

The entire page is framed by a decorative border of fresh strawberries and green mint leaves scattered across a white wooden plank background. A thin, dark red rectangular line is superimposed over the image, enclosing the central text area.

Hilton Tokyo Bay
silva
Afternoon Tea

Strawberry × Chocolate

— *Menu* —



The Savories



スモークサーモンのルーラードとベリーサラダ
Berry Salad on Smoked Salmon Roulade



柚子胡椒香る2色のスライダーバーガー
“Yuzu Kosho” Flavored Colorful Beef Slider



ズワイガニとカリフラワーパナコッタ
Snow Crab Flakes on Cauliflower Panna Cotta



彩り野菜のバーニャ・フレイダ
“Bagna Freida” Colorful Vegetable Dip



浅草ベーコンとほうれん草のシュペッツレ
Bacon from “Asakusa Ham” & Spinach Spätzle



黒トリュフ香るポテトケーキ
Truffle Flavored Potato Cake

Freshly Baked Scones



プレーンスコーン / チャイとココアのスコーン
Fluffy Plain Scone / Chai & Cocoa Scone

クロテッドクリーム / ストロベリー&アップルジャム / ヘーゼルナッツチョコレートスプレッド
Clotted Cream / Strawberry & Apple Jam / Hazelnut Chocolate Spread



The Pastries



苺と北海道ジャージーミルクのロールケーキ
Strawberry & Hokkaido Jersey Milk Swiss Roll



苺のエクレア
Strawberry Éclair



ハートのラズベリームース
Raspberry Heart Mousse



苺とピスタチオのムース
Strawberry & Pistachio Mousse



黒米とチョコレートのラブリータルト
Black Rice & Chocolate Lovely Tart

苺ゼリーとチアシードヨーグルトのトライフル マカロンをのせて
Strawberry & Chia Seed Yogurt Trifle with Macaron



苺のキャラメルカスタードパイ
Strawberry Caramel Custard Pie





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

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・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

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

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

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

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・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 Herbal Infusion

ノンカフェイン Caffeine Free

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.

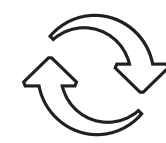
ハーブ Herbal Infusion

ノンカフェイン Caffeine Free

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



ラムール・ドゥ・ラ・フレーズ

Afternoon Tea
Original

L'Amour de la Fraise

フレッシュな苺とチョコレートソース、ミルク、マスカルポーネチーズを合わせた飲むチョコレートのような濃厚なモクテルです。オレンジフレーバーのシロップとレモンジュースでほんのりと酸味を加えたミルクフォームは、軽い口当たり仕上げました。ハートを描いたソースやバラが美しい、今の季節にぴったりな美しいドリンクです。ストロベリー×チョコレートアフタヌーンティー限定、追加オーダーにて提供いたします。

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.

Our Chefs



セイボリー担当 井島シェフ

黒トリュフやチーズなどを使用し、冬にぴったりな濃厚な味わいのメニューをご用意しました。「黒トリュフ香るポテトケーキ」と「浅草ベーコンとほうれん草のシュペッツレ」は、温かいうちにお召し上がりいただくと、トリュフや削りたてのチーズの香りをより一層感じていただけます。その他、エスプーマ仕立てのソースで楽しむバーニャ・フレイダなどの、オリジナルメニューをお楽しみください。



ペストリー担当 松下シェフ

今回はバレンタインデーやホワイトデーシーズンにぴったりなメニューがラインナップします。モチモチ食感の黒米を使用したチョコレートタルトや、ハート型のホワイトチョコレートとラズベリームース、スパイシーなチャイの香りが広がるココアのスコーンや、プラリネヘーゼルナッツが香ばしい濃厚なチョコレートスプレッドなどが並びます。チョコレートの様々な味わいを楽しめるチョコレート好きの方のために考案したアフタヌーンティーです。

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

- ・スイーツ 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

ストロベリー&アップルジャム

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

2022年12月28日(水)
~ 2023年4月26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

