

＜ヒルトン東京お台場＞
シースケープ テラス・ダイニング 今年のテーマは“近未来の縁日”
「NEO DAIBA Presents ～進化し続ける街の大縁日へヨウコソ！～」
2020年7月10日(金)よりランチ・ディナー・デザート新感覚ビュッフェ開催



ヒルトン東京お台場(東京都港区台場/ 総支配人: 棚町 誠二)は、シースケープ テラス・ダイニングにて、仮想都市をイメージした“NEO DAIBA”と日本の風物詩“縁日”をテーマにしたランチ・ディナー・デザートビュッフェ「NEO DAIBA Presents ～進化し続ける街の大縁日へヨウコソ！～」を2020年7月10日(金)から10月31日(土)の期間で提供いたします。今回は、新型コロナウイルス感染症拡大によって求められる新たな生活様式に沿った新ビュッフェスタイルとなる、テーブルビュッフェでの提供となります。

＜テーマ “NEO DAIBA”＞

シースケープ テラス・ダイニングは、近未来の仮想都市“NEO DAIBA”を舞台に「次世代の縁日」をテーマにした壮大なストーリーを表現しました。日本の伝統文化と近未来的なカラフルでポップな見た目の融合がかわいらしくも不思議な世界観となっています。その世界は、7月10日(金)からのソフトローンチを皮切りに秋に向かって徐々に進化し続けます。

【ストーリー】

世界中から注目が東京に集まる中、各国の文化が台場に集結し更なるダイバーシティが生まれようとしていた。他国の食文化と、日本らしい“人とのつながり”を重んじる文化が入り交じり、AI やアート of 進化もあいまって【カラフル】【スマート】【KAWAII】に定評のある【NEO DAIBA】文化が確立された。そして新生活様式が浸透する中、台場は夏を迎え日本の伝統行事「祭り」の季節。

古くから人々に愛され続ける銭湯からヒントを得て、和の文化と【NEO DAIBA】文化が融合した大縁日が始まります。探求心くすぐるかわいい実験デザートからハロウィン縁日なども計画中。“NEO DAIBA”の世界でお待ちしております。

<デザートテーブルビュッフェについて>



お台場の夏を彩る“NEO”な縁日デザートとして、金魚すくいをイメージした最中(もなか)や、混ぜると色が変わる不思議なゼリー、そして日本独自の文化である“KAWAII”を象徴する焼きそばロールケーキやスイカケーキなどが登場予定です。メインのデザートとして“NEO DAIBA”の象徴となるコンセプト、「セントウ」、「ジッケン」、「ハロウィン」を入れ込み、見て楽しく、食べておいしい“NEO DAIBA”を提供します。また、感染症対策の観点から提供方法をティースタンドに変更しプレート交換制で好きなだけデザートをご堪能いただけます。

■デザートテーブルビュッフェの概要

提供時間： 90 分制となります

- ・1 部：14:45～16:15
- ・2 部：16:30～18:00

料金：

- ・平日： 大人 3,500 円/ お子様 2,100 円
 - ・土日祝： 大人 3,900 円/ お子様 2,340 円
- ※税金・サービス料別途 ※お子様は小学生まで ※未就学児無料

ウェブサイト：<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/6045>

<ランチ・ディナーについて>

ランチ・ディナーでは、“ホテルで食べられるリッチな縁日メニュー”として、メインを数種類用意し、好きなメニューを一つ選んでいただきお席までお持ちいたします。また、デザートは日替わりで 8 品をプレートに盛り付け提供します。紅しょうがや青のりといった縁日には欠かせない食材をアートな屋台で表現し、見て楽しく、驚き満載の“NEO”感あふれる工夫を凝らしています。

■ランチ・ディナーの概要

提供時間： 90 分制となります

- ・ランチ 11:00～14:15 アパタイザー＋メインディッシュ一品＋デザートテーブルビュッフェ
- ・ディナー 18:30～22:00 アパタイザー＋魚料理＋肉料理＋デザートテーブルビュッフェ

料金：

- ・ランチ 平日 お一人様 3,800 円
- 土日祝 お一人様 4,300 円
- ・ディナー 平日 お一人様 5,500 円
- 土日祝 お一人様 6,000 円

※税金・サービス料別途

ウェブサイト：<https://www.hiltonodaiba.jp/plans/restaurants/6040>

<「新しい生活様式」に基づく対応策>

▼検温の徹底

- 従業員:
 - ・出勤時の検温を徹底
- お客様:
 - ・フロント、レストランで検温を実施し、37.5℃以上の場合、入館はご遠慮いただく

▼定期的な消毒と換気、飛沫防止対策

- 全館:
 - ・消毒を1～2時間毎に行う
- レストラン:
 - ・テーブルを消毒液で拭き上げ、退席毎の拭き上げ、営業時間毎の全体拭き上げおよび、店内のこまめな換気
 - ・スタッフの手の消毒を最低1時間毎に行う。また個々に洗浄スケジュールを作成、実施
 - ・テーブルピュッフェ形式で、直接お席にお料理をお持ちする形式に変更しております

▼ソーシャルディスタンスの確保

- ・入店時のゲスト同士のソーシャルディスタンスに配慮しながらご案内
- ・お客様同士の間隔をあけたテーブル配席を行う

▼接触の回避

- ・メニューはお客様毎に交換し使い捨てのものを使用
- ・卓上に塩、胡椒などはセットせず、醤油なども個々に提供
- ・釣銭などはトレーを使用し直接のやり取りを避ける

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」、季節の食材をふんだんに取り入れた本格広東料理「唐宮」(とうぐう)、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)」。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

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、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580軒のホテルを展開しています。ヒルトンの公認予約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。最新の情報は[こちら](#)をご覧ください。www.hilton.com, newsroom.hilton.com/hhr,

<https://www.facebook.com/hiltonhotelsjapan/>, www.twitter.com/HiltonHotels, www.instagram.com/hiltonhotels/

【報道関係者からのお問い合わせ】

ヒルトン東京お台場 PR 事務局 (株)イニシャル内)

担当: 月代・岸本・宮田

TEL: 03-6821-5730 FAX: 03-5572-6065

MAIL: hilton-o@vectorinc.co.jp