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・ルージュ』

アフタヌーンティー仕立ての前菜＆点心ランチ
フレッシュ苺はお好きなだけ！

【2021 年 12 月 9 日】　ヒルトン東京（新宿区　総支配人ロジャー・ブランツマ）2 階中国料理「王朝」では、12 月 28 日（火）より 2022 年 5 月中旬ごろまでの期間、赤を基調とした前菜、スープ、肉・魚料理など 8 種類のシェフズ・スペシャルと、ワゴンサービスでご用意する 10 種類の食べ放題点心、「王朝」特製 4 種類のいちごスイーツのプレートに加え、フレッシュ苺をお好きなだけお楽しみいただけるランチプラン、チャイニーズ・アフタヌーンティー『シノワ・ルージュ』をお一人様¥5,500（土日祝日¥5,800）にて開催します。

クラシカルな茶器を用い、まるでスイーツのように美しく配される「王朝」料理長　柳谷雅樹（やなぎや　まさき）によるシェフズ・スペシャルは、気分を上げる赤をテーマに、こだわりの前菜、スープ、肉・魚料理 8 種類をご用意しています。さわやかな苺ドレッシングがアクセントの「彩りサラダ　苺ドレッシング」や「海老のマンゴーマヨネーズソース掛け」などの前菜、「ふんわり卵のトマトスープ」ほか、「鮑となめこのオイスターソース炒め　おこげ添え」や「蒸し鶏の山椒入り塩麹ソース」など、料理長こだわりのお料理をお一人様 1 オーダー限りでお楽しみいただけます。

ワゴンサービスでご用意する点心は、お好きなものをお好きなだけお楽しみいただけます。花の形が愛らしい「XO 醤入り海鮮花焼売」や人気の「ニラ入り翡翠海老餃子」、パリッと揚がった「海老団子フライ」や「海鮮ライスペーパー春巻」に加え、もちっとした歯ごたえの「大根餅のフリッター」など 10 種類の点心は、熱々の状態でお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「王朝風いちごのタルト」や「愛玉ゼリー」など 4 種のいちごスイーツプレートに加え、フレッシュ苺をお好きなだけ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、熱々点心や甘酸っぱい苺をお好きなだけお楽しみいただけるプランで、優雅なランチやアフタヌーンティータイムはいかがでしょうか。

食べ放題でご用意する 10 種類の点心

茶器に配されるシェフズ・スペシャル

王朝いちごスイーツ フレッシュ苺はお好きなだけ

チャイニーズアフタヌーンティー『シノワ・ルージュ』ランチプラン 概要

会場: 中国料理「王朝」（ヒルトン東京2F）
期間: 12月28日（火）～2022年5月中旬を予定
営業時間: 月～金曜日 11:30am – 3:00pm（L.O.2:30pm）
土・日・祝日 11:00am – 1:00pm / 1:30pm – 3:30pm
料金: お1人様 ¥5,500（土・日・祝日は¥5,800） ※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
「彩りサラダ 苺ドレッシング」、「五種の具材入り春雨の和え物」、「鮑となめこのオイスターソース炒め おこげ添え」「海老のマンゴーマヨネーズソース掛け」、「蒸し鶏の山椒入り塩麹ソース」、「じゃがいものフライXO醤入りアンチョビソース」、「上海焼きそば」、「ふんわり卵のトマトスープ」

【点心】 お好きな物をお好きなだけ
「海老蒸し餃子」、「ニラ入り翡翠海老餃子」、「XO醤入り海鮮花焼売」、「海老入りポーク焼売」、「鶏肉入り饅頭」、「海老団子フライ」、「海老入り揚げ餃子」、「春巻」、「海鮮ライスペーパー春巻」
「大根餅のフリッター」

【スイーツ】 お一人様1オーダー限り
「ストロベリーヨーグルト」、「王朝風いちごのタルト」、「ダブルベリーケーキ」、「愛玉ゼリー」のプレート

【フレッシュ苺】 お好きなだけ

ご予約: ウェブサイト https://tokyo.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/lunch/dynasty-strawberry

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・クリーンステイ対策】
新しい日常に合わせ、十分に間隔を保った店内でゆったりとお食事をお楽しみいただけます。ヒルトンの新たな衛生基準となる「ヒルトン・クリーンステイ」の詳細はこちらをご覧ください。
https://www.hilton.com/ja/corporate/cleanstay/

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 122 の国と地域に 6,700 軒以上（100 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。「2020 年版 働きがいのあるグローバル企業 世界ランキング」の上位企業として選ばれ、世界有数の ESG（環境、社会、ガバナンス）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 2020 年世界的業界リーダーにも選出されました。2020 年には、新たな衛生・消毒基準である「ヒルトン・クリーンステイ（https://www.hilton.com/ja/corporate/cleanstay/）」を策定し、全世界のホテルで導入しました。また、現在、18 のグローバル・ブランド・ポートフォリオを展開しています（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&リゾーツの 5 ブランド・18 軒のホテルを展開）。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」の会員数は約 1 億 2300 万人を有し、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。http://newsroom.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