

【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

『Bee Happy ハニーティーパーティー』

はちみつ、レモン&チーズのとろけるコラボで贈る夏のスイーツビュッフェ



【2024年4月3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階オールデイダイニング「モザイク」では、5月11日(土)より6月30日(日)の土・日・祝日限定にて、鮮やかなビタミンカラーで贈る初夏のスイーツビュッフェ『Bee Happy ハニーティーパーティー』を開催します。ヒルトン広島パストリーシェフ 鷲見 真奈美(すみ まなみ)が作り出すはちみつ&チーズの甘くとろーり&とろけるスイーツと、レモンやオレンジ、マンゴーなど、ビタミンカラーフルーツをふんだんに用いた初夏にふさわしいスイーツ約20種類と8種類のセイヴォリーをポップで思わずウキウキするような空間でお楽しみいただけます。料金はお1人様¥3,950、土・日・祝日の午後3時から5時まで開催します。

スイーツはもちろん空間演出にもこだわり、エンターテインメント性のあるスイーツビュッフェを提供するオールデイダイニング「モザイク」の新フェアは、はちみつ、チーズ、レモンをメインに、見ているだけで幸せな気持ちになるイエローカラーで贈るポップなハチ(Bee)のティーパーティー。ハッピーオーラ全開のオールデイダイニング「モザイク」で、はちみつとレモン、チーズのとろける誘惑にはまってみませんか？



※1) Bee's チーズケーキ



※2) アプリコットブーケ



※3) チーズ？チーズ！



※4) ハチさんも間違えるフラワータルト

ケーキ側面のハニカム模様が目を引く「Bee's チーズケーキ」(※1)は、コクのある卵黄クリーム、パータ・ボンブを合わせたフロマージュブランにパッションフルーツとマンゴーのジュレを合わせたムース。トップのレモンコンフィとエルダーフラワーのジュレが爽やかな 1 品です。スポンジ生地にはちみつとレモンの甘酸っぱいシロップを染み込ませ、アプリコットの果実を生クリームでサンドしたショートケーキ「アプリコットブーケ」(※2)、まるでエメンタルチーズのようなキュートなフォルムが目を引く「チーズ？チーズ！」は、ほのかな酸味のレアチーズケーキに、カルダモンで風味付けしたグアバとはちみつのジュレがアクセントになり、見た目とのギャップも楽しいケーキです。その他にもアーモンドタルトにたっぷりのマンゴーとパイナップルをトッピングし、はちみつのジュレでコーティングした「ハチさんも間違えるフラワータルト」(※4)、レモン果汁とレモンゼストと共にしっかりと焼き上げたパウンドケーキにオレンジなどのフルーツとミントを配した「レモンリースのパウンドケーキ」(※5)など、愛らしいスイーツの数々がビュッフェ台を彩ります。



※5) レモンリースのパウンドケーキ



※6) チーズホリック バイクドケーキ

チーズ好きの方に特に味わっていただきたいのがシェフィチ押し「チーズホリック バイクドケーキ」(※6)です。ブルーチーズのほのかな塩味とはちみつ、たっぷりのアーモンドクランブルと爽やかなマスカルポーネクリームチーズの相性が抜群です。ガラススイーツやスモールポーションのスイーツもバラエティに富んだ品揃えをご用意しております。レモンとオレンジのバターク

クリームをサンドした「ハッピーイエローマカロン」(※7)、紅茶茶風味のパンナコッタの上にはちみつレモンジュレを乗せ、まるでレモンティーのような味わいの「レモンティートリック」(※8)、レモンピールを練り込んだフィナンシェに瀬戸内レモンのシロップを染み込ませ、レモンチョコレートやピスタチオでコーティングした「レモンフィナンシェ」(※9)、レモンとライムのさっぱりとした味わいの「Bee's エナジードリンク」(※10)など、爽やかな甘さのスイーツを心行くまでお楽しみいただけます。



※7) ハッピーイエローマカロン



※8) レモンティートリック



※9) レモンフィナンシェ



※10) Bee's エナジードリンク

はちみつやチーズをアクセントに用いたセイヴォーリーも 8 種類ご用意しており、午後のアフタヌーンティータイムとしてはもちろん、少し遅めのランチにもおすすめです。「はちみつとモッツアレラチーズのピザ」やミックスキャベツコールスローと一緒に味わう「ローストハニーマスタードポークサンドイッチ」、「クリスピーフライドチキン ハニーBBQ ソース」や「ピーナッツバターとチェダーチーズ、ハム、はちみつのサンドイッチ」など、シェフこだわりのお食事をスイーツと共に楽しめます。



『Bee Happy ハニーティーパーティー』スイーツビュッフェ 概要

会場： オールデイダイニング「モザイク」(ヒルトン広島6F)
期間： 5月11日(土)～6月30日(日)の土・日・祝日限定
営業時間： 15:00 – 17:00
料金： お1人様 ¥3,950 ※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/sweetsbuffet/mozaik-summer>



ヒルトン広島 パストリーシェフ 鷲見 真奈美

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しました。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。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鷲見は、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。2022年中国・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鷲見は、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、バ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の企画と制作を統括しています。

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。広島のメインストリート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「フローラウンジ」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](https://hilton.com/jp/hilton-honors)」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>

ヒルトンのスイーツ体験公式ハッシュタグ “#ヒルトンスイーツ”とは？

国内に展開するヒルトン・ホテルズ&リゾーツが参加。ランチとディナーの間を彩るスイーツタイムに、これまで提供してきた「美味しいスイーツ」「非日常的で贅沢な時間」に加え、多様なテーマで「わくわくするようなビジュアルインパクト」や「友達に自慢したくなるフォトジェニックな世界観」を更に強化した新たなスイーツ体験です。