

Hilton Tokyo Bay
silva
Strawberry × Sakura Afternoon Tea
———— *Menu* ————



The Savories



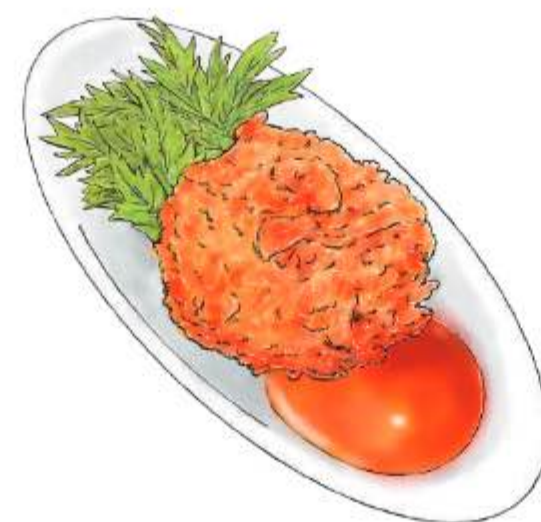
ほうれん草と
「浅草ハム」ベーコンのキッシュ
Quiche with Spinach & Bacon from "Asakusa Ham"

チキンの生春巻
苺のスイートチリソース
Chicken Spring Roll with Strawberry Sweet Chili Sauce



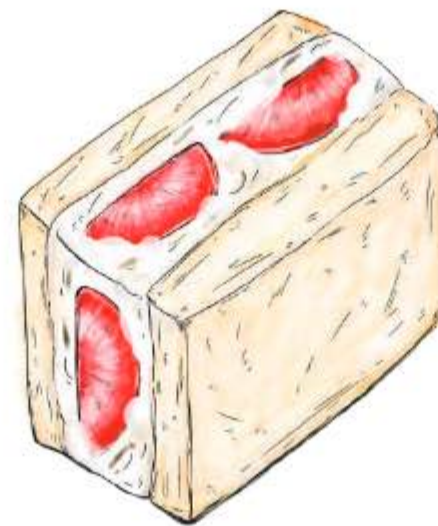
ビーツとマスカルポーネの
パンナコッタ
Beetroot & Mascarpone Panna Cotta

サクサク衣のシュリンプボール
オーロラソース
Crispy Shrimp Ball with Aurora Sauce



ヘーゼルナッツとクランベリーの
ココアケーキサレ
Cocoa Cake Salé with Hazelnut & Cranberry

苺とアールグレイクリームチーズの
サンドウィッチ
Strawberry & Earl Grey Tea
Cream Cheese Sandwich



Freshly Baked Scones

プレーンスコーン / 小松菜と小豆のスコーン
Fluffy Plain Scone / Japanese Mustard Spinach & Red Beans Scone



クロテッドクリーム / 苺と金柑のジャム / 桜と味噌のチーズクリーム
Clotted Cream / Strawberry & Kumquat Jam / Sakura & Miso Cheese Cream



The Pastries



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

桜と苺のマカロン
Sakura & Strawberry Macaron



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



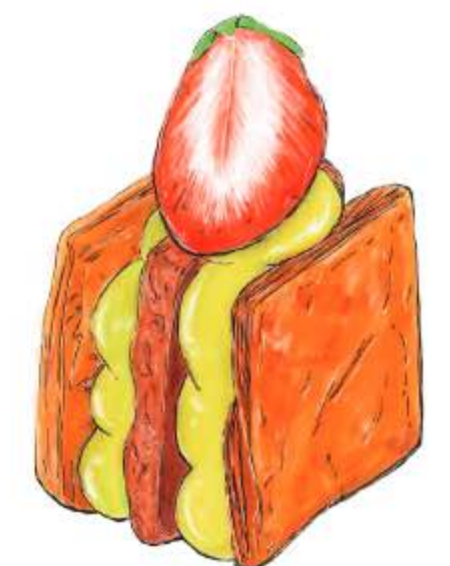
桜のフロマージュテリヌ
Sakura Fromage Terrine



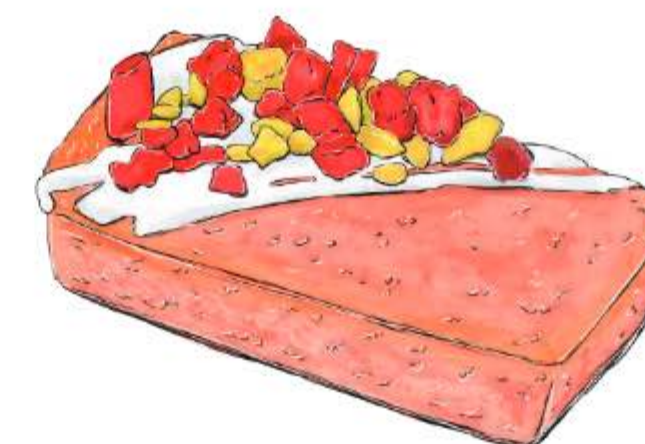
ストロベリーゼリームース
Strawberry Jelly Mousse



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



ストロベリーフィナンシェ
Strawberry Financier



Tea Selection



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



ジャスミン・
グリーンティー
Green Tea with Jasmine Flowers

Hot



ピュア・カモミール・
フラワー
Pure Chamomile Flowers

Hot

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

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



春のそよかぜ Afternoon Tea Original Spring Breeze

健康や美容に良いと言われている

甘酒をベースに、ストロベリーピューレや

桜の花びらを合わせてフローズンしました。

最後にノンアルコールスパークリングワインを入れ、
フローズンカクテル「スグロッピーノ」のように仕上げています。

和の要素を取り入れた春を感じる一杯をお楽しみください。

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



春の訪れを感じていただけるセイボリーをご用意しました。生春巻きで包んだチキンは、ハーブとガーリックで香りづけをしながら低温でじっくりと火を入れ、しっとり柔らかく仕上げました。甘酸っぱいストロベリースイートチリソースとともにご賞味ください。また、クリームチーズに「ディルマ」の紅茶を合わせ、ほんのりと香るアールグレイと甘いストロベリーとの相性が抜群なサンドウィッチもお楽しみください。

セイボリー担当 織田シェフ



桜の香りと上品な餡子の甘み、そして苺の酸味のバランスにこだわった桜色の花型マカロンや、国産の小松菜を練り込んだ緑色のスコーンに桜と西京味噌を合わせたクリームなど、和の食材を取り入れながら、美しい桜をイメージしたスイーツをご用意しました。香り豊かで繊細なスイーツを、桜が咲く情景を思い浮かべながら楽しんでいただけると嬉しいです。

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

