

Hilton Tokyo Bay

silva

Strawberry x Sakura Afternoon Tea

— *Menu* —

Hilton[®]
TOKYO BAY

The Savories



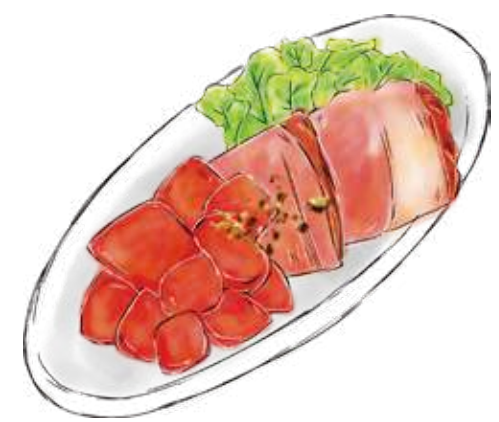
桜エビと新ジャガイモの
トルティージャ
Sakura Shrimp & Seasonal Potato Tortilla

新玉ネギと豆乳のスープ
桜の香り
Sakura Flavored Seasonal Onion & Soy Milk Soup



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



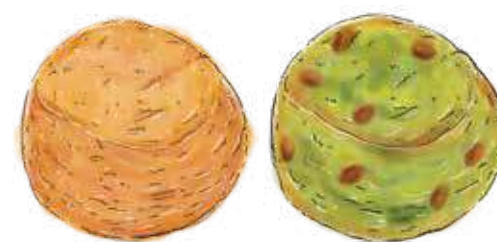
スモークダック ストロベリーソース
Smoked Duck with Strawberry Sauce

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

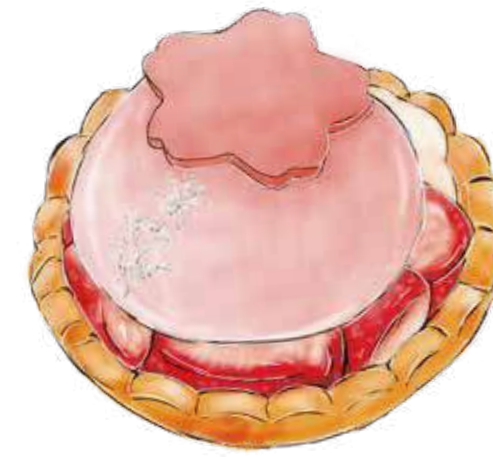
プレーンスコーン / 抹茶とよもぎのスコーン
Fluffy Plain Scone / Matcha & Mugwort Scone



クロテッドクリーム / 苺とバルサミコ酢ジャム
/ 桜餡とホワイトチョコレートクリーム
Clotted Cream / Strawberry & Balsamic Jam
/ Sakura Bean Paste & White Chocolate Cream



The Pastries



桜とストロベリーのレアチーズタルト
Sakura & Strawberry No-Bake Cheesecake Tart

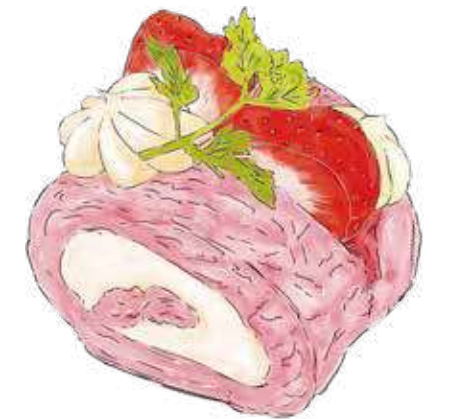
ストロベリーリーフパイ
Strawberry Leaf Pie



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

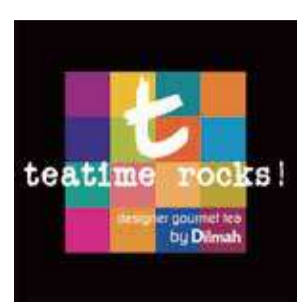


ストロベリーとマスカルポーネクリームケーキ
Strawberry & Mascarpone Cream Cake



桜ストロベリー杏仁豆腐とシュークリームのパフェ
Sakura Strawberry Almond Jelly & Cream Puff 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

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

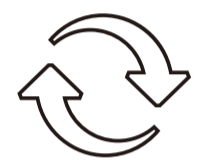


ネスプレッソ こだわりの“コーヒー体験”

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、
情熱を注ぐことにお約束します。

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



桜雫
SAKURA SHIZUKU Afternoon Tea Original

ふわりと香るジャスミンティーに、
桜の花を思わせるやわらかな甘みを重ね、
そっとレモンのきらめきで、晴れやかな表情を添えました。
淡い桜色がグラスの中でやさしく揺らぎ、
春風に舞う花びらのように軽やかに広がります。
ひと口ごとに、花の香りがやさしくほだけ、
こころまで明るく染めていくような味わいです。
春のよろこびを映した、華やかなモクテルです。

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.



春を感じるストロベリーと桜を主役にした、この季節ならではの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、鴨の旨味に苺の甘酸っぱさが寄り添う華やかな一品です。「ストロベリーとクリームチーズのラップロール」は、しっとりとした生地に苺の瑞々しさとクリームチーズの塩味がほどよく調和。「桜エビと新ジャガイモのトルティージャ」も、この季節ならではの味わいです。

セイボリー担当 織田シェフ



今回のアフタヌーンティーでは、桜にチーズや杏仁豆腐、ホワイトチョコレートを組み合わせ、上品な香りとともに春らしい味わいに仕上げました。口にした瞬間に広がる桜の風味から、季節の訪れを感じていただくと嬉しいです。期間限定のスコーンには抹茶やよもぎを混ぜ込み、香ばしく焼き上げました。和の趣を楽しめる味わいもぜひご堪能ください。

パストリー担当 松下シェフ

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



Sweets Buffet



水辺の近くに住む苺の妖精たちが開催するティーパーティーがテーマのスイーツビュッフェを開催中です。妖精の遊び心を表現した“苺堀り”パンナコッタや、苺みるくショートなど約20種類のスイーツや、苺風味のシーフードセビーチェ、菜の花とシラスのパスタなど春の訪れを感じる約15種類のセイボリーも楽しみいただけます。

スイーツビュッフェ 「ストロベリーフェアリーガーデン」 Sweets Buffet “Strawberry Fairy Garden”

販売期間

~2026年4月12日(日)

詳細



- ▶ 土日祝限定のビュッフェです
- ▶ 4月3日(金)は特別営業となります
- ▶ 詳しくはQRコードから公式HPをご確認ください