

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

チャイニーズアフタヌーンティー『シノワ・レーヌ』

王妃が催す贅を尽くした秋のお茶会をイメージ

燕の巣や鮑を用いたお料理はアフタヌーンティー仕立てでご用意

ワゴンサービスの点心はお好きなだけ



【2023年8月7日】 ヒルトン東京(新宿区 総支配人フェリックス・ブッシュ)2階 中国料理「王朝」では、9月11日(月)より、クラシカルな茶器スタンドに配された前菜、スープ、肉・魚料理など10種類のシェフズスペシャル、ワゴンサービスでご用意する10種類の点心食べ放題、王朝特製スイーツ4種類などがセットになったチャイニーズアフタヌーンティー「シノワ・レーヌ」をお一人様¥5,800(土・日・祝日¥6,300)にてご提供します。

中秋の名月を祝う宴の前に、王妃が後宮で密かに楽しむ贅を尽くした秋のお茶会をイメージ。秋の山海の美味を、美しいプレゼンテーションと共に少しずつお楽しみいただけます。



まるで夜空に浮かぶ満月のようなフォルムの茶器スタンドに珠玉のように美しく配されるシェフズ・スペシャルは、中国料理「王朝」料理長 柳谷 雅樹(やなぎや まさき)が秋の食材をふんだんに用い、1品1品丁寧に作るこだわりの前菜、スープ、肉・魚料理 10 種類をご用意しています。

「蒸し鶏 菊の花入りマスタードソース」や「金絲クラゲと紅芯大根の冷菜」などの後は、柔らかくオイルコンフィした鮑に、香り高いトリュフマッシュルームソースを添えた「鮑の燻製オイルコンフィ トリュフマッシュルームソース掛け」や「ホタテ貝と銀杏の焦がしバター オイスターソース掛け」、鮮やかな紫色の「燕の巣 クルミペースト入り紫芋のスープ」など、料理長が腕を振るう 10 種類のお料理全てをお一人様 1 オーダー限りでお楽しみいただけます。

ワゴンサービスをご用意する点心は、お好きなものをお好きなだけどうぞ。美しい緑色の「翡翠海老蒸し餃子」、こんがり揚げた「海老トースト」、しっとり蒸しあげた「豚肉、海老入りもち米団子」など 10 種類の点心は、熱々の状態で席までお持ちいたします。

食後にはお一人様 1 オーダーでご用意する特製スイーツが登場します。「パンプキンタルト」や「黒胡麻プリン」、天然美容ゼリーとも言われる愛玉子で作る「愛玉子ゼリー」など 4 種類のスイーツプレートに加え、グラスに盛られた葡萄もお楽しみいただけます。クラシカルなインテリアの店内で、ゆったりと中国茶を味わいながら、優雅な秋のランチやアフタヌーンティータイムはいかがでしょう。

チャイニーズアフタヌーンティー『シノワ・レーヌ』 概要

会場： 中国料理「王朝」(ヒルトン東京2F)
 期間： 9月11日(月)～11月中旬頃を予定
 営業時間： 11:00am - 1:00pm / 1:30pm - 3:30pmの二部制
 料金： お1人様 ¥5,800 (土・日・祝日¥6,300) ※税金、サービス料込

メニュー： **【シェフズ・スペシャル】** お一人様1オーダー限り 全10種類
 「彩りサラダ ライチドレッシング」、「金絲クラゲと紅芯大根の冷菜」、「蒸し鶏 菊の花入りマスタードソース」
 「鮑の燻製オイルコンフィ トリュフマッシュルームソース掛け」、「海老の紹興酒漬け」
 「ホタテ貝と銀杏の焦がしバター オイスターソース掛け」「チキンの香味揚げ アスパラガス トラウトサーモン飾り」
 「紅あずまの花椒レモン煮タルト」、「燕の巣 クルミペースト入り紫芋のスープ」、「五目ちまき」

【点心】 お好きな物をお好きなだけ

「翡翠海老蒸し餃子」、「小貝柱、イカ、魚入り蒸し餃子」、「海鮮蒸し餃子」、「海老入りポーク焼売」
「豚肉、海老入りもち米団子」、「春巻」、「海老トースト」、「ホタテ入りライスパー包み揚げ」
「五目揚げ団子」、「鶏肉入り焼き饅頭」

【スイーツ&フルーツ】 お一人様4種類＋葡萄、1オーダー限り

「アップルシブースト」、「パンプキンタルト」、「黒胡麻プリン」、「愛玉子ゼリー」、葡萄

ご予約:

ウェブサイト

<https://tokyo.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/lunch/dynasty-afternoontea-autumn>



中国料理「王朝」料理長 柳谷 雅樹 (やなぎや まさき)

1983年、武蔵野調理専門学校を卒業後、1984年より老舗中国料理店「南国酒家」にて、中華料理の料理人としてのキャリアをスタートさせる。1986年、ヒルトン東京に入社。ヒルトン東京の開業時からある中国料理「王朝」にて、北京、上海、四川、広東を含む中国全土の料理を修得し、2009年に料理長に就任。2013年には、東京都知事表彰の優良調理師を受賞しました。現在も、同レストランに従事する26人の料理人を統括し、通常のオペレーションはもちろん、季節ごとのプロモーションなどで、伝統の味を守りつつ、現代の嗜好を取り入れた正統派中国料理を提供し続けています。

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830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、「マープルラウンジ」、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123の国と地域に約7,300軒(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・キーの共有、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。22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](https://www.hilton.com/ja-jp/hilton-honors)」の会員数は1億6,500万人以上を有し、ヒルトンの公式予約チャン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>