

報道関係者各位

2025 年 4 月 22 日

【報道関係者からのお問い合わせ先】

ダブルツリーby ヒルトン東京有明
マーケティング コミュニケーションズ

羽根 昌紀

TEL: 03.6426.0390

Email: TYOAR_MKT@hilton.com

ダブルツリーby ヒルトン東京有明
猛暑を乗り切る「辛」と「冷」がテーマの
夏季限定レストラン&バーメニュー、6 月 2 日（月）よりスタート
記事を見た方限定、夏のビールカクテルを 1 杯プレゼント！



【2025 年 4 月 22 日】ダブルツリーby ヒルトン東京有明（東京都江東区 総支配人 島宗 広明）は、オールデイダイニング「SAUS（ソース）」とバー「Brew33 Bar（ブリューサーティースリーバー）」の 2 つの料飲施設にて、夏のレストラン&バープロモーションとして「辛」と「冷」をテーマにしたスパイスの効いた刺激的なメニューとひんやり涼しい味わいの料理を取り揃えた新たな夏のメニューを 2025 年 6 月 2 日（月）より提供開始いたします。

今年の夏も猛暑が予測されており、昨年よりも梅雨入り・梅雨明けが早く、夏前半から台風の発生が多い見込み※1とされています。そんなうだるような暑い季節にぴったりのメニューとして、ビーフ、ポーク、チキンそれぞれにスパイスを効かせた辛味たっぷりの肉料理や、夏の魚のメカジキをダイナミックに味わうバーガー、味も見た目もひんやり涼しいフォー、デザートの全 7 品をご用意しました。新たな味わいを追求した新作のビールカクテル 3 種も登場します。

※1 日本気象協会

夏の「コンフォート・フード」メニュー

ホテルが立地するその土地の味わいをノスタルジックにアレンジした、ダブルツリーby ヒルトンならではの「コンフォート・フード」。ダブルツリーby ヒルトン東京有明の「コンフォート・フード」は、対照的な「エンバー（燃え盛る炎）」と「リバー（流れる水）」をテーマに掲げたバーガーとヌードルです。



ギルトレスな

メカジキのフィッシュバーガー

肉厚さが豪快なメカジキのカツバーガー。夏に水揚げされるメカジキ“夏メカ”は脂のりが穏やかであっさりとした味わいが特徴で、タイムを加えたパン粉でサクッと揚げ、総料理長が何度も試作を重ねて選び抜いたブリオッシュバンズでサンドしました。オレガノやアンチョビ、オリーブを効かせたタルタルソースでお召し上がりください。



ライム香る冷たいチキンフォー

ライムの爽やかなアクセントが効いたスパイシーなスープとフォーを、それぞれ夏らしくキンキンに冷やしてご提供します。キムチやパクチー、赤唐辛子、ゆで卵などの具材は、ご自身の好みに合わせて自由に味のアクセントづけを楽しんでいただけるように、盛り合わせを別皿にしてご用意。味も見た目も夏にぴったりの涼しげな一品です。

夏のレストランメニュー

オーストラリア産ブラックアンガス牛ロースのグリル 夏野菜 ジンジャーソース



マメ科の牧草で育ったオーストラリア産のブラックアンガス牛は、肉繊維が柔らかく、赤身と適度なサシが入ったバランスのよい肉質が特徴。アミノ酸スコアが高く、鉄分などのミネラルやビタミン類も豊富で、あっさりとした味わいの中に肉の深い旨味をしっかりと感じることができます。そんなロース肉を、弱火でじっくり丁寧に焼き上げ、お二人でもシェアできるサイズでご用意。トウモロコシやズッキーニ、ピーマン、ナス、オクラなど、油との相性が良い夏野菜とともに、生姜を効かせた和風シャリアピン風のジンジャーソースで、さっぱりとお召し上がりいただけます。

激辛バッファローチキンウイング



暑い夏に最高の、ビールと相性抜群の激辛バーフード。ディープフライしたジューシーな手羽先を熱々のまま特製ソースと絡めてご提供します。ハラペーニョで調整する辛さは **3** 段階からお好みのレベルをお選びいただけます。付け合わせには、お口直しに嬉しいさっぱりとした野菜スティックを。ビールとの絶妙なハーモニーを楽しむブルーチーズディップとともにご堪能ください。

コーヒー香る バーベキューポークスペアリブ



インドのミックススパイス「デュカ」をベースに、香辛料とナッツを混ぜ合わせた自家製 **BBQ** ソースに、コーラとコーヒーかすを加えて **24** 時間じっくりとマリネした、こだわりの一品。コーラの炭酸の効果で驚くほど柔らかく仕上がっているのが特徴です。スペアリブの香りづけには、淹れた後のコーヒーかすを捨てずに再利用。環境に配慮したアイディア満載のサステナブルな料理です。

デザートメニュー

キャラメルバスクチーズケーキ



濃厚なクリームチーズに、チェックインの際にお客様にお渡ししているダブルツリーby ヒルトンの特製チョコチップクッキーをあしらったデザートです。北海道の自然環境でのびのびと育った牛から作られたクリームチーズと、ミネラル豊富な塩を使用し、コク深い味わいに仕上げました。

マンゴーココナッツパフェ



旬のマンゴーをふんだんに使用した贅沢なパフェ。グラスを通してマンゴープリンやマンゴーの果肉、マンゴーソース、そしてココナッツの層がきれいに見える涼やかなデザートです。夏を感じさせるココナッツのチュイルのサクサク感と香ばしさ、そしてマンゴーのジューシーな味わいと食感をお楽しみください。

夏のビールカクテル

自家製レモンシロップビール



レモンピールを漬け込んだシロップが、ビールがもつホップのほろ苦さとマッチした絶妙な味わいのビールカクテル。甘味と苦味、柑橘の爽やかな風味のマリアージュをお楽しみください。ビールを普段飲まない方でも、気軽に味わえる魅力的な一杯です。

抹茶ビール



京都宇治の高品質な抹茶を贅沢に使用。点てた抹茶の豊かな香りと淹れたての抹茶の深い味わいをビールの風味でお楽しみいただけます。抹茶が加わることで、クリーミーな口当たりが生まれ、ゆっくりと味わうことがお好きな方にぴったりの一杯です。

クラフトコーラビール



12 種類以上のスパイスと柑橘類の味わいを活かしたクラフトコーラシロップを使用したビールカクテル。スパイスとホップの苦味や甘味が見事に調和し、アメリカンチェリーのような風味を引き立てる、スパイシーなビールです。

また、本記事をご覧いただいた方限定で、夏のビールカクテルを **1** 杯プレゼントいたします。
ご注文時に「記事を見た」とお伝えください。

※夏のレストランメニュー期間中の限定特典です。

※お食事のご注文が必要です。

夏のレストランメニュー概要

期間： **2025 年 6 月 2 日（月）～9 月 12 日（金）**

場所： **1 階 SAUS / 2 階 Brew33 Bar**

時間： **SAUS 11:30～17:00（L.O. 16:30）**

Brew33 Bar 17:00～23:00（L.O. 22:30）

料金： **SAUS**

- ギルトレスなメカジキのフィッシュバーガー **2,400 円**
- ライム香る冷たいチキンのフォー **1,800 円**
- キャラメルバスクチーズケーキ **1,500 円**
- マンゴーココナッツパフェ **1,500 円**

Brew33 Bar

- オーストラリア産ブラックアンガス牛ロースのグリル 夏野菜 ジンジャーソース **5,200 円**
- 激辛バッファローチキンウイング **1,500 円**
- コーヒー香る バーベキューポークスペアリブ **1,700 円**
- 夏のビールカクテル（3 種） 各 **1,200 円**

夏のレストランメニューの詳細は公式ホームページ

（<https://doubletree-tokyo-ariake.hiltonjapan.co.jp/restaurants/lp/summer>）をご覧ください。

※表示料金には税金・サービス料が含まれます。

※表示の内容および料金は、仕入れ状況により予告なく変更になることがあります。

※画像はイメージです。

###

ダブルツリーby ヒルトン東京有明について

沖縄や富山、大阪、京都に続き、国内 8 軒目、関東初のダブルツリーby ヒルトンとして開業したダブルツリーby ヒルトン東京有明は、ゆりかもめ「有明駅」、りんかい線「国際展示場駅」からそれぞれ徒歩約 1 分に位置し、東京ビッグサイトをはじめ有明ガーデン、有明コロシアムへも徒歩圏内。豊洲市場やお台場へは電車で 10 分、東京ディズニーリゾート®へは電車でわずか 20 分という絶好のロケーションを誇り、恵比寿、渋谷、新宿へもりんかい線を利用して、乗り換えなしでアクセス可能です。地上 17 階建てのホテルには、全 363 室の客室のほか、オールデイダイニングやバーなどの料飲施設、24 時間利用可能なフィットネスセンターやコインランドリー、会議室などの充実した施設が揃っています。世界中の文化・芸術・スポーツ・国際会議が一堂に会したような有明エリアで、レジャーやビジネスでご滞在になるお客様のために、温かくおもいきり溢れるホスピタリティで「心地よい時間」をご提供いたします。ダブルツリーby ヒルトン東京有明に関する詳細は[公式ホームページ](#)をご覧ください。また、[Instagram](#)や[Facebook](#)、[X](#)でも情報を配信しています。

ダブルツリーby ヒルトンについて

[ダブルツリーby ヒルトン](#)は、世界 59 の国と地域で約 700 軒（155,000 室以上）を展開する、ヒルトンの中でも急成長中のホテルブランドです。55 年以上にわたって、世界中でビジネスや観光で利用されるお客様に快適な時間をお届けしています。アイコニックな温かいチョコチップクッキーでお客様を迎え、地域社会にも貢献してきました。コンテンポラリーな宿泊施設、ユニークな料飲体験、最先端のフィットネス、会議室やイベントスペースを提供します。ご予約は[公式サイト](#)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。

最新情報は stories.hilton.com/doubletree、[Facebook](#)、[X](#)、[Instagram](#) をご覧ください。