

Hilton Tokyo Bay
silva
Summer Afternoon Tea
Menu



The Savories



生ハムと夏野菜のオープンサンド
Open-faced Sandwich
with Dried-cured Ham & Summer Vegetables

とうもろこしのパウンドケーキ
“ソパ・パラグアージャ”
“Sopa Paraguaya” Corn Pound Cake



三元豚のサムギョプサル
“Samgyeopsal” Korean BBQ

カルボナーラブランマンジェ
Carbonara Blancmanger



イカのフリット ポン酢ジュレ添え
Squid Fritter with Ponzu Jelly

ナスのカポナータの冷製カッペリーニ
Capellini with Eggplant Caponata



Freshly Baked Scones

プレーンスコーン / 焼きとうもろこしスコーン
Fluffy Plain Scone / Corn Scone



クロテッドクリーム / 梅と蜂蜜ジャム
/ あまくさ晩柑とヨーグルトクリーム
Clotted Cream / Ume Plum & Honey Jam
/ “Amakusa Bankan” Citrus & Yogurt Cream

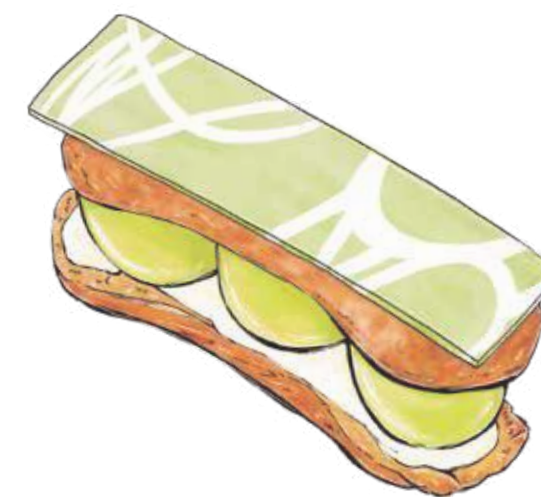


The Pastries



チョコバナナのスモアタルト
Chocolate Banana S'more Tart

オレンジロールケーキ
Orange Swiss Roll



メロンカスタードエクレア
Melon Custard Éclair

スイカゼリー
Watermelon Jelly



桃のコンポート&フロマージュブランムース
Peach Compote & Fromage Blanc Mousse

アルフォンソマンゴーのムース
Alphonso Mango Mousse



トマトフロマージュのクッキーサレ
Tomato Fromage Cookie Salé



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.



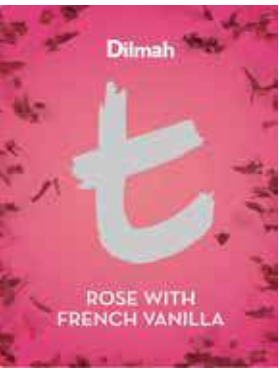
ブリリアント・
ブレイクファースト
Brilliant Breakfast

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

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 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



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 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

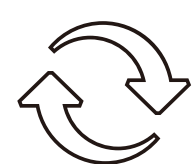


ネスプレッソ こだわりの“コーヒー体験”

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



トロピカル・シー・ブリーズ Afternoon Tea Original Tropical Sea Breeze

グレープフルーツとミントの爽やかさの中に、

パッションフルーツやピーチの

トロピカルな味わいを楽しめるモクテルです。

仕上げにブルーキュラソー入りの青いソーダを注いで、

きらめく波打ち際を表現しました。

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.



ナスとパプリカにトマトソースを合わせ、バジルを添えた冷製カッペリーニや、とうもろこしの旨味を存分に楽しめるパラグアイの郷土料理「ソパ・パラグアージャ」など、夏野菜を中心に色鮮やかなセイボリーをご用意しました。クリームにベーコンとチーズのうま味を閉じ込めたブランマンジェは、パスタは使用しておりませんが、まるでカルボナーラのような味わいに仕上がった楽しい一品です。ベーコンのカリカリとした食感とブラックペッパーがアクセントになっています。

セイボリー担当 織田シェフ



メロン、マンゴー、スイカなど旬のみずみずしいフルーツを使ったデザートや、青空の下で食べたいような焼きマシュマロ、焼きとうもろこしなどから着想を得たメニューを考案しました。メロンのエクレーは、メロンの網目をイメージしたチョコレートの食感がポイントです。どれも私自身が夏に食べたいものばかりです。様々なフルーツが楽しめるジューシーなデザートと、チーズたっぷりのトマトクッキーサレやスコーンなどの焼き菓子を交互にお楽しみください。

ペストリー担当 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



Homemade Jam

梅と蜂蜜ジャム

Ume Plum & Honey 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

2024年6月26日(水)
～ 2024年9月10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

