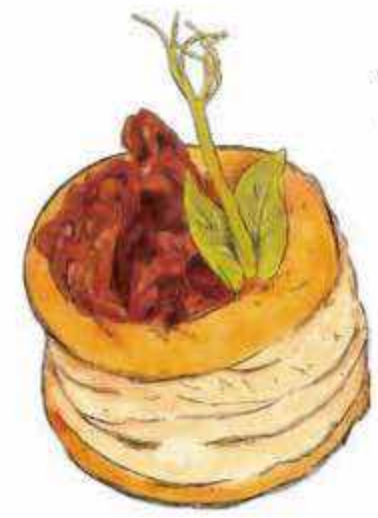


Hilton Tokyo Bay
silva
Winter Afternoon Tea
—— *Menu* ——

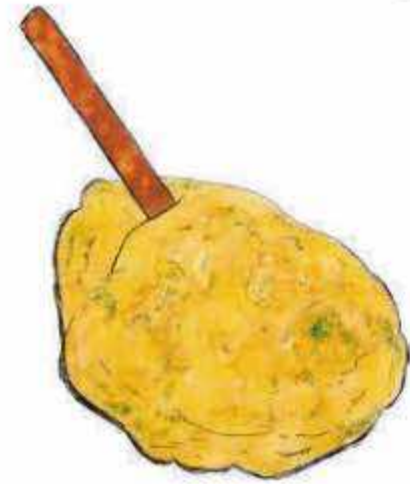


The Savories



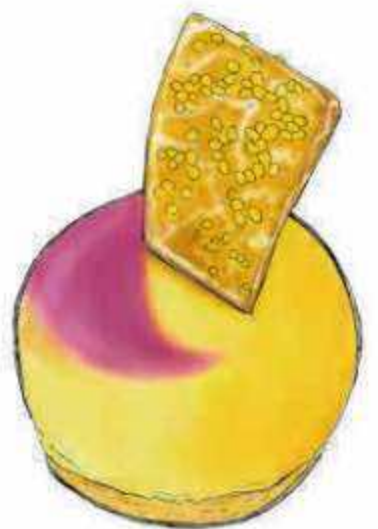
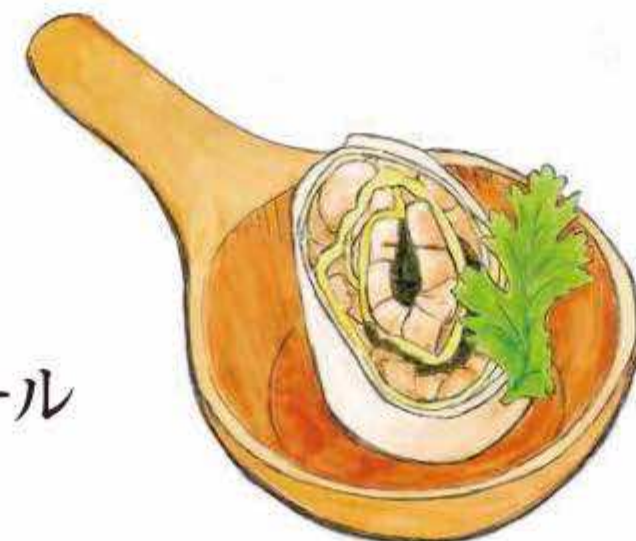
ブルゴーニュ風 牛肉の赤ワイン煮込みのパイ
Beef Bourguignon Pie

クラムチャウダー
ガーリックトーストとカブを添えて
Clam Chowder with Garlic Toast & Turnip



生のりのゼッポリーネ
Zeppoline Pinchos Style

タンドリーチキンのトルティーヤロール
Tandoori Chicken Tortilla Roll



さつまいものテリーヌと黒ごまのチュイル
Sweet Potato Terrine with Black Sesame Tuile



鮭とマリネ野菜の洋風ちゃんちゃん焼き
Grilled Salmon "Chanchan-Yaki" style with Marinated Vegetables

Freshly Baked Scones

プレーンスコーン / キャラメルとミックスフルーツのスコーン
Fluffy Plain Scone / Caramel & Mixed Fruit Scone



クロテッドクリーム / 木頭柚子&みかんジャム / チョコチップ&クッキークリーム
Clotted Cream / "Kito Yuzu" & Mandarin Jam / Chocolate Chip & Cookie Cream



The Pastries



ホワイトツリーマカロン
White Tree Macaron

柿のクリームチーズタルト
Persimmon Cream Cheese Tart



ラズベリーチョコレートロールケーキ
Raspberry Chocolate Swiss Roll



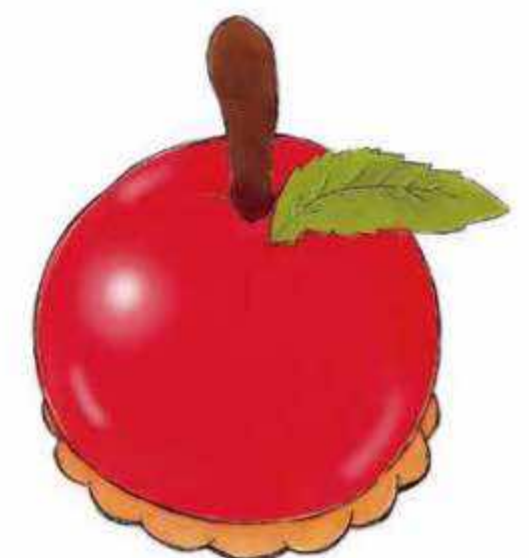
ピスタチオプリンムース
Pistachio & Pudding Mousse



マロンフィナンシェ&バタースコッチ
Chestnut Financier & Butterscotch



アップルムース
Apple Mousse

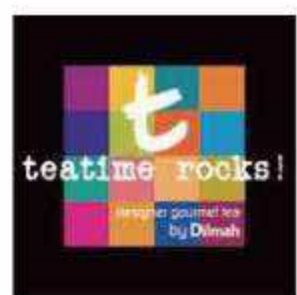


アフォガートとコーヒーヴェリーヌ
Affogato & Coffee Verrine



※テイクアウト用は一部内容を変更し、お持ち帰りいただけるようアレンジしています。

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 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

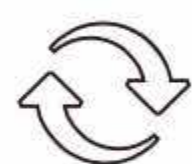
NESPRESSO

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



冬の妖精からの贈り物

Jack Frost Gift

Afternoon Tea
Original

寒さの厳しい真冬に、妖精から届いた贈り物をイメージした
甘く優しいホットモクテルです。

シナモンやラムシロップを使用してスパイスを
効かせたホットアップルジュースの上に、生クリームを層をつくり、
クランブルクッキーとビターな味わいのキャラメルソースをかけました。

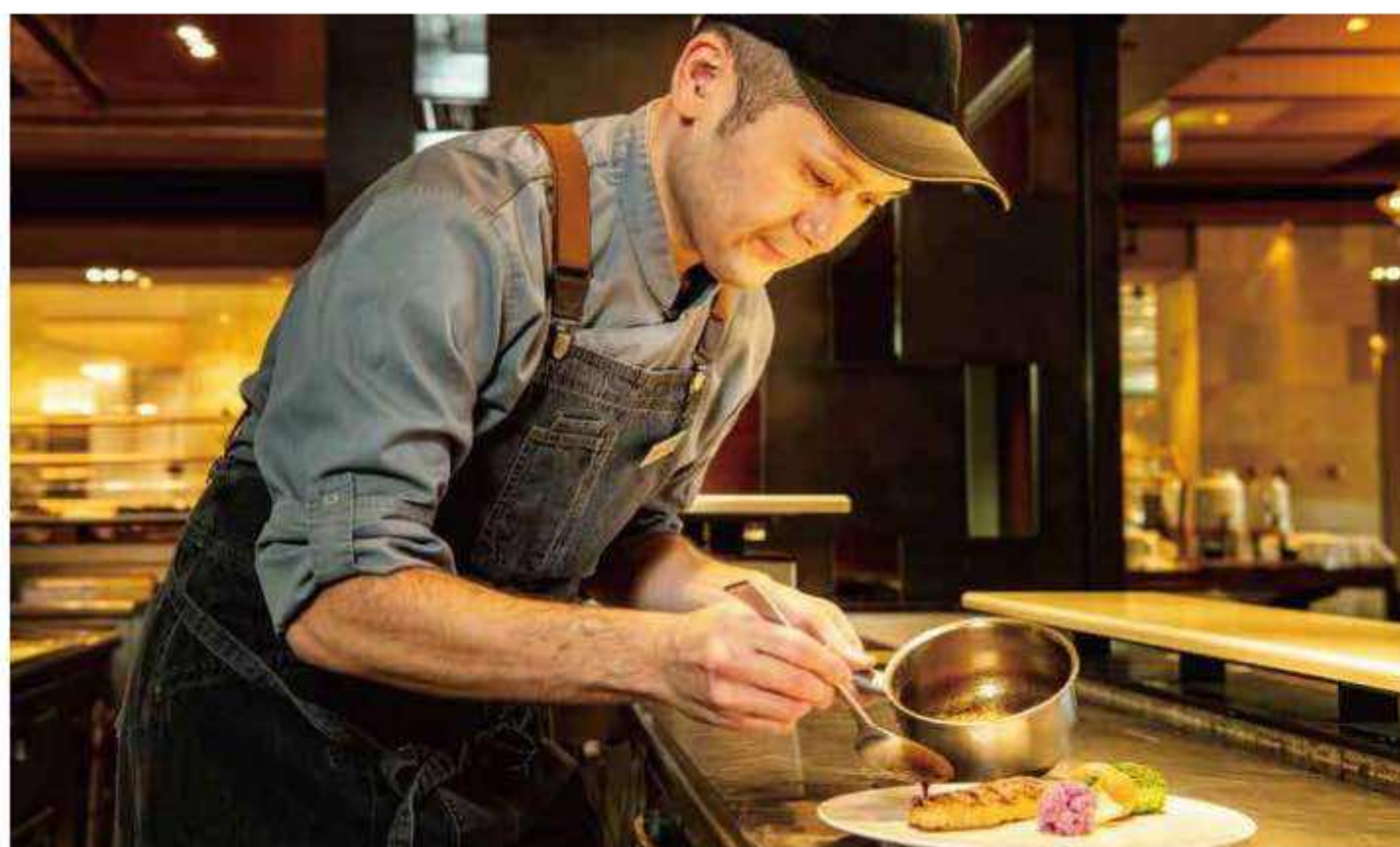
アップルパイのような味わいをお楽しみください。

「Winter Afternoon Tea(ウィンターアフタヌーンティー)」

開催期間限定で販売いたします。

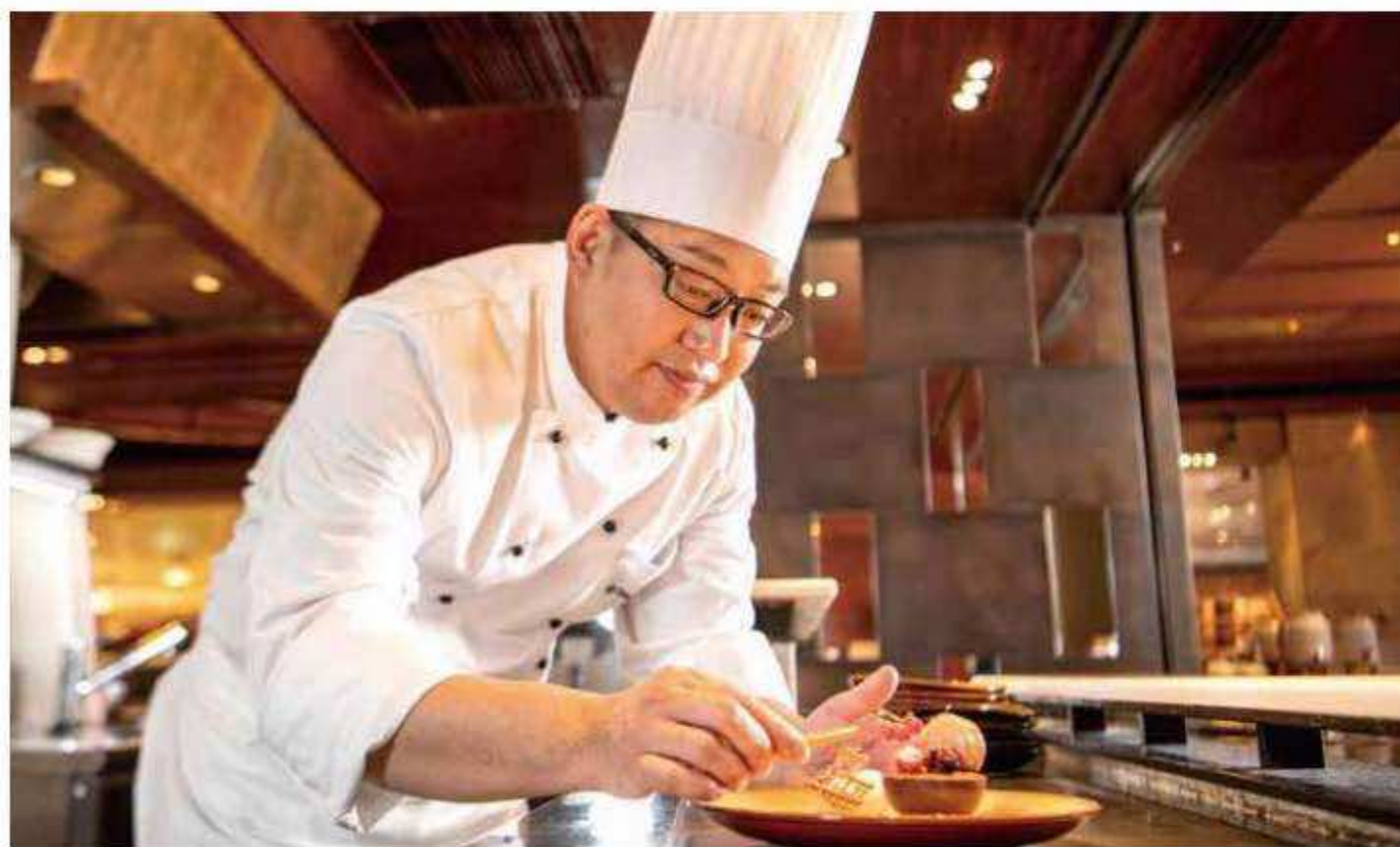
850円 / グラス

▶ 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.



冬野菜を中心に、温かいセイボリーをご用意しました。得意のフレンチの料理法を活かした牛肉の赤ワイン煮込みは、牛肩肉を香味野菜と赤ワインで一晩マリネしてから、フONDヴォーで数時間煮込み、トロトロに仕上げました。外はカリカリ、中はモチモチのゼッポリーネは、生のりを使用しているので、磯の香りが口いっぱいに広がります。アサリと野菜の旨味をぎゅっと凝縮させたクラムチャウダーは、ぜひ温かいうちにお召し上がりください。

セイボリー担当 織田シェフ



旬のフルーツの美味しさを活かした寒い時期にぴったりなデザートを用意しました。柿のタルトは、フランス産のクリームチーズの塩味を加え、柿の甘さを最大限に引き出したこだわりの一品です。栗を引き立てる焦がしバターの香ばしさと、バタースコッチの濃厚な甘みが広がるマロンフィナンシェは、紅茶とよく合います。今回初めて提供するアイスクリームを使用したデザートは、温かいエスプレッソをかけてアフガードスタイルでお楽しみください。

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



Christmas Bakery Items

クリスマスの焼き菓子

大切な方への季節の贈り物におすすめです



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

2023年11月7日(火)
～ 12月25日(月)

料金

- ・クリスマス・アイシングクッキー 3枚/1,800円
- ・サンタクロースクッキー 1枚/600円
- ・パンド・エビス 1本/1,700円
- ・フルーツケーキ 1本/2,500円
- ・アーモンドリング 1個/380円
- ・シュトーレン 1本/2,500円 スライス3枚/550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