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 L'OCCITANE(ロクシタン)の世界観で贈る新アフタヌーンティー 『プロヴァンスの香り ロクシタンアフタヌーンティー』



【2023 年 5 月 12 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 階バー&ラウンジ ZATTA では、6 月 1 日(木)より南仏プロヴァンスの豊かな暮らしを提案するライフスタイルコスメティックブランド「L'OCCITANE(ロクシタン)」の世界観をスイーツとセイヴォリーで表現した新アフタヌーンティーを期間限定でご提供します。料金はお一人様¥4,300、毎日 11 時~17 時までの 2 時間制で、1 日限定 40 名様にてお楽しみいただけます。

南仏プロヴァンスの美しい自然に囲まれて優雅なピクニックを楽しむような趣向でお届けするこの度のアフタヌーンティーでは、スイーツスタンドの代わりに籐のバスケットとイモーテルのブーケをテーブルに配します。ラベンダーやジャスミンなどの香りを纏ったスイーツは、ヒルトン広島ペストリーシェフ、鷲見 真奈美(すみ まなみ)がロクシタンの世界観をイメージしてご用意します。

ラベンダーの香りが爽やかなスコーンはクロテッドクリームや自家製ストロベリーとルバーブのジャムを添えてお召し上がりいただけます。白桃と赤桃のピューレで作るムースの中に、ローズやグロゼイユのジュレを忍ばせた「桃とローズのマリアージ

ュ・ムース」、ロクシタンカラーで展開するマカロンは、ベルガモットの酸味をほんのりきかせ、ホワイトチョコレートのガナッシュをサンドしました。その他にも、ミニタルトにラベンダー風味のクリームブリュレを配し、キャラメリゼした「クリームブリュレ ラベンダー畑からの贈り物」、アマレット香るメレンゲカップに、ストロベリーやラズベリーをトッピングした「アマレットメレンゲ ベリー、グリオットのコンポート」など、お口いっぱいにプロヴァンスの香りが広がるスイーツをお楽しみいただけます。



スイーツと共にご提供する 5 種類のセイヴォリーは、「プロヴァンスの畑から~夏野菜ラタトゥイユのタルトレット」や「ハムとカマンベールチーズのクロワッサンサンドイッチ」、「鶏胸肉と野菜のプロヴァンス風アスピック」など、南仏らしいメニューを取り揃えています。

ドリンクは「レモングラス&ジンジャー」を含む 15 種類のJINGTEAの紅茶をポットサービスにてご用意しています。

『プロヴァンスの香り ロクシタンアフタヌーンティー』 概要

会場: バー&ラウンジZATTA (ヒルトン広島6F)

期間: 6月1日(木)~

営業時間: 11:00 - 17:00 (L.O.15:00) 2時間制/1日40名様限定

料金: お一人様¥4,300 ※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/afternoontea/zatta-summer

メニュー: アマレットメレンゲ ベリー、グリオットのコンポート

ジャスミンガナッシュのクッキー 恋のハーブシトラスヴァーベナジュレとバニラパンナコッタ

カモミールとハニーマドレーヌ クリームブリュレ ラベンダー畑からの贈り物 桃とローズのマリアージュ・ムース 南仏初夏の香り~ラベンダースコーン

オランジェとショコラのスコーンマーマレードジャム、ストロベリールバーブジャム、クロテッドクリーム

スモークサーモンとアボカドのサラダロール 瀬戸内レモンドレッシング

鶏胸肉と野菜のプロヴァンス風アスピック

ハムとカマンベールチーズのクロワッサンサンドイッチ プロヴァンスの畑から~夏野菜ラタトゥイユのタルトレット

コーンスープ ハーブクルトン添え



ヒルトン広島 ペストリーシェフ 鷲見 真奈美(すみ まなみ)

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 年に念願のペ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ペ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。エグゼクティブペ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ペ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、ウェディング、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の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。広島のメインストリート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「フローラウンジ」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の美味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㎡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、ウエディング・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、無料の客室アップブ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.youtube.com/hiltonnewsroom/

L'OCCITANE について

1976 年に世界で最も生物の多様性に富んだ地、南仏プロヴァンスに生まれたロクシタン。以来、自然の恵みを享受し暮らしを芸術のように彩る、プロヴァンスのライフスタイルを届けてきました。自然と人に寄り添う「消費を再生に -Turn Consumption into Regeneration-」というブランドビジョンを掲げ、より美しい未来への変化を育んでいます。

ロクシタン公式通販サイト: https://jp.loccitane.com