



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

『NEO レトロ』アフタヌーンティー

ポップでちょっぴりノスタルジックな新感覚アフタヌーンティー



【2023年7月28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、9月1日(金)より11月2日(木)までの期間『NEO レトロ』がテーマの新アフタヌーンティーを1日限定40名様に提供します。料金はお一人様¥4,300、毎日11時から17時までの2時間制でお楽しみいただけます。

他では味わう事の出来ないユニークなテーマで贈るバー&ラウンジ ZATTA のこの秋のアフタヌーンティーは、NEO レトロがテーマ。昔ながらの洋食屋さん風メニューにシェフの遊び心いっぱいのオリジナルアレンジを加えた、おしゃれで新しいスイーツ&セヴォーリーをご賞味いただけます。

まるで昔の小学校の机のような風合いの木製アフタヌーンティースタンドにはレトロスイーツ達がおしゃれにドレスアップして登場します。ミニホットケーキにメープルクリームをサンドし、マカロンでダブルサンドしてバターを乗せた「ネオホットケーキ」(※1)、ころんと愛らしいフォルムと鮮やかな黄色でおなじみのレモンケーキは、広島県産レモンを用いた甘さ控えめな

レモンティーケーキ「ネオレモンケーキ」(※2)に变身。上品な甘さのレモンチョコレートをトッピングし、紅茶との相性は抜群です。レトロメニューでは欠かせない鮮やかな緑色のクリームソーダはおしゃれなゼリーで味わってみてはいかがでしょうか。メロン味のジュレにシャンパン風ゼリーを合わせた「ネオクリームソーダゼリー」(※3)には、ミニサイズのバニラアイスクリームとサクランボが可愛らしくトッピングされています。



※1) ネオホットケーキ



※2) ネオレモンケーキ



※3) ネオクリームソーダゼリー



※4) 濃厚ラムレーズンサンド

濃厚な味わいの「ネオカスタードプリン」には、秋らしくマロンホイップクリームとマロングラッセをトッピング。ほんのり苦みのあるカラメルソースと相まって大人味のプリンをお楽しみいただけます。その他にもホワイトチョコレートを生地練り込んだリッチなサブレで作る「濃厚ラムレーズンサンド」(※4)、季節のフルーツタルトや発酵バターを用いたコクのある「バタースコーン」など、9種類のスイーツをゆったりとご賞味いただけます。

セイヴォリーは瀬戸内レモンクリームとイクラをトッピングした「スモークサーモンクレープミルフィーユ仕立て」や熱々の「海老マカロニグラタン」、竹炭を用いた黒いパンズの「ショートリブシュレッドビーフのプリオッシュバーガー」など、シェフが腕を振るう5種類をお楽しみいただけます。ドリンクはエスプレッソ仕立て「ウイナーコーヒー」の後は、「レモングラス&ジンジャー」や「チャイ」を含む全15種類のJINGTEAの紅茶よりお好みをどうぞ。

『NEO レトロ』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： 9月1日(金)～11月2日(木)
 時間： 11:00 - 17:00 (L.O. 15:00) / 2時間制
 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-2309>





ヒルトン広島 パストリーシェフ 鷺見 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鷺見は、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。その後、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鷺見は、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、パ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年秋に開業しました。広島の本通り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TOP100」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の事前選択および「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・23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>