

Hilton Tokyo Bay

silva

Strawberry × Chocolate Afternoon Tea

Menu

Hilton[®]

TOKYO BAY

The Savories



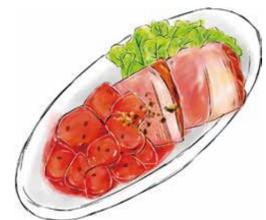
シュクメルリ
チキンのガーリックミルク煮込み
“Shkmeruli”
Stewed Chicken with Milky Garlic Sauce

キャロットポタージュ
ドライ苺チップとともに
Carrot Cream Soup with Strawberry Chip



ビーツとリコッタチーズのサラダ
Beetroot & Ricotta Cheese Salad

ハーブ香るカニクリームコロッケ
Herb Flavored Creamy Crab Croquette



スモークダック ストロベリーソース
Smoked Duck with Strawberry Sauce

ストロベリーとクリームチーズのラップロール
Strawberry & Cream Cheese Wrap Roll



Freshly Baked Scones

プレーンスコーン / アーモンドキャラメルスコーン
Fluffy Plain Scone / Almond Caramel Scone



クロテッドクリーム / 苺とバルサミコ酢ジャム
/ 日向夏マーマレードのチョコレートクリーム
Clotted Cream / Strawberry & Balsamic Jam
/ “Hyuganatsu” Marmalade Chocolate

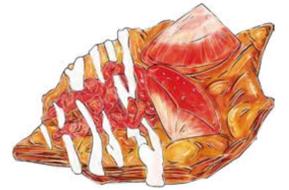


The Pastries



苺と黒米のショコラタルト
Strawberry & Black Rice Chocolate Tart

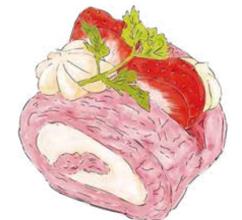
ストロベリーリーフパイ
Strawberry Leaf Pie



ストロベリーブッセ
Strawberry Cream Puff Sandwich



苺とダージリンのロールケーキ
Strawberry & Darjeeling Swiss Roll



ストロベリーマカロン
Strawberry Macaron



ストロベリーとマスカルポーネクリームケーキ
Strawberry & Mascarpone Cream Cake



バニラとショコラのコーンパフェ
Vanilla & Chocolate Cone Parfait





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



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



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



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



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



ラ・ティラ・フローズ Afternoon Tea Original
La Tira Fraise

マンゴーストロベリーベースのミルクティーに、
濃厚なチョコレートシロップ、苺、
そしてマスカルポーネチーズを加えて
ブレンドした半フローズンドリンク。
まるで苺のティラミスグラスに閉じ込めたような、
柔らかなコクと奥行きのある
デザート感覚の一杯です。

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



苺と旬の食材を贅沢に使った、彩り豊かなセイボリーをご用意しました。「スモークダックストロベリーソース」は、鴨の濃厚な旨味に苺の甘酸っぱさを合わせた一皿です。「ストロベリーとクリームチーズのラップロール」は、しっとりとしたトルティーヤに、瑞々しい苺の香りとクリームチーズの塩味でバランス良く仕上げました。蟹の身を贅沢に使用した「ハーブ香るカニのクリームコロッケ」は私の自信作となっております。

セイボリー担当 織田シェフ



ストロベリーアフタヌーンティー第二弾のスイーツには、ストロベリー×チョコレートの魅力を感じながらも、私がおすすめる黒米やバナナ、日向夏などの食材を厳選しました。もっちりとした黒米の食感がアクセントのタルトや、バナナの香りが良いパフェ、日向夏の苦みを添えたチョコレートクリームなど、どれもおすすめのスイーツです。もちろん、苺とチョコレートを組み合わせた王道のスイーツもお楽しみください。

ペストリー担当 松下シェフ

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



苺とバルサミコ酢ジャム

Strawberry & Balsamic 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」

販売時間

7:00 ~ 22:00

販売期間

~ 2026年3月17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

