

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

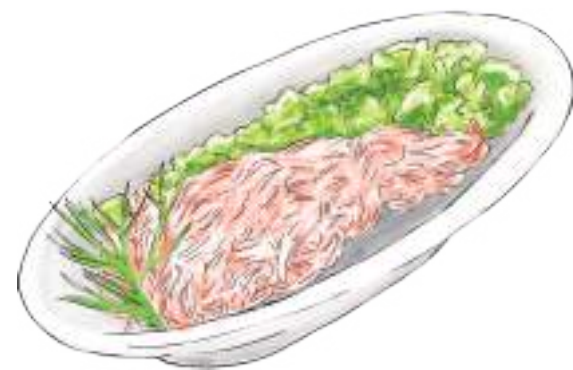


The Savories



“エンパナディージャ”
タコとトマトソースのパイ包み揚げ
“Empanadilla” Octopus Turnovers

国産牛の赤ワイン煮込み
ブルゴーニュ風
Braised Japanese Beef with Red Wine
Burgundy Style



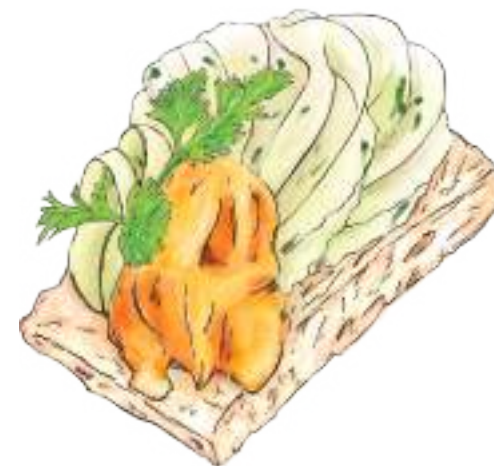
ズワイガニとブロッコリーのサラダ
Snow Crab & Broccoli Salad

カリフラワーとキノコのグラタン
Cauliflower & Mushroom Gratin



ニンジンのパンナコッタ
ほうれん草のチュイール添え
Carrot Panna Cotta with Spinach Tuile

クリームチーズとクルミのオープンサンド
Open-faced Sandwich with Cream Cheese & Walnut



Freshly Baked Scones

プレーンスコーン / ピスタチオスコーン
Fluffy Plain Scone / Pistachio Scone



クロテッドクリーム / キウイ&チアシードジャム
/ イタリアンマロンクリーム
Clotted Cream / Kiwi Fruit Chia Seed Jam
/ Italian Chestnut Cream



The Pastries



一粒苺のホワイトマカロン
ブリュレ仕立て
Strawberry White Macaron, Brulee Style

ティラミス風キャラメルナッツタルト
Caramel Nuts Tart, Tiramisu Style



木頭柚子ゼリーと温州みかんの羊かん
Kito Yuzu Jelly & Satsuma Mandarin Yokan



クレームダンジュのスノーマンパフェ
ロゼスパークリングゼリー
Snowman Parfait with Crème d'Anges,
Rose Sparkling Jelly



ラズベリーガナッシュとチョコクリームの
ピスタチオケーキ
Pistachio, Raspberry & Chocolate Cake



星空のホワイトチョコ&コーヒームース
White Chocolate & Coffee Starry Mousse



アップルカスタードパイ
Apple 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・
ブレックファースト
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
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



ピュア・
ペパーミント
Pure Peppermint Leaves

Hot



ローズヒップ
&ハイビスカス
Natural Rosehip with Hibiscus

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

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

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

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

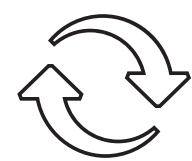
NESPRESSO

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



冬の祝福 Afternoon Tea Original Blessing of Winter

冬の祝祭感と温かみを感じるような
色合いのモクテルをイメージし、
食前酒として有名なイタリアのカクテル「アペロールスプリッツ」のような
軽くて爽やかな味わいをノンアルコールで作りました。
オレンジシロップをベースに、甘酸っぱいクランベリージュースと
ディルマの茶葉「マンゴー＆ストロベリー」を合わせた
フルーティーな味わいが特徴です。
真っ白な雪をイメージしたグラスに、オレンジピールやバラ、
ローズマリーを添えて、華やかに仕上げました。

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.



私が得意としているフランス料理を軸に、旬の食材を使ったセイボリーをご用意しました。マッシュポテトを添えた「国産牛の赤ワイン煮込み」は、牛肉を香味野菜、赤ワイン、ハーブとともに一晩マリネし、フンドヴォーでじっくりと煮込んでトロトロに仕上げました。その他、パルメザンチーズで焼き上げた「カリフラワーとキノコのグラタン」や、ズワイガニをアメリカヌソースとマヨネーズで和え、ブロッコリーと合わせた美しい配色の「ズワイガニとブロッコリーのサラダ」などをお楽しみください。

セイボリー担当 織田シェフ



フェスティブシーズンを彩る華やかさはもちろん、食感や口どけにもこだわったデザートを作りました。特にロゼスパークリングワインゼリー、木頭柚子ゼリー、温州みかんの羊かんは、3種類の寒天を使い分けているので、それぞれの食感をお楽しみいただけます。また、なめらかなチョコレートソースを入れた舌触りの良いチョコとコーヒームースの口どけや、ティラミスに忍ばせたザクザクとしたキャラメルナッツの食感にこだわりました。一品一品、目を閉じてデザートを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

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

キウイ&チアシードジャム

Kiwi Fruit Chia Seed 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11月6日(水)
~ 2024年11月30日(土)

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

