



Hilton
TOKYO ODAIBA

報道関係者各位

【報道関係者からのお問合せ先】

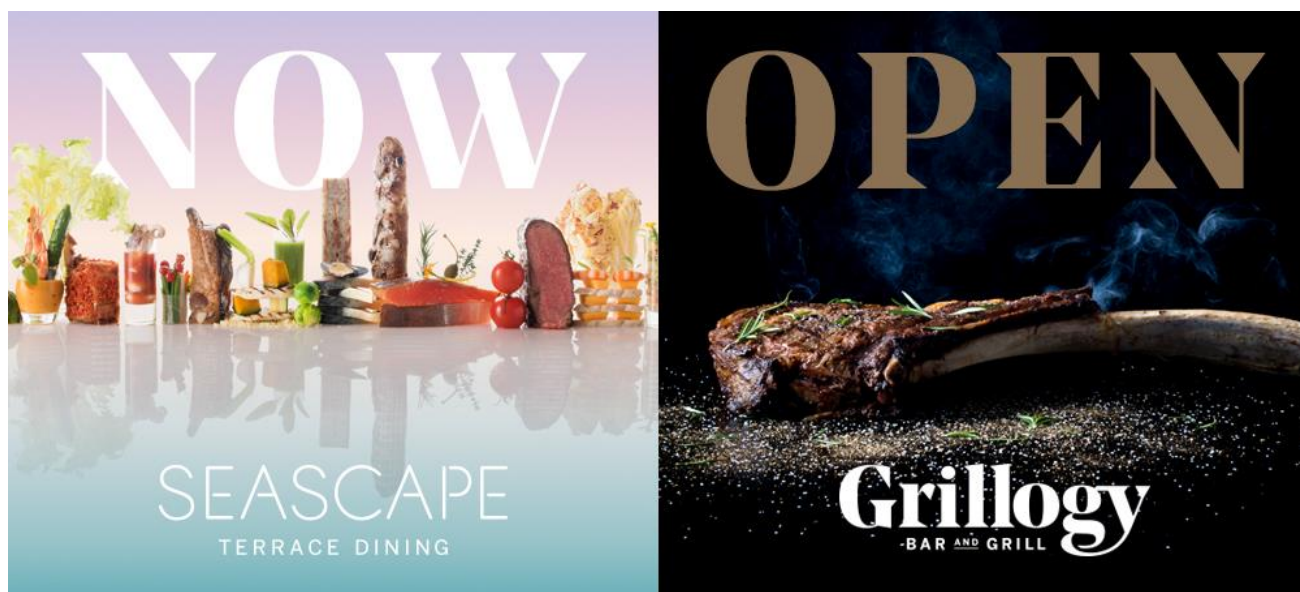
ヒルトン東京お台場 PR 事務局
サニーサイドアップ内
担当: 牧野、中村 ケニー
TEL: 03-6894-3200
Email: hiltonodaiba@ssu.co.jp

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
西出裕加子
TEL: 03-5500-5509
Email: TokyoOdaiba.PR@hilton.com

ヒルトン東京お台場、新たなダイニング・デスティネーションの誕生を発表

2016 年の大晦日、東京湾の絶景が広がる 2 階フロアに 2 つの新しいダイニングが同時オープン

ブレックファストからディナーまで 4 つのシーンで一日中buffetを楽しむ「SEASCAPE TERRACE DINING」
シンプルさの中に奥深いグリルを追求する「Grillogy BAR & GRILL」



【2016 年 12 月 21 日】ヒルトン東京お台場(東京都港区、総支配人ジェームス・マーフィー)は、来る 12 月 31 日(土)、2 階ロビーフロアに、ブレックファスト・ランチ・デザート・ディナーをbuffetスタイルで提供する「SEASCAPE TERRACE DINING (シースケープ テラス・ダイニング)」と、グリルの奥深さを徹底的に追求する「Grillogy BAR & GRILL (グリロロジー バー&グリル)」を同時グランドオープンし、世界中の観光客を魅了する東京を代表するようなダイニング・デスティネーションとして進化を遂げることを発表しました。

ヒルトン東京お台場 総支配人のジェームス・マーフィーは、今回の発表にあたって次のように述べています。
「ヒルトン東京お台場は、ホテルのレセプションエリアに新たに 2 つのレストランをオープンし、2 階の空間を大々的に改装することで、お客様に格別な体験を提供できることを大変嬉しく思っています。新しいレストランは、上質の料理を提供するコンテンポラリーな世界観を実現しており、東京の絶景を臨む東京随一の特別なダイニング・デスティネーションとして生まれ変わることを目指しました。」

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）」は、新鮮で活力ある食材を使ったバラエティ豊かな料理がラインアップするブッフェレストランです。日中には眩い光が差し込み、夕暮れ以降はレインボーブリッジの対岸に都心の夜景が煌々とした空間で、「Fresh（新鮮） Healthy（健康） Beauty（美容） Power（力強さ）」をキーワードに、採れたての野菜や魚介、スーパーフードをふんだんに活用したブッフェスタイルの食事をブレイクファスト・ランチ・デザート・ディナーの4つのシーンでお楽しみいただけます。朝捕れた鮮魚をその日のうちにご提供するフィッシュポット（ブイヤベース）、ホテルメイドのスモークサーモン、香り高く薫製された彩り豊かな野菜に加え、シェフのライブキッチンによる「2 ミニッツ鉄板」、国産牛のローストビーフ、さらには世界の先端都市で注目を集めるキヌアやチアシードといったスーパーフードが愉しめるサラダバーなど、クリエイティブでワクワクするような幅広いメニューをご用意します。また、ヒルトン傘下の国内ホテルで展開している「#ヒルトンスイーツ」コンセプトのもとに企画する季節に合わせたデザートブッフェでは、12月31日から2017年4月末まで、童話の世界に出てくるような「イチゴの香りに包まれた森」をテーマにしたストロベリーデザートブッフェ『Strawberry Forest～いちごの香りに包まれて』を開催します。

なお、同じフロアには、「シースケープ テラス・ダイニング」のブッフェで提供される料理の一部や、サンドイッチ、スイーツ、コーヒーなどをテイクアウトで気軽に楽しめる「SEASCAPE SWEETS & COFFEE（シースケープ スイーツ&コーヒー）」も併設します。

「Grillology BAR & GRILL（グリロロジー バー&グリル）」で提供するのは、肉や魚介を炎の力で焼き上げるシンプルなグリル料理です。シンプルだからこそ最適な焼き加減と厳選された素材から生まれる薬味が決め手となるグリル料理は、無限の食の喜びを体験できる可能性を秘めています。中でもシグネチャーメニューとなる「トマホーク・ステーキ」は、重さが2kg以上にも達する骨付きの国産牛をご提供する、圧巻のスケール。丸ごと炭火でじっくり丁寧に焼き上げた後、それぞれの肉の部位に最適な調理や味付けをほどこし、シェフ自らがお客様にふるまいます。「ウイスキー・スモークサーモン」は、味覚に加えて視覚・嗅覚でも創造力をかき立てる独特な一品です。お皿に見立てたウイスキーボトルの上に、色鮮やかなイクラをあしらった美しく並べられたスモークサーモン。ボトルの蓋を開けるといぶした桜のスモークチップの香り立つ煙に包まれ食欲をさらに刺激します。躍動感溢れるオープンキッチンで調理される、シェフのこだわりが凝縮したグリル料理の奥深さを存分にご堪能ください。

また、レストランに併設されたバーでは、グリルしたフルーツや野菜をアクセントに使用するなど、グリルバーならではのユニークなカクテルをお楽しみいただけます。

開業以来お客様から強固な支持をいただいている、料亭のような風情のある日本料理「さくら」と、季節の食材をふんだんに取り入れた本格広東料理「唐宮^{とうきゅう}」に加え、このたび新たに「シースケープ テラス・ダイニング」「グリロロジー バー&グリル」が誕生することによって、ヒルトン東京お台場は、お客様の五感を満たすような新たなグルメ体験を提供する東京随一のダイニング・デスティネーションとしてさらなる進化を遂げます。

なお、新年には、3階の地中海料理レストラン「オーシャンダイニング」と、現在2階にあるテイクアウトショップ「プレミアムパレット」の新しい改装計画についてご案内します。

これからもお客様を飽きさせることのない進化を続けるダイニング・デスティネーション「ヒルトン東京お台場」で、息をのむような絶景を眺めながら特別なひとときをお過ごしください。

【施設概要】

SEASCAPE TERRACE DINING (シースケープ テラス・ダイニング)

店舗名 シースケープ テラス・ダイニング (日本語表記)
SEASCAPE TERRACE DINING (英語表記)

席数 239 席 (店内 131 席/テラス席 108 席)

営業時間 06:30 ~ 23:00 ※時期により営業時間を変更する場合がございます。

ブレックファストbuffet

06:30~10:30(土・日・祝日 11:00) 2,500 円/1,500 円(6~11 歳)

ランチbuffet

11:30~14:30 3,200 円/1,920 円(6~11 歳)

11:30~14:30(土・日・祝日) 3,700 円/2,220 円(6~11 歳)

デザートbuffet

15:00~17:00 3,000 円/1,800 円(6~11 歳)

15:00~17:00(土・日・祝日) 3,500 円/2,100 円(6~11 歳)

ディナーbuffet

17:30~21:30 4,200 円/2,520 円(6~11 歳)

17:30~21:30(土・日・祝日) 4,500 円/2,820 円(6~11 歳)

アラカルト&ドリンクメニュー

10:30~LO22:00(ドリンク 22:30)

11:00~LO22:00(土・日・祝日(ドリンク 22:30))

テイクアウト(シースケープ スイーツ&コーヒー)

10:00~21:00

※価格はすべて消費税抜・サービス料別

Grillogy BAR & GRILL (グリロジー バー&グリル)

店舗名 グリロジー バー&グリル (日本語表記)
Grillogy BAR & GRILL (英語表記)

席数 114 席(店内 70 席/テラス席 44 席)、バー21 席

営業時間 ランチ 11:00~14:30(月~金) 11:30~14:30(土・日・祝日)

ディナー 17:30~21:30

バー 11:00~23:00(日~木) 11:00~25:00(金・土)

※時期により営業時間を変更する場合がございます。

予約・お問い合わせ: 直通 03-5500-5580(10:00~21:30、土・日・祝は、9:00~21:30)

Hilton東京お台場 総料理長 みづぐちまさし 水口雅司



1984年にシェフとしてのキャリアをスタートした水口総料理長は、国内外の著名ホテルでの総料理長などを歴任し、1999年に Hilton 小樽に入社。同ホテルの総料理長を経て、Hilton 小田原リゾート & スパ開業時の総料理長を務める。そのキャリアの中で、フード・アジア・シンガポールコンテストにて2度の金賞など、数々の権威ある賞を受賞してきた実績を持つ。その情熱は料理だけに留まらず、2008年には独自の技術を高めるためにスイスに渡り、5つ星ホテルであるヴィクトリア・ユンヌフラッグホテルでヨーロッパ最先端の料理を学ぶ。2016年2月、Hilton 東京お台場の総料理長に着任。

<略歴>

1967年9月生まれ、福岡県出身
東京都内数ヶ所のホテルで総料理長などを歴任した後、
Hilton 小樽のバンケットシェフおよび総料理長などを経て、
2004年 1月 Hilton 小田原リゾート & スパ 総料理長
2014年10月 Hilton 東京 副総料理長
2016年 2月 Hilton 東京お台場 総料理長

###

Hilton 東京お台場について

2015年10月1日にオープンした Hilton 東京お台場は、スイートルーム17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、懐石など、料亭のような趣の日本料理「さくら」、季節の食材をふんだんに取り入れた本格広東料理「唐宮」、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、2016年12月31日には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)」をオープン。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。www.hiltonodaiba.jp/

Hilton・ホテルズ&リゾーツについて

Hilton・ホテルズ&リゾーツは、約1世紀にわたり世界中のお客様を歓迎してまいりました。Hiltonのフラッグシップブランドとして世界6大陸で570軒以上のホテルを展開する Hilton・ホテルズ&リゾーツは、お客様一人一人を大切に、心に残る旅のひと時を演出し、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商品・サービスを提供し続けています。Hilton・ホテルズ&リゾーツは、数々の受賞歴を誇るゲスト・ロイヤルティ・プログラム「Hilton Hオナーズ (Hilton HHonors®)」に参加しています。Hiltonの公認予約チャネル経由で直接予約した Hilton Hオナーズ会員は、他では手にすることができない会員限定割引料金で宿泊できるほか、Wi-Fi無料、Hilton Hオナーズ・アプリ (Hilton HHonors app) を通してのみ利用できる様々なデジタルアメニティ (デジタル・チェックイン、ルーム・セレクト、デジタル・キー) など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。www.hilton.com, news.hilton.com, www.facebook.com/hiltonworldwide, www.twitter.com/hiltonworldwide, www.instagram.com/hiltonhotels/