報道関係者各位



【報道関係者からのお問合せ先】 ヒルトン東京

マーケティング コミュニケーションズ

五戸若茂子

TEL: 03-3344-5111

Email: momoko.gonohe@hilton.com

ヒルトン東京 プティ・ブーランジェリー『ティアレ・タヒチ』 ポリネシアの楽園、タヒチをイメージしたパンが主役のアフタヌーンティー



【2023 年 6 月 6 日】 ヒルトン東京(東京都新宿区 総支配人 フェリックス・ブッシュ)2 階バー&ラウンジ ZATTA では、7 月 13 日(木)より美しい海と自然、そして穏やかなライフスタイルから '楽園'と称され、世界中の旅行者を魅了するタヒチをテーマに贈る新アフタヌーンティー『ティアレ・タヒチ』を開催します。タヒチ産バニラやココナッツを用いたパンはもちろん、真珠や貝殻をイメージしたパンやスイーツは、タヒチの国花、ティアレ・タヒチが飾られたスタンドに彩り鮮やかに配されます。パンやスイーツに加え、スープやサラダ、ドリンクもセットになり、お一人様¥5,300(土・日・祝日¥6,000)にて期間中毎日お楽しみいただけます。

たくさんの種類のパンを少しずつ色々食べたい!そんなパン好きへ贈る『プティ・ブーランジェリー』は、パンの名店でキャリアを積み、天然酵母や小麦、水、熟成のバランスを知り尽くしたヘッドベーカー湯田剛史(ゆだつよし)のこだわりパンでお届けします。



マドレーヌ型で焼いたパンを器に、ボイルしたイタヤ貝を配し、その上にほのかな甘みが爽やかなマンゴーピューレを乗せた「イタヤ貝のタルタルとマンゴーのアンサンブル仕立て」、タロイモを練り込んだフォカッチャでアボカドとトマトのディップをサンドした「タロイモフォカッチャのアボカドサンド」、海老と野菜をバジルマヨネーズで和え、クレープでラップする「海老のバジルソース クレープ巻き」などに加え、白身魚のココナッツグリーンカレーで作る「ココナッツフィッシュカレーパン」など、南の島のフレーバーがお口いっぱいに広がる各種パンをお楽しみいただけます。



貝や真珠をイメージしたパンやスイーツも充実のラインアップで登場します。スターフィッシュ型デニッシュ生地に、アガーで作るグアバゼリーをトッピングした「グァバゼリーのデニッシュ」、タヒチ産バニラシュガーを練り込んだ巻貝風パンに、バニラバタークリームを忍ばせた「バニラクリームコロネ」などのパンに加え、ココナッツ風味のマスカルポーネクリームにパッションソースを合わせ、見た目もココナッツのような「ココナッツポット」、カラフルな真珠が詰まった宝石箱のような「カラフルジュレ・ジュエリーボックス」などのスイーツもご賞味いただけます。

その他にもタヒチの定番サラダで、サーモンと野菜をココナッツミルクでマリネした「ポワソン・クリュのサラダ」、スイートチリソースがピリッと刺激的な「白身魚のフライ スイートチリバーガー」、日替わりスープもセットになっており、ランチやアフタヌーンティーとしてはもちろん、少し早めのディナーとしてもご満足いただける内容となっております。

ドリンクはカリフォルニア発、上質なオーガニックティーブランド ART OF TEA の紅茶を含む 20 種類をご用意。「トロピカルブレンド」や「オーガニックハイビスカスベリー」など夏限定のフレーバーの紅茶や ZATTA オリジナル「オレンジアップルアイスグリーンティー」もお楽しみいただけます。

プティ・ブーランジェリー『ティアレ・タヒチ』概要

会場: バー&ラウンジZATTA (ヒルトン東京2F)

期間: 7月13日(木)~

営業時間: 11:30am - 8:00pm (ご予約は11:30am - / 2:30pm - / 6:00pm - の3部制となります)

料金: お1人様 ¥5,300(土・日・祝日は¥6,000) ※税金、サービス料込

メニュー: 【サラダ・スープ】

ポワソン・クリュのサラダ、本日のスープ

【パン】

白身魚のフライ スイートチリバーガー、イタヤ貝のタルタルとマンゴーのサンサンブル仕立て 海老のバジルソース クレープ巻き、タロイモフォカッチャのアボカドサンド、ココナッツフィッシュカレーパン バニラクリームコロネ、パイナップルとココナッツクリームのデニッシュ、グアバゼリーのデニッシュ ココナッツバナナブレッドのラスク、ココナッツとレモンのデニッシュスティック、パッションクリームのドーナッツ

【スイーツ】

カラフルジュレ・ジュエリーボックス、ココナッツポット

ご予約: ウェブサイト https://tokyo.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/afternoon/zatta-2307



ヘットベーカー 湯田 剛史(ゆだ つよし)

1974年生まれ。東京調理製菓専門学校高度技術経営科を卒業後、95年にホテルニューオータニに入社。ベーカリーの基本を習得し、主任昇進後は、レストランフェアにてアラン・デュカス氏やピエール・エルメ氏との仕事にも従事しました。2007年からはホテルエピナール那須にヘッドベーカーとして勤務し、地産地消をテーマに、契約農家が作る野菜やハーブを用いたパン作りを多く経験しました。その後 2011年にベーカリー & レストラン沢村 旧軽井沢に入社。パン作りの基本に立ち返り、小麦、水、発酵を学ぶと共に、自家製酵母パンの製造を担当しました。ヒルトン東京には 2014年10月に入社。ペストリー部門ヘッドベーカーとして、レストランで提供するパンやロングセラー「バナナブレッド」作りを担当しています。

ヒルトン東京について

ヒルトン東京は、世界展開を続けるホテルチェーン、ヒルトン・ホテルズ&リゾーツのホテルの一つとして 1963 年 6 月 20 日に永田町にオープン。東京オリンピックの前年、日本で初めての外資系ホテルとして誕生しました。1984 年 9 月 1 日に現在の新宿副都心に移転、新宿副都心の一角、都庁にほど近く、隣に新宿中央公園という恵まれた環境にあり、充実した施設と、"ヒルトンスタンダード"といわれる高水準のサービスを誇るファーストクラスのホテルです。8 階より 38 階までが客室となり、スイートを含む全 825 室の客室は、国際的ながらも日本の情緒をインテリアに取り入れ、全室有線/無線インターネットアクセスが完備されています。また、館内には、日本料理「十二颯」、中国料理「王朝」、「メトロポリタングリル」、バー&ラウンジ ZATTA を擁するダイニングフロア TSUNOHAZU、「マーブルラウンジ」、英国風

「セント・ジョージ バー」を含む 6 つのレストラン&バーを備えています。その他、正餐 600 名、立食 900 名まで収容可能な大宴会場と 小中宴会・会議室計 21 室、ウェディング・チャペル、室内プール、ジム、サウナ、屋外テニスコートなどを完備したフィットネスセンター、並び に地下駐車場など、多目的ホテルとして十分な機能を備えています。ヒルトン東京に関する詳細は hiltontokyo.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