilton Tokyo Bay
silva
Strawberry Afternoon Tea
Menu



The Savories



合鴨の燻製と冬野菜のサラダ
苺ドレッシング

Winter Vegetable Salad with Smoked Duck,
Strawberry Dressing

ズワイガニと西洋ネギ“リーキ”のグラタン
ペルシャード風

Snow Crab & Leek Gratin Persillade



苺とモッツァレラチーズのカプレーゼ
Strawberry & Mozzarella Cheese Caprese

2色のカリフラワーフリット
パルメザンチーズの香り

Colorful Cauliflower Fritter with Parmesan Cheese Flavor



カボチャのケーキサレ
Pumpkin Cake Salé

ほうれん草のババロア クリスピー生ハムとともに
Spinach Bavarois with Crispy Prosciutto



Freshly Baked Scones

プレーンスコーン / 苺とバジルのスコーン
Fluffy Plain Scone / Strawberry & Basil Scone



クロテッドクリーム / 苺と金柑のジャム / 練乳苺クリーム
Clotted Cream / Strawberry & Kumquat Jam / Condensed Milk & Strawberry Cream

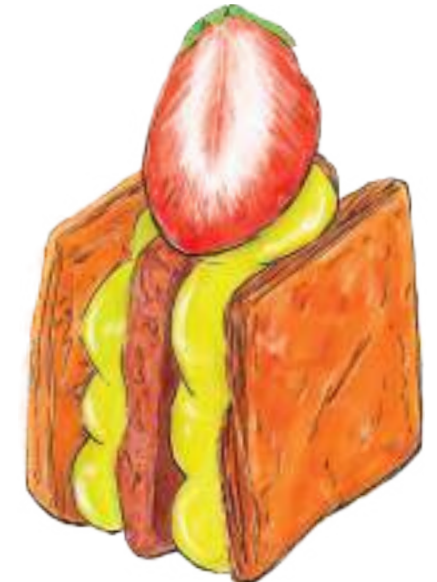


The Pastries



ストロベリー&ライチパフェ
Strawberry & Lychee Parfait

ストロベリー&ピスタチオミルフィーユ
Strawberry & Pistachio Millefeuille



ストロベリーマカロンフレイシェ
Strawberry Macaron Fraisier



ストロベリーとモッツァレラチーズのパンケーキ
Strawberry & Mozzarella Cheese Pancake



ストロベリーゼリームース
Strawberry Jelly Mousse

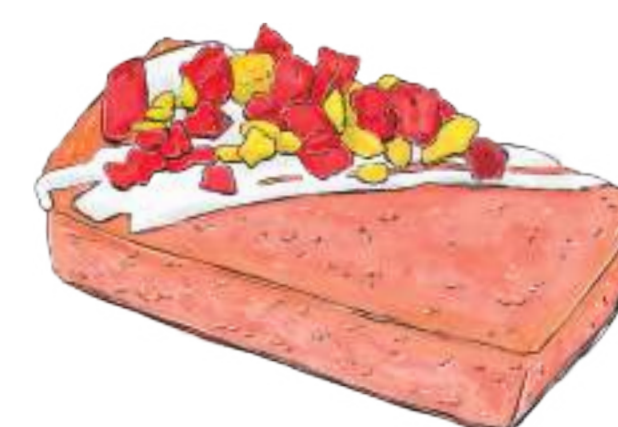


ベルガモットとホワイトチョコレートの
ストロベリーコーン

Bergamot & White Chocolate
with a Strawberry Ice-cream Cone



ストロベリーフィナンシェ
Strawberry Financier





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



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



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

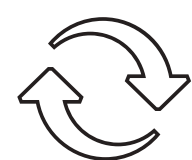
NESPRESSO

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



氷華の冠 Afternoon Tea Original
Ice Flower's Crown

氷でできた花冠をイメージしたスムージーのようなモクテルです。

苺やブルーベリーの甘酸っぱい味わいの中に、

アールグレイの香りが広がり、

ジンジャーコーディアルのピリッとした

心地良い辛味の余韻が残る一杯。

グラスに浮かべたタイムのさわやかな香りと

エルダーフラワーの甘くフルーティーな香りとともに

お楽しみください。

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.

Our Chefs



セイボリーは苺と冬の野菜を中心に、苺の甘酸っぱさとモッツアレラチーズの相性が抜群なカプレーゼや、衣にパルメザンチーズを混ぜ、見た目や食感、香りを楽しんでいただけるよう仕上げたカリフラワーフリットなどをご用意しました。温かいうちに召し上がっていただきたいカニとリーキのグラタンは、私がフレンチで学んだ知識を活かして作った一品です。

セイボリー担当 織田シェフ



国産苺の美味しい時期がやってきました。ピスタチオやバジル、モッツアレラチーズ、少し珍しい組み合わせのベルガモットや金柑などを使用し、苺をより美味しく楽しんでいただけるデザートを考案しました。様々な食材を組み合わせることで広がる、食感や香りを楽しんでいただきたいです。マカロンフレジェのクリームには特にこだわり、ジャージー牛からのみ搾乳されるクリームや北海道産の発酵バターなどを使用しました。

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

苺と金柑のジャム

Strawberry & Kumquat 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

2023年12月20日(水)
~ 2024年4月24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

