

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
澤

TEL: 03-5500-5509

Email: marketing@hilton-odaiba.com

【ヒルトン東京お台場】
懐かしの味で世界をタイムトリップ！
「ノスタルジック サマーグルメフェア」 5 月より開催
～クラシックなアメリカンフードや、国際的な博覧会のオマージュメニューも～

【2025 年 3 月 27 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）は、オールデイダイニング「シースケープ テラス・ダイニング」にて、時代を超えて親しまれてきた料理を楽しめるビュッフェフェア「ノスタルジック サマーグルメフェア」を 2025 年 5 月 1 日（木）より開催いたします。



本フェアでは、ゴールデンウィークや夏休みなどご家族で集まる機会が増える季節に、世代を問わず楽しめるグルメをホテルシェフならではのアレンジで提供いたします。第 1 弾（5 月 1 日～6 月 30 日）では、アメリカの食文化を象徴するクラシックなダイナーフードを中心に、第 2 弾（7 月 1 日～8 月 31 日）では、古き良き日本で愛されたレトログルメをテーマに展開します。さらに、1970 年に大阪で開催された国際的な博覧会で話題を集めた各国料理も、フェア期間を通して特別メニューとして登場します。

第 1 弾では、ニューヨーク州発祥のソウルフード「バッファローチキンウイング」や、サルサソースをアクセントにした西海岸風アレンジの「アボカドハンバーガー」、スパイシーなチリコンカンをのせたテキサススタイルの「カウボーイキャビアとチリコンカンのピッツァ」など、アメリカ各地で愛されるローカルフードが勢ぞろいします。

さらに、いちごとブルーベリーで星条旗を模した「ショートケーキ アメリカ国旗」や、レトロ感たっぷりの「クリームソーダ」をイメージしたリングゼリーとホタテの前菜など、見た目にも楽しいメニューも！

また、1970 年に大阪で開かれた国際的な博覧会で話題を集めた各国料理を、ホテルオリジナルレシピで再現。月の石にみたくて丸くかたどった「月の石ハンバーグ デミグラスソース」(アメリカ館)、チーズの香ばしさが食欲をそそる「ミラノ風チーズ焼きスパゲッティ」(イタリア館)、羊肉の風味とスパイスが効いた「マトンカレー」(ニュージーランド館)など、シェフのアレンジでお届けします。

この夏、世代を超えて愛される懐かしのグルメを囲みながら、ご家族やご友人と心弾むひとときをお過ごしください。

■おすすめメニューについて■

【 アメリカンダイナーメニュー 】



●チーズアボカドハンバーガー サルサソースを添えて
ジューシーなビーフパティにクリーミーなアボカドをトッピング！爽やかなサルサソースをアクセントにしたハンバーガーです。



●バッファロー チキンウイング (ディナータイムのみ)
ニューヨーク州発祥のスパイシーな「チキンウイング」。カリッと揚げた手羽を甘辛ソースで絡めたローカルフードをホテルメイドの味で。



●クリームソーダ風 前菜
爽やかな青りんごゼリーとホタテを前菜仕立てに。クリームソーダに欠かせないチェリーをイメージし、赤すぐりをトッピングしました。



●カウボーイキャビアとチリコンカンのピッツア
スパイシーなチリコンカンのをせたテキサススタイルのピザ。豆や野菜たっぷりの「カウボーイキャビア」をトッピングに、アメリカ南部の味を。

【 ライブステーション 】



●ローストビーフ
人気の必食メニュー！土日祝のディナータイムはアメリカンビーフを提供。



●キャラメリゼしたジャンボンブラン
豪快に焼き上げた香ばしい表面と、しっとり柔らかな食感が絶妙！

【デザート】



●ショートケーキ アメリカ国旗

いちごとブルーベリーで星条旗を模した、“映え”スイーツ！



●チェリーパイ

甘酸っぱいチェリーをたっぷり詰め込んだ、アメリカの定番デザート。



●パンケーキ

目の前でふつくと焼き上げる、素朴ながらも至福の味です。



●レモンパイ（ディナータイムのみ）

爽やかな酸味と程よい甘さが絶妙なバランスのクラシックパイ。

【博覧会オマージュメニュー】



●月の石ハンバーグ デミグラスソース



●ミラノ風チーズ焼きスパゲッティ



●マトンカレー

■「ノスタルジック サマーグルメフェア」概要

期間：第1弾 2025年5月1日(木)～6月30日(月)／第2弾 7月1日(火)～8月31日(日) ※メニュー変更あり

場所：「シースケープ テラス・ダイニング」(2F)

時間：ランチ 平日(120分制) 11:30～15:00 / 土日祝(90分制) 11:30～13:00/13:30～15:00/15:30～17:00

ディナー 平日(120分制) 17:00～21:00 / 土日祝(90分制) 17:30～19:00/19:30～21:00

料金：ランチ 平日 大人 6,200円/お子様 3,540円 / 土日祝 大人 7,400円/お子様 4,020円

ディナー 平日 大人 7,200円/お子様 4,200円 / 土日祝 大人 8,900円/お子様 4,740円

※お子様は小学生までとなります ※未就学児は無料です ※表示料金は税金・サービス料込み

■メニュー詳細・オンライン予約はこちら

<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/7157>

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

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「Grilllogy BAR & GRILL(グリロロジー 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.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 年以上にわたり、ホスピタリティの基準を築いてきました。進化し続けるお客様のニーズに応えるため、革新的な商品・サービスを提供しています。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、宿泊先が重要であることを知っているお客様に、最高の滞在体験を提供します。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/hhr、[Facebook](#)、[X](#)、[Instagram](#) をご覧ください。

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 23 ホテル(総客室数 7,506 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 3,278 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」、「シエラトン」、「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。(2025 年 3 月現在)

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

【報道関係者からのお問い合わせ】

ヒルトン東京お台場

担当: マーケティングコミュニケーションズ 澤

E-mail: marketing@hilton-odaiba.com

TEL:03-5500-5634 FAX:03-6740-2130(平日 10:00-17:00)

株式会社ホテルマネジメントジャパン

担当: 営業企画 菊地、舟木、池上

E-mail: contact_others@hmjkk.co.jp

TEL:03-6422-0510(代表)(平日 10:00-17:00)