

【本件に関する企業様からのお問い合わせ先】
ヒルトン東京ベイ マーケティング・コミュニケーションズ 担当: 渡部・間々田
TEL: 047-355-7109 (直通) Email: TYOTB_PR@hilton.com

【報道関係者からのお問い合わせ先】
ヒルトン東京ベイ PR 事務局(株イニシャル内) 担当: 備前・菱沼・松本
TEL: 03-5572-6062 Mail: hiltontokyobay-2024pr@vectorinc.co.jp

本格的な中国料理と初夏を感じるデザートなど全 13 種類が堪能できる 中国料理「王朝」 初夏のチャイニーズアフタヌーンティーの提供を開始

～白海老やマンゴーなど、初夏の食材を使ったセイボリー & デザート～



【2024年4月4日(木)】東京ディズニーリゾート®・オフィシャルホテル、ヒルトン東京ベイ(千葉県浦安市舞浜 総支配人マークス・コッシュ)は、2024年5月9日(木)より、中国料理「王朝」にて、本格的な中国料理と繊細なデザート全 13 種類をご堪能いただける「初夏のチャイニーズアフタヌーンティー」の提供を、月・木・金曜日限定(祝日を除く)で開始いたします。

お一人様一台ずつご用意する茶器スタンドには、王朝料理長 東郷裕之(とうごう ひろゆき)シェフのこだわりが詰まった本格中国料理をスモールポーションでご用意します。制限時間内であれば何度でもお楽しみいただける紅茶や中国茶と共に、少しずつ様々なメニューをお楽しみください。

■初夏を感じるメニューを含む、本格的な中国料理と繊細なデザート全 13 種類

5月9日(木)から6月28日(金)までの期間は、旬の真鯛を使いピスタチオと松の実を鱗に見立てて揚げた「真鯛の油淋ソース」や、インドの定番おやつ「パニプリ」にまろやかでコクのあるピータンを合わせた「ピータンタルタルのパニプリ」、料理長が厳選した帆立の風味と相性の良い「マグマ塩」を使ったシンプルだが奥深い味わいの「帆立のマグマ塩炒め」、中国認定の高級点心師 黄(こう)シェフが手掛けた「白海老のシューマイ」など、こだわりのセイボリーを7種類ご用意しました。スイーツは、「マンゴープリン」や「杏仁豆腐」など「王朝」の人気メニューや、パイナップルケーキやサチマなどの伝統的なお菓子に加え、ヒルトン東京ベイのペストリー部門を統括する松下シェフが手掛けた、2日かけて作ったココナッツクリームをベースにメロンをふんだんに使用したパフェ「メロン&ココナッツ」をご堪能いただけます。

フリーフローのお飲み物は、2004年イギリスで創設された新進気鋭の英国高級紅茶ブランド「ジンティー」の紅茶や中国茶の茶葉6種類のセレクションからお選びいただけます。イギリスのオーガニック認証機関「ソイル・アソシエーション」の認定を受け、その土地の風土と気候がもたらす甘くフレッシュな風味と豊かな質感をお楽しみ頂ける中国緑茶「ジェードスウォード」や、ノンカフェインのハーブティーもご用意しております。

店内には、ゆったりとお寛ぎいただけるソファシートや、5~50名様までご利用可能な個室もご用意しています。ご家族やご友人とのお祝いなど様々なシーンでご利用いただけます。中国料理「王朝」で優雅なひとときをお過ごしください。

【「初夏のチャイニーズアフタヌーンティー」概要】

会場： ヒルトン東京ベイ 地下1階 中国料理「王朝」
期間： 2024年5月9日(木)~6月28日(金) ※月・木・金限定(祝日を除く)
提供時間： 11:30~/13:30~
※2部制・2時間制
料金： お一人様 4,900円
※紅茶や中国茶付き(フリーフロー)
※税金とサービス料が含まれています。
ご予約： TEL: 047-355-5000(代) レストラン部
※前日12時PMまでの事前予約制

URL: <https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/lunch/dynasty-earlysummer>

※同テーブル、皆様アフタヌーンティーセットのご注文をお願いしております。

※表記内容は変更になる場合もございます。予めご了承ください。

※仕入れ状況によりメニューは変わる場合がございます。

※写真はイメージです。

【「初夏のチャイニーズアフタヌーンティー」メニュー】



写真①



写真②

<黄(こう)シェフの点心>

「白海老のシューマイ」(写真① 左上プレート)

中国国家認定の高級点心師黄(こう)シェフが手掛ける、手作りの特製点心。今回は上品な甘みの特徴の白海老を採用。剥いた白海老を塩ベースで味付け、シューマイの生地で包んでいます。さらに、蒸しあがった後には、高温でカラッと揚げた殻付きの白海老を贅沢にあしらっています。一口で白海老の食感と香りを楽しめる贅沢な一品です。

<セイボリー>

「クラゲの椒麻ソース」(写真① 中央プレート 左)

コリコリ、プルプルとした噛み応えのある食感が楽しいクラゲに、ピリッと感じる程度の山椒の香り高い椒麻ソースをかけることで、初夏にぴったりなさっぱりとした味わいに仕上げました。

「真鯛の油淋ソース」(写真① 中央プレート 中央下)

旬魚の真鯛を油淋ソースと合わせました。初夏の産卵を前に栄養を蓄えた真鯛は、脂がのった肉質は弾力があり特に美味しく、見た目も鮮やかで「桜鯛」と呼ばれるほど。さらに、ピスタチオと松の実を鱗に見立てて揚げており、見た目も食感もおもしろい一品です。

「ピータンタルタルのパニプリ」(写真① 中央プレート 右)

インドの定番おやつとして有名な小ぶりの揚げ菓子「パニプリ」。中には粒状にカットされたピータンが入っており、カレー風味の味付けがやみつきになります。より美味しく食べていただけるように、できるだけ水分を抑え、ふやけない工夫をしています。

「帆立のマグマ塩炒め」(写真① 右上プレート 左)

帆立の風味と相性の合うものを料理長が厳選。ヒマラヤ山脈標高 5000m の地下から採掘したきれいな岩塩だけを厳選した“マグマ塩”が採用され、シンプルでありながら奥深い香りとうま味を楽しむ一品です。

「海老のマンゴーマヨネーズ」(写真① 右上プレート 中央)

衣をつけて揚げたぷりぷりの海老に、マンゴーピューレを合わせたマヨネーズソースを絡め、トロピカルな味わいを堪能いただけます。

「牛フィレ肉のグリル トリュフ豆鼓ソース」(写真① 右上プレート 右)

ソースには香り高いトリュフと豆鼓を活用。粗く刻んだトリュフと豆鼓を炒め、中華スープとオイスターソースを合わせた後、とろみをつけています。最後にトリュフオイルを入れて、さらに香り高く仕上げています。

<デザート>

「王朝伝統のマンゴープリン」(写真① 中央プレート 中央上)

マンゴーの甘みと芳醇な香り、そしてなめらかな口当たりが人気の王朝特製マンゴープリン。マンゴーソースとマンゴーの果肉を添え、プリン表面には白ワインのさわやかな香りのゼラチンをあしらいました。

「杏仁豆腐 メロンソース」(写真② 左上)

華やかな香りと、とろける食感の王朝特製の杏仁豆腐。緑のメロンを使ったソース、赤肉メロンの果肉をトッピング。蓮の花が咲き誇る庭園をイメージした、緑豊かな初夏の清々しさを彷彿とさせる一品です。

「抹茶サチマ」(写真② 左下プレート 上)

日本のおこしのような見た目の中国伝統菓子「サチマ」。食べやすい薄さにした手作りのサチマに、抹茶をふりかけて和の風味を付けています。

「台湾式パイナップルケーキ」(写真② 左下プレート 下)

台湾のお菓子を代表する「パイナップルケーキ」。黄(こう)シェフ自家製の生地で、パイナップルの餡を包みこみました。フリーズドライのパイナップルをトッピングし、さらにパイナップルの味わいを楽しむことができます。

「エッグタルト」(写真② 右下)

外はパリッと中はトロとした仕上がりで、中にカスタードクリームが入っており優しい甘さを味わえる一品です。

<パストリーシェフの季節のパフェ>

「メロン&ココナッツ」(写真② 右上)

2日かけて作ったココナッツクリームと生クリームをベースに、スポンジケーキの上にはアールグレイクリーム、オレンジムースで、さっぱりした味わいに仕上げられています。さらに、メロンゼリー、メロンの果肉、生クリームを入れました。メロンパンに見立てたクッキーシューは、メロンカスタードクリームが入った贅沢な一品です。上にかかっている銀箔は、初夏の日差しのきらきらした雰囲気演出しています。



東郷 裕之(とうごう ひろゆき)

1995年、18歳で大阪の四川料理「湖陽樹」(大阪府中央区農人橋)に入社し、3年後に「香港ガーデン」(東京都港区西麻布)のオープンをきっかけに上京。2000年 ホテル日航東京(現ヒルトン東京お台場)中国料理「唐宮」料理長、梁 樹卿氏に師事し、一から広東料理を勉強する。2019年には料理長に昇格。2023年よりヒルトン東京ベイ 中国料理「王朝」料理長として腕を振るう。



黄 輝(こう き)

中国国家認定高級点心師。2007年来日後 16年間、都内の中国料理店やホテルで点心シェフを務める。2023年7月、ヒルトン東京ベイ「王朝」にて点心シェフとして就任。長年培った経験を活かした、幅広く本格的な点心料理を展開する。



松下 陽亮 (まつした ようすけ)

1999年から5年間、都内のカステラの老舗店で修業を積んだ後、2006年より「ホテル日航東京」でパストリースタッフとしての道を歩み始める。2015年にホテルが「ヒルトン東京お台場」にリブランドした後、2016年アシスタントパストリーシェフに就任。2019年4月よりヒルトン東京ベイパストリーシェフとして宴会や婚礼のデザートから、アフタヌーンティーやデザートbuffetまでホテル内のパストリーを統括。

###

Like a Member 特典

中国料理「王朝」では、ヒルトンのゲスト・ロイヤルティ・プログラム「ヒルトン・オナーズ」のダイニング特典「Like a Member」をご利用いただけます。ホテルに宿泊をしないヒルトン・オナーズ会員の皆様もご利用できる本特典には、ヒルトンがアジア太平洋地域で運営するレストランやバーでのボーナス・ポイント付与や、最大25%の割引が含まれます。特典の詳細は特設ページ(https://hiltonhotels.jp/apac-fandb_ja_jp/)をご覧ください。この機会にぜひ「ヒルトン・オナーズ」にご登録いただき、特典をご利用ください。

ヒルトン東京ベイについて

東京湾に面したヒルトン東京ベイは、東京ディズニーリゾート®のオフィシャルホテルです。都心からわずか30分あり、リムジンバスで成田空港から約60分、および羽田空港からは約50分という大変便利なロケーションにあります。828室の客室は、広大な東京湾に面したオーシャン側と、東京ディズニーランド®や東京ディズニーシー®を目の前にしたパーク側にあり、いずれも窓の外には素晴らしい景観が広がります。ファミリー向けの客室から、モダンでスタイリッシュな客室まで、多様なタイプの部屋が揃っています。東京ディズニーリゾート内に位置するため、両パークへの移動も便利です。キッズ向けの朝食コーナーや遊び場など、お子様連れのゲストに喜ばれる施設やサービスも充実しています。館内には、5つのレストラン&バー、2つの大宴会場と、14の中小宴会場があり、ビジネスやレジャーなど、あらゆる用途に適応可能です。フィットネスセンター、屋内と屋外のプール、ショッピングアーケード、リラクゼーションサロンなど、質の高い設備を完備しています。

ヒルトン・ホテルズ&リゾーツについて

[ヒルトン・ホテルズ&リゾーツ](https://www.hilton.com/)は、100年以上の間、ホスピタリティの手本となるべく進化し続けるお客様のニーズに応えるような革新的な商品・サービスを提供し続けています。ヒルトン・ホテルズ&リゾーツは、宿泊先にこだわるお客様に、世界6大陸の人気の滞在先で600軒以上のホテルを展開しています。ヒルトン・ホテルズ&リゾーツのご予約は、公式サイト(<https://hiltonhotels.jp/>)または業界をリードするヒルトン・オナーズの[モバイルアプリ](#)から。ヒルトンの公式チャネル経由で直接予約した[ヒルトン・オナーズ](#)会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。最新の情報はこちらをご覧ください。<https://stories.hilton.com/hhr>、<https://www.facebook.com/Hilton/>、<https://twitter.com/HiltonHotels>、<https://www.instagram.com/hiltonhotels/>