

A decorative border of fresh strawberries and mint leaves surrounds the central text. The strawberries are in various stages of being sliced, and the mint leaves are scattered throughout. The entire scene is set against a light-colored, vertically-grained wooden background.

*Hilton Tokyo Bay*  
**silva**  
**Afternoon Tea**

Strawberry × Sakura

Menu



## The Savories



桜香る海老のスライダーバーガー 春キャベツのコールスロー  
Sakura Flavored Shrimp Slider with Spring Cabbage Coleslaw



ホタルイカと菜の花コンフィのローズマリータート  
Firefly Spuid & Canola Flower Confit on Rosemary Tart



マーガレットポークのロースト グリーンオリーブタプナードとともに  
Roast "Marguerite Pork" with Green Olive Tapenade



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 / 桜スコーン  
Fluffy Plain Scone / Sakura Scone

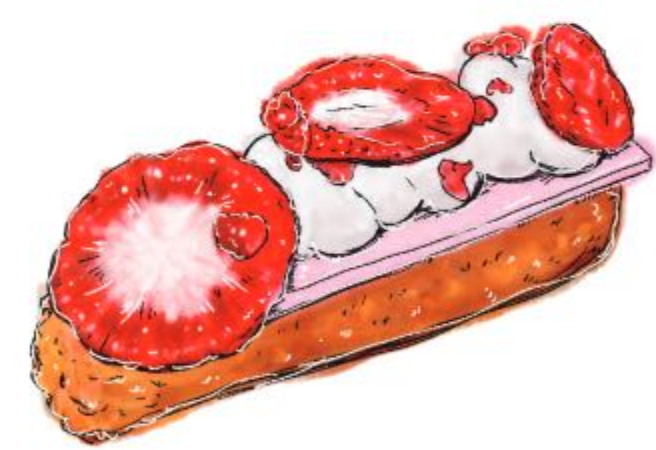
クロテッドクリーム / ストロベリー&アップルジャム / メープルバタークリーム  
Clotted Cream / Strawberry & Apple Jam / Maple Buttercream



## 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



桜ゼリーと北海道産クリームチーズのレアチーズケーキ  
Sakura Jelly & No-bake Cheesecake



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



柚子ガナッシュとストロベリームースのタルト  
Yuzu Ganache & Strawberry Mousse Tart



桜咲くミルクチョコレートムース  
Sakura Milk Chocolate Mousse



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



### シャワー・オブ・チェリーブロッサム Shower of Cherry Blossom

Afternoon Tea  
Original

ヨーグルトとバニラアイスに桜シロップを加えたさっぱりした後味のモクテルです。仕上げに、甘い香りのグレナデンシロップを加え、フレッシュな苺を飾りました。グラスにはシュガーや金粉で桜吹雪をイメージしたコーラルスタイルを施しました。味わい、見た目、香りを楽しめる春らしい華やかなモクテルです。「ストロベリー×桜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

旬の食材をぎゅっと詰め込んだメニューや、春らしい華やかなアイテムを加えました。甘みとコクのある千葉県産マーガレットポークを、低温調理で淡い桜色に仕上げ、グリーンオリーブタップナードを添えました。桜餅のような見た目もお楽しみください。その他、瑞々しいホタルイカや菜の花をタルトに詰めたセイボリーなど、「儚い春のひと時を存分に楽しんでいただきたい」という思いを込めて作りました。



ペストリー担当 松下シェフ

毎年桜の咲く季節には、自然が広がる桜の木の下でお弁当を食べるのが楽しみです。「桜の木を家に持ち帰って楽しめたらな」という気持ちから、桜の木のミニチュアデザートチョコレートムースをご用意しました。また、透き通ったゼリーに桜の花びらを閉じ込めたレアチーズケーキは、綺麗な桜の花びらが川に流れる光景をイメージしています。お花見気分を味わっていただくと嬉しいです。

## 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

