



Hilton
HIROSHIMA

報道関係者各位

【報道関係者からのお問合せ先】

ヒルトン広島
マーケティング コミュニケーションズ

五戸若茂子

TEL: 082 - 243 - 2700

Email: momoko.gonohe@hilton.com

ヒルトン広島 マリー・アントワネットが催す甘美なお茶会がテーマ 『マリー・アントワネット 王妃のお茶会』



【2023年5月11日】 ヒルトン広島(広島市中区 総支配人サミュエル・ピーター)6階オールデイダイニング「モザイク」では、5月27日(土)より土・日・祝日限定にて、“フランスの薔薇”と称され、今なお世界中の女性を魅了するフランスの王妃マリー・アントワネットをテーマに、最高にロマンティックなスイーツビュッフェ『マリー・アントワネット 王妃のお茶会』を開催します。ヒルトン広島パストリーシェフ 鷲見 真奈美(すみ まなみ)が作るローズや甘酸っぱいフルーツをふんだんに用いた愛らしいスイーツ約20種類と空間全体を甘美の世界で包み込むデコレーションは、レストランに一步足を踏み入れた瞬間からロマンティックな気持ちを高揚させます。料金はお一人様¥3,800、土・日・祝日の15時から17時までの開催で、1日限定120名様にてご提供します。本フェアは、創業1672年のフランス紅茶ブランドで、ヴェルサイユにある「王妃のロイヤルシークレットガーデン」唯一のオフィシャル・パートナー、ニナス・マリー・アントワネットとのコラボレーションでお贈りします。

ピンクとゴールドを基調に、レースやロココ風インテリアで彩られるマリー・アントワネットのプライベートサロンをイメージした空間にはスイーツと共に、当時のフランスのファッション・アイコンだったマリー・アントワネットを彷彿とさせるおしゃれな帽子や靴、パラソルが飾られ、まるで華やかな王妃のお茶会に招かれたよう。



マリー・アントワネットから着想を得てご用意するシェフ驚見のスイーツは、ピンクやパステルカラーを中心に、甘く愛らしいデコレーションでありながら、夏にふさわしく爽やかな酸味を利かせたラインアップでお贈りします。マスカットの香りのエルダーフラワーシロップをスポンジに染み込ませ、フレッシュ苺と苺のクリームをサンドしたショートケーキ「ア・ラ・マリー・アントワネット」(※1)は、当時流行の最先端といわれたマリー・アントワネットのヘアスタイルをイメージしました。夏らしいココナッツムースの中に、マンゴーの王様と称されるアルフォンソ・マンゴーとパッションフルーツのジュレを合わせた上品なフォルムの「シャポー・ブラン」(※2)、しっとりとしたレモン味の生地の上に、紅茶とチョコレートのガナッシュを乗せた「シトロン・マニフィーク」(※3)、ブラッドオレンジムースとアニス香る柑橘ジュレの上にバラの花びらとチョコレートをトッピングした「プティ・ブーケ」(※4) 他、ふわふわ食感の素朴な焼き菓子、ビスキュイサヴォワに薔薇のクリームをトッピングした「ビスキュイをお食べなさい」(※5)、しっとりとしたパウンドケーキの中りんごのコンポートを忍ばせた「ポム・ダムール」(※6) など、1つ1つ丁寧に作られる愛らしいスイーツが登場します。



※1)ア・ラ・マリー・アントワネット



※2)シャポー・ブラン



※3)シトロン・マニフィーク



※4)プティ・ブーケ



※5)ビスキュイをお食べなさい



※6)ポム・ダムール

グラススイーツやスモールポーションのスイーツも充実のラインアップで、まるで宝石のような美しさです。ラズベリーのコンフィチュールとディプロマットクリームを配したシュー菓子「ラズベリー・ビジュ」(※7)、マカロンの中にライチとローズ風味のジュレ、さらにラズベリーバタークリームをサンドした「マカロン・イスパハン」(※8)、レモンバーベナのジュレとレモンバーベナの香りを映したバナナパンナコッタの組み合わせが爽やかな「レモンバーベナ・エメラルド」(※9)などをご用意しています。また、スイーツに合わせ「ハニーマスタードポーク ジャンボンブルー」や「チキン コルトンブルー」などのお食事 5 種類もお楽しみいただけます。



※7)ラズベリー・ビジュ



※8)マカロン・イスパハン



※9)レモンバーベナ・エメラルド

創業 1672 年のフランス紅茶ブランドで、ヴェルサイユにある「王妃のロイヤルシークレットガーデン」唯一のオフィシャル・パートナー、ニナス・マリー・アントワネットとのコラボレーションでお贈りする本フェアでは、ニナスパリ本店が保管するレシピより、王妃マリー・アントワネットに献上したケーキを再現し、特別にご賞味いただけます。マリー・アントワネットが愛したヴェルサイユのりんごとバラのオリジナルエッセンスを使ったジュレを、パウンドケーキに染み込ませたスペシャルスイーツは、優雅なワゴンサービスで各テーブルにお届けします。ドリンクは、ヴェルサイユ「王妃のロイヤルシークレットガーデン」で収穫された希少なりんごとバラのアロマが華やかなフレーバーティー「ニナスオリジナル マリー・アントワネット」やバナナとキャラメル甘い香りの「ニナス ジュテーム」を含む 5 種類の紅茶と、各種コーヒーをお楽しみいただけます。

フェア期間中はニナス・マリー・アントワネットが所有する歴史的にも大変貴重なマリー・アントワネット直筆の手紙がレストランに展示されます。

『マリー・アントワネット 王妃のお茶会』スイーツビュッフェ 概要

会場： オールデイダイニング「モザイク」(ヒルトン広島6F)
 期間： 5月27日(土)～の土・日・祝日限定
 営業時間： 15:00 - 17:00
 料金： お1人様 ¥3,800 ※税金、サービス料を含みます
 ご予約： ウェブサイト

<https://hiroshima.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/sweetsbuffet/mozaik-summer>



ヒルトン広島 パストリーシェフ 鷲見 真奈美(すみなみ)

名古屋大学で心理学を学んだ後、大手外食産業を経て 2005 年に L'ecole Vantan Tokyo に入学。製菓を基礎から学び 2006 年にヒルトン東京に入社。ホテル内フレンチレストランで接客を学んだ後、2007 年に念願のパストリーキッチンに配属されました。行列ができるスイーツビュッフェレストランとして全国的にもその名を知られる「マーブルラウンジ」を始めホテルの全スイーツを担うパストリーキッチンでスイーツに関する感性と技術を学んだ鷲見は、2018 年にジュニアスーシェフに昇格。エグゼクティブパストリーシェフの右腕として活躍しました。中国・四国地方では初となるヒルトンフラッグシップブランド、ヒルトン広島の初代パストリーシェフに任命された鷲見は、現在、ヒルトン広島内の 4 つのレストラン&バーでご提供するデザートを担当するほか、ウエディング、バンケットなどヒルトン広島で提供される全てのデザート企画と制作を統括しております。

ヒルトン広島について

ヒルトン広島は、中国・四国地方では初となるヒルトンフラッグシップブランドとして 2022 年 10 月 22 日に開業しました。広島の本拠地である平和大通りにほど近く、UNESCO 世界遺産の原爆ドーム、平和記念公園などは徒歩圏内。厳島神社や広島城など様々な史跡へのアクセスにも優れ、ビジネス、観光に絶好のロケーションを誇ります。7 階より 22 階までの客室フロアに展開される、スイートを含む全 420 室の広々とした客室は、広島の豊かな自然美と伝統工芸を取り入れたスタイリッシュな空間で、全室 wifi を完備しています。館

内には日本料理「泉水」とオールデイダイニング「モザイク」、さらにバー & ラウンジとして「ZATTA」と「フロアラウンジ」という 4 つのレストラン & バーを擁しており、食材の宝庫である広島をヒルトンらしいモダンなアレンジでお届けします。またホテル内には中国・四国地方で最大規模のコンベンションルームを含む 20 の宴会場・会議室が整備され、最先端のAV機器で、大規模国際会議などにも対応します。1,270 m²のボールルームは正餐で 700 名、立食で 1,040 名まで収容可能です。その他にも、ウェディング・チャペル、屋内プール、ジム、サウナなどを完備したフィットネスセンター、4 部屋の個室を完備したスパ・トリートメント施設、駐車場を備えています。ヒルトン広島に関する詳細は <https://hiroshima.hiltonjapan.co.jp> をご覧ください。

ヒルトンについて

ヒルトンは、世界 122 の国と地域に 7,200 軒以上 (110 万室以上) のホテルを展開しているホスピタリティ業界のグローバルリーダーです。ヒルトンは、世界で最もおもてなしの心に溢れた企業であることをミッションに掲げ、これまで 100 年以上の歴史で 30 億人を超えるお客様をお迎えしました。米 Fortune 誌の「働きがいのある会社トップ 100」の上位企業として選ばれ、世界有数の ESG 投資指標である「ダウ・ジョーンズ・サステナビリティ・インデックス」で世界的リーダーにも 6 年連続選出されています。ゲストエクスペリエンスを向上するため、デジタル・キー共有、無料の客室アップグレード事前選択および「コンファームド・コネクティングルーム」機能など業界をリードするテクノロジーを導入しています。19 のグローバル・ブランド・ポートフォリオのうち、日本では、コンラッド・ホテルズ&リゾーツ、ヒルトン・ホテルズ&リゾーツ、ダブルツリーbyヒルトン、キュリオ・コレクション by ヒルトン、LXR ホテルズ&リゾーツ、ヒルトン・ガーデン・インの 6 ブランド・22 軒のホテルを展開しています。また、受賞歴を誇るゲスト・ロイヤルティ・プログラム「[ヒルトン・オナーズ](#)」の会員数は 1 億 5,800 万人以上を有し、ヒルトンの公式予約チャネル経由で直接予約したヒルトン・オナーズ会員は、宿泊や体験などに交換できるポイントを獲得することができます。また、無料のヒルトン・オナーズ・アプリ (<https://apps.apple.com/jp/app/hilton-honors/id635150066>) から客室の選択、デジタル・チェックイン、デジタル・キー (日本国内では一部のホテルではデジタル・キーは未導入) をご利用いただけます。最新の情報はこちらをご覧ください。
<https://stories.hilton.com/>, <https://www.facebook.com/hiltonnewsroom>, <https://twitter.com/hiltonnewsroom>, <https://www.linkedin.com/company/hilton>, <https://www.instagram.com/hiltonnewsroom/>, <https://www.youtube.com/hiltonnewsroom>

ヒルトンのスイーツ体験公式ハッシュタグ “#ヒルトンスイーツ”とは？

国内に展開するヒルトン・ホテルズ&リゾーツが参加。ランチとディナーの間を彩るスイーツタイムに、これまで提供してきた「美味しいスイーツ」「非日常的で贅沢な時間」に加え、多様なテーマで「わくわくするようなビジュアルインパクト」や「友達に自慢したくなるフォトジェニックな世界観」を更に強化した新たなスイーツ体験です。

ニナス・マリー・アントワネットについて

ニナスは、パリの中心地であるヴァンドーム広場のすぐ隣に本店を構える、1672 年創業の老舗フランス紅茶ブランドです。前身となったのはフランス初のラベンダーエッセンシャルオイルを抽出した香料会社。「アロマのマジシャン」としても有名だったピエール・ディアズのフレグランス技術でフランス宮廷御用達として知られるようになりました。王妃マリー・アントワネットにも愛されたフレグランス作りのノウハウは、時をかけて受け継がれ、今ではフレーバーティーやエッセンスのアロマに活かされています。アントワネットも愛した王の菜園のりんごとバラで香り付けた世界唯一のフレーバーティー「ニナス オリジナル マリー・アントワネット ティー」をはじめ、熟練のブレンドが天然のアロマや花びら、フルーツピースなどを丹念に香りづけした茶葉は豊かで深みがあり、フランスの高級レストランや一流ホテルなどでも愛用されています。