

ヒルトン東京お台場  
マーケティング コミュニケーションズ  
近藤・植田・薄井  
TEL: 03-5500-5509  
Email: [marketing@hilton-odaiba.com](mailto:marketing@hilton-odaiba.com)

## 【ヒルトン東京お台場】 フレッシュなサラダバーやロコモコなどの DIY メニュー、ハワイアンスイーツを堪能！

### 「ハワイアンビュッフェ&スイーツ」を開催

期間：2024年6月3日(月)～8月20日(火)



【2024年4月24日】ヒルトン東京お台場(東京都港区台場 総支配人/加藤大輔)では、毎年人気のサラダバーやロコモコ、ミニバーガーなど、ご自身で盛りつけたり挟んだりしてとっておきのアレンジメニューが楽しめる DIY メニューをラインアップした「ハワイアンビュッフェ&スイーツ」を、2024年6月3日(月)～8月20日(火)の期間限定で開催いたします。

本フェアでは、パワフルなハワイアンメニューを手軽にビュッフェスタイルでお楽しみいただけます。毎年大人気のサラダバーでは、17種類のアイテムに、お好きなドレッシングやコンディメントをジャーに入れてお召し上がりいただけます。さらにパイナップルを豪快に切って器に仕立てた「パインサラダ」や極細パスタ「カダイフ」を巻いたガーリックシュリンプなどのコールド料理、ハワイのクラフトビール「コナビール」で柔らかく仕上げたグリルポーク、ハワイアンブイヤベースなどのホット料理もご用意しています。

また、人気のライブステーションでは、マスタードとキャラメル風味が絶妙に合わせり食欲をそそる豪快なジャンボンホール、ハワイのローカルヌードル「サイミン」のほか、ディナー&週末限定でローストビーフをご提供いたします。

スイーツエリアには、揚げたてのマラサダ、コナコーヒーで仕上げたティラミス、パイナップルムースに加え、甘みと酸味のバランスが絶妙な「トロピカルモンブラン」、完熟バナナのタルト、もち粉で作るハワイのローカルスイーツ「バターモチ」など、バラエティー豊富なスイーツをラインアップしています。そのほか、ライブエリアではマンゴーとココナッツが香るハワイアントーストを目の前でお作りいたします。

東京湾を間近に臨むシースケープ テラス・ダイニングで、陽気なハワイアンメニューの数々を心ゆくまでご堪能ください。

## 【フードメニュー例】



パインサラダ



ジャンボンホール



サラダバーイメージ

## 【スイーツメニュー例】



トロピカルモンブラン



バイクドチーズ 塩キャラメルムース



バターモチ

## 「ハワイアンピュッフェ&スイーツ」概要

期間：2024年6月3日(月)～8月20日(火)

場所：「シースケープ テラス・ダイニング」(2F)

時間：ランチ 11:30～13:00/13:30～15:00 (90分制)

ディナー 17:30～19:00/19:30～21:00 (90分制)

料金：ランチ 大人5,900円/お子様3,540円(平日) / 大人6,950円/お子様4,020円(土・日・祝)

ディナー 大人7,600円/お子様4,560円(平日) / 大人8,850円/お子様5,100円(土・日・祝)

※お子様は小学生までとなります ※未就学児は無料です ※表示料金には税金・サービス料が含まれております

メニュー：

**コールド料理** シーフードマリネ、ガーリックシュリンプ カダイフ巻き、マグロスペアリブ、トマトとカニのカッパリーニ、パインサラダ、チキンロングライス、マヒマヒのフリット、ローストビーフ BBQソース(ディナーのみ) など

**ホット料理** ハワイアンブイヤベース、フリフリチキン、スズキの蒸し焼き レッドココナッツカレーソース、グリルポーク コナビールフルーツソース、ハワイアンチリ&チップス、ブルドポークとピッツァまたは海苔塩フレンチフライとイカ、本日のスープ、シースケープフルーツカレーとご飯、バッファローチキンまたはモチコチキン(ディナーおよび週末限定)、ビーフショートトリブの煮込み(ディナー限定) など

**DIYメニュー** サラダバー(ガーデンレタス、ロメインレタス、キヌア、ピーツ、パイナップル、ミックスベリー、フレゴラ、チキン、シュリンプ アボカド など)、ロコモコ(ミニハンバーグ、目玉焼き、素揚げ野菜、アボカド、デミグラスソース)、ビーフミニスライダー

**ライブステーション** ローストビーフ 西洋わさびクリーム、ワサビ、マスタード(ディナータイムおよび週末限定)、ジャンボンホールキャラメリゼ、マンゴーシェイブアイス、サイミン、ハワイアントースト マンゴーとココナッツの香り

**デザートエリア** マラサダ、ブルーハワイゼリー、マンゴープリン、ティラミス コナコーヒーゼリー、パンケーキ マカダミアクリーム、パイナップルムース、トロピカルモンブラン、バイクドチーズ 塩キャラメルソース、バナナタルト、バターモチ、ドーナツウォール など

WEB サイト、オンライン予約はこちら

<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/6900>

お問合せ・ご予約は TEL:03-5500-5580(レストラン総合案内)10:00~20:00

◎最新の運営状況および営業時間についてはこちらよりご確認ください。

<https://www.hiltonodaiba.jp/news/detail/3597>

## ヒルトン東京お台場について

ヒルトン東京お台場は、スイートルーム 18 室を含む 453 の全客室に備えられたプライベートバルコニーからレインボーブリッジと東京都心のパノラマビューを一望することができる東京湾のウォーターフロントに位置するホテルです。鉄板焼、寿司、天ぷら、会席など、料亭のような趣の日本料理「さくら」、カクテルと豊富な種類のウイスキーを楽しめる「キャプテンズバー」に加え、オールデイダイニング「SEASCAPE TERRACE DINING (シースケープ テラス・ダイニング)」と「Grillogy BAR & GRILL(グリロジー バー&グリル)」。そして 2023 年 1 月には新たに中国料理「跳龍門」がオープン。現代の東京を代表する新たなダイニング・デスティネーションとして進化しました。さらに、1,200 平方メートルのボールルームを含むミーティング・イベントルームと 2 つのウェディングチャペルを備え、フィットネスセンターを含むスパには、海と空を望む開放的な屋外ジェットバスや室内プールも完備しています。

詳細はこちらをご覧ください。

<https://www.hiltonodaiba.jp/>, [https://www.instagram.com/hilton\\_tokyo\\_odaiba/](https://www.instagram.com/hilton_tokyo_odaiba/),

<https://www.facebook.com/hiltonodaiba>

<https://twitter.com/hiltonodaiba>

## 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](#)は、100 年以上もの間、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・オーナーズの[モバイルアプリ](#)から。ヒルトンの公式チャンネル経由で直接予約した[ヒルトン・オーナーズ](#)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/>、[www.twitter.com/HiltonHotels](https://www.twitter.com/HiltonHotels)、[www.instagram.com/hiltonhotels/](https://www.instagram.com/hiltonhotels/)

## ■株式会社ホテルマネジメントジャパン 会社概要

株式会社ホテルマネジメントジャパンは、国内 22 ホテル(総客室数 6,438 室)を展開するホテル運営会社です。グループホテル総従業員数は 2,547 名。独自ブランドである「オリエンタルホテル」と「ホテル オリエンタル エクスプレス」に加え、「ヒルトン」、「シェラトン」、「ホテル日航」など多様なホテル経営及び運営を行っています。(2024 年 4 月現在)

<https://www.oriental-hotels.com/hotellist/>

### 【報道関係者からのお問い合わせ】

株式会社ホテルマネジメントジャパン

担当: 営業企画 柏崎、舟木、相生、菊地

E-mail: [contact\\_others@hmjkk.co.jp](mailto:contact_others@hmjkk.co.jp)

TEL: 03-6422-0510(代表) (平日 10:00-17:00)