

【報道関係者からのお問合せ先】
ヒルトン東京ベイ
マーケティング・コミュニケーションズ
担当：渡部・鈴木・間々田
TEL: 047-355-7109 (直通)
Email: TYOTB_PR@hilton.com

中秋の名月を愛でる「チャイニーズ・ムーン・アフタヌーンティー」
中国料理「王朝」で9月1日(月)よりスタート
～高級点心師オリジナルの新食感フォンダンショコラのような抹茶の月餅が登場～



【2025年7月16日(水)】東京ディズニーリゾート®・オフィシャルホテル、ヒルトン東京ベイ(千葉県浦安市舞浜 総支配人マーカス・コッシュ)は、本格的な中国料理と繊細なデザートに合わせて全13種類ご堪能いただける秋の「チャイニーズ・ムーン・アフタヌーンティー」を、中国料理「王朝」にて2025年9月1日(月)より月・木・金曜日限定(祝日を除く)で開催いたします。王朝料理長 東郷裕之(とうごう ひろゆき)のこだわりが詰まった本格中国料理をスモールポーションで、お一人様に一台ずつご用意する茶器スタンドにてご用意いたします。



中秋の名月から着想を得た今回のアフタヌーンティー。デザートには、中国の「中秋節」に欠かせない月餅が登場します。一般的な月餅の概念を覆し、まるでフォンダンショコラのように割ると中から濃厚な餡がとろりと溢れ出す、サプライズな一品をご用意しました。さらに、パストリーシェフが手掛ける特製パフェは、旬のさつまいもとりんご、チョコレートを組み合わせ、プーアル茶の茶葉を使用した兎のサブレと満月のような栗を添えました。セイボリーでは、プリプリの大海老をマロンマヨネーズで味わう一品や、秋の味覚の王様である松茸が香る焼売などをお楽しみいただけます。

■お飲み物は「ジンティー」の紅茶や中国茶をお好きなだけ

2004年イギリスで創設された新進気鋭の英国高級紅茶ブランド「ジンティー」の紅茶や中国茶をお楽しみいただけます。緑茶「ジェードスウォード」や、ほのかにバニラ風味を感じさせる蜂蜜のようなハーブティー「ルイボス」など全6種類をご用意しております。時間内であれば何度でもお楽しみいただけますので、お好きなものをお好きなだけお召し上がりください。

【チャイニーズ・ムーン・アフタヌーンティー概要】

会場： ヒルトン東京ベイ 地下1階 中国料理「王朝」

期間： 2025年9月1日(月)～11月28日(金)

※祝日を除く月・木・金限定

提供時間： 11:30～/13:30～

※2部制・2時間制

料金： お一人様4,900円

※紅茶や中国茶をお好きなだけお召し上がりいただけます

※税金とサービス料が含まれています

ご予約： TEL：047-355-5000(代) レストラン部

※前日12時PMまでの事前予約制

URL： <https://tokyobay.hiltonjapan.co.jp/plans/restaurants/afternoontea/dynasty-autumn>

※同一グループの方には、皆さま全員にアフタヌーンティーセットのオーダーをお願いしております。

※表記内容は変更になる場合がございます。予めご了承ください。

※仕入れ状況によりメニューが変わる場合がございます。

※写真はイメージです。

【チャイニーズ・ムーン・アフタヌーンティーメニュー】



写真①



写真②

<黄(こう)シェフの点心>

「松茸香る金華豚の蒸し餃子」(写真① 中央下)

中国国家認定の高級点心師、黄(こう)シェフが手掛ける点心には、金華豚の旨みが凝縮された蒸し餃子をご用意。松茸のエッセンスを効かせ、口いっぱいに広がる豊かな香りが旬の味わいを一層引き立てます。

<セイボリー>

「イカのトリュフ塩炒め」(写真① 右プレート右)

下茹でしたアオリイカをみじん切りにしたトリュフと共に香り高く炒めました。イカ本来の旨みを引き出すシンプルな塩味で仕上げ、最後にトリュフを散らして芳醇な香りを添えた贅沢な一品です。

「和牛角煮のフリット 黒酢ソース」(写真① 右プレート下)

厳選した和牛ブリスケを3時間以上煮込み、とろけるような柔らかさに仕上げた後、衣で揚げたフリットです。サクサクの衣と、とろけるような肉の食感のコントラスト、そして特製黒酢ソースのハーモニーが織りなす贅沢な逸品をぜひご堪能ください。

「大海老のマロンマヨネーズ」(写真① 右プレート左)

プリプリにボイルした大海老を秋の味覚であるマロンマヨネーズで和えました。海老の甘みとマロンのまろやかな風味が織りなす、この季節ならではのハーモニーをお楽しみください。

「本日のスープ」(写真① 左プレート上)

日替わりでシェフ特製の温かいスープをご提供します。

「無花果と生ハム 山椒塩と太白ごま油和え」(写真① 左プレート右)

旬の無花果の甘みと塩味の効いた生ハムとの相性が抜群の一品です。太白ごま油で上品にまとめ上げ、山椒塩がアクセントとなる、チャイニーズアフタヌーンティーにふさわしい奥深い香りと味わいをお届けします。

「クラゲの塩漬け卵和え」(写真① 左プレート下)

中国料理ならではの塩漬け卵を細かく砕き、コリコリとした食感のクラゲと和えました。満月のような塩漬け卵の濃厚な旨みがお月見の情景を彷彿とさせる、風味豊かな一品です。

「焼きピータンと揚げ豆腐 葱と有馬山椒のソース」(写真① 左プレート左)

高温で香ばしく素揚げした豆腐に、まろやかなピータンをソテーしてのせました。有馬山椒と葱生姜の 2 種の香り高いソースと共に楽しみいただけます。シェフがアフタヌーンティー向けにアレンジした、ピータンを気軽に楽しめる特別な一品です。

<デザート>

「キウイとレモンの杏仁豆腐」(写真② 中央上プレート)

王朝特製のなめらかな杏仁豆腐をフレッシュなキウイとレモンの爽やかなソースでお楽しみください。杏仁豆腐の優しい甘みとフルーツの程よい酸味が織りなす、さっぱりとした後味のデザートです。

「南瓜と紫芋の羊羹」(写真② 右プレート内右下)

秋の恵みが詰まった南瓜(かぼちゃ)と紫芋を贅沢に使用した羊羹です。鮮やかなオレンジと紫の二層が目にも美しい、素材本来の優しい甘さが際立つ一品をご堪能ください。

「抹茶の月餅」(写真② 右プレート内左下)

中国の「中秋節」を彩る伝統菓子、月餅を新感覚でお届けします。割ると中から、生クリーム入りの白あんと抹茶を合わせた濃厚なソースがまるでフォンダンショコラのようにとろりと流れ出し、広がる抹茶の香りに心ときめく逸品です。

「チョコレート入りココナッツ月見団子」(写真② 中央下プレート)

もっちりとした求肥(ぎゅうひ)の中に、白あんとチョコレートを合わせた、とろけるようなペーストを閉じ込みました。ココナッツと秋ウコンの粉をまとい、お月見団子に見立てた、風味豊かな一品です。

<ペストリーシェフの季節のデザート>

「さつまいものモンブランパフェ」(写真② 左上プレート)

月で餅つきをする兎のデザインから着想を得た、秋の味覚満載のパフェ。さつまいもの甘露煮入りの濃厚なチョコレートケーキに、餅つきをイメージさせる求肥を添えました。その上に、さつまいもを贅沢に使用したモンブランクリームを絞り、さっぱりとしたりんごの果肉とジュレを合わせ、トップには月を表す栗の甘露煮を飾りました。プーアル茶の茶葉を使用した兎のサブレが中国茶の芳醇な香りを添える、見た目も味わいも豊かな一品です。



東郷 裕之(とうごう ひろゆき)

1995 年、18 歳で大阪の四川料理「湖陽樹」(大阪府中央区農人橋)に入社し、3 年後に「香港ガーデン」(東京都港区西麻布)のオープンをきっかけに上京。2000 年 ホテル日航東京(現ヒルトン東京お台場)中国料理「唐宮」料理長の梁 樹卿氏に師事し、一から広東料理を勉強する。2019 年には料理長に昇格。2023 年よりヒルトン東京ベイ 中国料理「王朝」料理長として腕を振るう。



黄 輝(こうき)

中国国家認定高級点心師。2007 年来日後 16 年間、都内の中国料理店やホテルで点心シェフを務める。2023 年 7 月、ヒルトン東京ベイ「王朝」にて点心シェフとして就任。長年培った経験を活かした、幅広く本格的な点心料理を展開する。

Like a Member 特典

中国料理「王朝」では、ヒルトンのゲスト・ロイヤルティ・プログラム「ヒルトン・オーナーズ」のダイニング特典「Like a Member」をご利用いただけます。ホテルに宿泊をしないヒルトン・オーナーズ会員の皆様もご利用できる本特典には、ヒルトンがアジア太平洋地域で運営するレストランやバーでのボーナス・ポイント付与や、最大 25%の割引が含まれます。特典の詳細は特設ページ(https://hiltonhotels.jp/apac-fandb_ja_jp/)をご覧ください。この機会にぜひ「ヒルトン・オーナーズ」にご登録いただき、特典をご利用ください。ヒルトン・オーナーズへの入会は無料です。

ヒルトン東京ベイについて

東京湾に面したヒルトン東京ベイは、東京ディズニーリゾート®のオフィシャルホテルです。都心からわずか 30 分あまり、リムジンバスで成田空港から約 60 分、および羽田空港からは約 50 分という大変便利なロケーションにあります。828 室の客室は、広大な東京湾に面したオーシャン側と、東京ディズニーランド®や東京ディズニーシー®を目の前にしたパーク側にあり、いずれも窓の外には素晴らしい景観が広がります。ファミリー向けの客室から、モダンでスタイリッシュな客室まで、多様なタイプの部屋が揃っています。東京ディズニーリゾート内に位置するため、両パークへの移動も便利です。キッズ向けの朝食コーナーや遊び場など、お子様連れのゲストに喜ばれる施設やサービスも充実しています。館内には、5 つのレストラン＆バー、2 つの大宴会場と、14 の中小宴会場があり、ビジネスやレジャーなど、あらゆる用途に適応可能です。フィットネスセンター、屋内と屋外のプール、ショッピングアーケード、リラクゼーションサロンなど、質の高い設備を完備しています。

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、「おもいやり」のこもったサービスを提供します。ご予約は[公式サイト](#)または業界をリードするヒルトン・オーナーズの[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。

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