

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

『お肉アフタヌーン ワールドトラベル』

新感覚お肉が主役のアフタヌーンティー
夏のバカンス気分を食で満喫



【2024年3月29日】 ヒルトン東京(新宿区 総支配人フィリックス・ブッシュ)2階メトロポリタングリルでは、5月8日(水)より、お肉が主役のアフタヌーンティープラン『お肉アフタヌーン ワールドトラベル』を開催します。料金はお一人様¥6,400(土・日・祝日¥6,900)で、毎日15時から17時の2時間制にてお楽しみいただけます。世界のグルメを集結した前菜、スープなどのセイヴォーリー、ミニグリルの上で炭火で温めながら芳ばしい香りと共に楽しむ3種類の肉料理に加え3種類のスイーツもセットに。食を通して世界中を旅しているようなバカンス気分を存分にお楽しみいただけます。

アフタヌーンティースタンドには食欲をそそるシェフ特製セイヴォーリーが配され、エキゾチックなスパイスの香りと共に登場します。肉厚のパティにアメリカンチェダーチーズをたっぷりまとった「ミニバーガー」、イタリアの朝食の定番、コルネットにサーモンリエットを挟んだ「サーモンコルネット」、メキシコのストリートフード「エローテコーン」は、グリルしたトウモロコシに、リブレットフェタクレマ、シラチャーマヨネーズとフレッシュハーブを添え、メトロポリタングリルオリジナルをご用意します。



セイヴォリーをゆっくりと味わった後は、3種類の肉料理をどうぞ。グリルカウンターで桜の薪を用いてダイナミックに焼き上げる肉料理は、テーブル上にセットされたミニグリルの炭火で炙りながらゆっくりとご賞味いただけます。コチュジャンとニンニクの風味が食欲をそそる韓国料理の定番「デジブルコギ」、ヨーグルトと各種スパイスに付け込んだ「タンドリーチキン」、メキシコ風ハラミのグリル「カルネ・アサーダ」はさっぱりとしたメキシカンサルサソース、ピコ・デ・ガヨやアボカドを配したフレッシュトルティーヤと共に楽しみいただけます。



食後は「バイクドチーズケーキ」や「ピスタチオムース ヘーゼルナッツプラリネ」など、シェフ特製 3種類のデザートもお楽しみいただけます。甘いものはあまり得意ではないけれど、フォトジェニックなアフタヌーンティー気分を楽しみたい方はもちろん、遅めのランチとしてもお楽しみいただけます。プランにはコーヒーや各種紅茶やハーブティー、アイズドリンクもセットに。別途料金にてシャンパンやワインもご用意しておりますので、気軽な女子会やデート利用にもおすすめです。

『お肉アフタヌーン ワールドトラベル』 概要

レストラン： メトロポリタングリル（ヒルトン東京2F）
 期間： 5月8日（水）～
 営業時間： 3:00pm – 5:00pm ※2時間制

料金: お1人様 ¥6,400 (土・日・祝日 ¥6,900) ※税金、サービス料込
メニュー: 【セイヴォーリー】
「ミニバーガー」、「ヴォロヴァン」、「ピシソワーズ」、「サーモンコルネット」、「エローテコーン」
【グリル】
「デジブルコギ」(チャーグリル)、「タンドリーチキン」(チャーグリル)、「カルネ・アサーダ」(フレームドグリル)
【デザート】
「ピスタチオムース ヘーゼルナッツプラリネ」、「ストロベリーローズムース」、「バイクドチーズケーキ」

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



フィナリー・セメス メトロポリタングリル料理長

ハワイ生まれのセメスは、19歳の時にカピオラニコミュニティカレッジで調理師の資格を取り、その後10年間オアフ島にあるミシュラン1つ星レストラン エム・パイ・シェフ・マプロなどを含む様々なレストランで修行を積みました。セメスが本格的に料理の奥深さ、楽しさに目覚めたのは2009年の来日です。マシュー・クラブ氏から多くのインスパイアを受け、研鑽を積んだセメスは Two Rooms Bar & Grill や Ruby Jack's にて更なるグリル料理の知識と経験を得た後2017年にヒルトン東京に入社。メトロポリタングリルの主要スタッフとして歴代総料理長をサポートし、国際スポーツイベントのケータリングなどで活躍しました。セメスは、「火を駆使するグリルの様々な調理法、例えばスモークやフレミング、ロティセリーやトーチ、残り火や灰を用いた絶妙な火入れなど、食材に合わせたグリル技法により、食材の味を深化させ、ゲストの味蕾を刺激していきたい」と話しています。

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126の国と地域に7,500軒以上(約120万室)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。米フォーチュン誌と Great Place To Work による「働きがいのあるグローバル企業世界ランキング」で第1位に選出され、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7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グローバル・ブランド・ポートフォリオのうち、日本では、6ブランド・25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1億8,000万人以上を有し、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(日本国内の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>