

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

ドールハウス風スタンドで楽しむパンのアフタヌーンティー 『秋のプティ・ブーランジェリー』



【2023年8月7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、9月13日(水)より11月16日(木)までの期間、パンづくしのアフタヌーンティー『秋のプティ・ブーランジェリー』をご提供します。秋に旬を迎えるフルーツや野菜をふんだんに用いたパンやオープンサンドイッチに加え、スコーンやスイーツ、前菜、スープがセットになり、お一人様¥5,800(土・日・祝日 ¥6,500)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『秋のプティ・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―湯田 剛史(ゆだ つよし)のこだわりパンでお届けします。まるでドールハウスのようなオリジナルアフタヌーンティースタンドには、無花果や栗、山ぶどうなどを用いた様々な種類のパンやスイーツが彩りよく配されます。童心に返り、おまごど気分を味わいながら収穫の秋の美味を余すことなくお楽しみいただけます。



全粒粉のパンにホイップしたブルーチーズクリームと茸ソテーを乗せたオープンサンドイッチ「ブルーチーズクリーム&茸のオープンサンド」(※1)、ナッツの風味とほのかな酸味が特徴のライ麦パンで作る「ライ麦パンのポークリエット洋梨ゼリー」(※2)は、大粒と粉末、2種類のライ麦をブレンドし、しっかりこねた後に一晩寝かし、その後再度こねる工程を経る事によりしっとりとしたパンに仕上げます。その他にもパイ生地でカップを作り、ミートソースとアパレイユを入れて焼きあげた「ミートソースキッシュかぼちゃのモンブラン仕立て」(※3)は仕上げにかぼちゃクリームをモンブランのように絞ってご提供します。



(※1)ブルーチーズクリーム&茸のオープンサンド



(※2)ライ麦パンのポークリエット洋梨ゼリー



(※3)ミートソースキッシュかぼちゃのモンブラン仕立て

優しい甘さのおやつパンも充実の秋のラインアップでお届けします。薄く伸ばしたクロワッサン生地に、シナモンクリームとローストした胡桃、アーモンドとオレンジピールを散らし、切株型に焼き上げた「切株ナッツクロワッサン」(※4)、紫芋を練り込んだヴィエノワ生地をスイートポテト型に成形して焼き、サツマイモペースト、黒胡麻、グラニュー糖をふりキャラメリゼした「紫芋のブリュレパン」(※5)、栗の甘露煮をプリオッシュ生地で包み、茸の型に焼き上げ、キャラメル風味のデュルセでコーティングした「栗のプリオッシュ」(※6)など、バラエティに富んだアイテムをお楽しみいただけます。



(※4)切株ナッツクロワッサン



(※5)紫芋のブリュレパン



(※6)栗のプリオッシュ

こだわりパンの他にも「チキンナゲットBBQバーガー」や「茄子のコンポート ミントトマトジュレ」(※7)、本日のスープに加え、「山ぶどうのスコーン」(※8)、「無花果のタルト」(※9)、「スイートポテトパンナコッタ」などのスイーツもセットに。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種類をご用意しております。「キンモクセイ グレープ ダージリンアイスティー」や「パンプキンスライスチャイ」など秋限定の紅茶を味わいながら深まる秋を感じるひと時をお過ごしいただけます。



(※7) 茄子のコンポート ミントトマトジュレ



(※8) 山ぶどうのスコーン



(※9) 無花果のタルト

『秋のプティ・ブーランジェリー』概要

会場： バー＆ラウンジZATTA（ヒルトン東京2F）
 期間： 9月13日（水）～11月16日（木）
 営業時間： 【平日】11:30 - 16:30（ご予約は11:30 - / 14:30 - の2部制）
 【土・日・祝日】11:30 - 20:00（ご予約は11:30 - / 14:30 - / 18:00 - の3部制）
 料金： お1人様 ¥5,800（土・日・祝日は¥6,500）※税金、サービス料込
 メニュー： 【サラダ・スープ】
 茄子のコンポート ミントトマトジュレ、本日のスープ

【パン】

サーモンムースのブルスケッタ、ブルーチーズクリーム＆茸のオープンサンド、チキンナゲット BBQ バーガー
 ライム麦パンのポーリエット洋梨ゼリー、ミートソースキッシュかぼちゃのモンブラン仕立て
 山ぶどうのスコーン、紫芋のブリュレパン、ピスタチオモンブランデニッシュ
 切株ナツクワワッサン、栗のプリオッシュ

【スイーツ】

無花果のタルト、スイートポテトパンナコッタ

ご予約： ウェブサイト <https://tokyo.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/afternoontea/zatta-autumn>



ヘッドベーカリー 湯田 剛史 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リーとして勤務し、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リーとして、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 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 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・オーナーズ](#)」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ネル経由で直接予約したヒルトン・オーナーズ会員は、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・オーナーズ・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>