

スイカやメロンなどの旬の食材を堪能するサマーアフタヌーンティー
& お酒が進むトワイライトハイティーの登場！



渋谷ストリームエクセルホテル東急（東京都渋谷区、総支配人：八木進午）は、Bar & Dining「TORRENT（トレント）」にて2022年7月1日（金）より、夏のアフタヌーンティー「TORRENT Summer Afternoon Tea」と夜限定ハイティー「Twilight High Tea」を販売いたします。

毎シーズン大好評のアフタヌーンティー。今回は夏をテーマに、サマーフルーツを使ったプティフルや、旬の食材を使用した素材本来の旨みを引き出したセイボリーをご用意します。プティフルでは、口に入れると膜が弾け、スイカとラズベリーの甘酸っぱさが口いっぱいに広がるパティシエー押しのおスイカゼリーや、パインづくしのタルトなどをご用意します。セイボリーでは、レモンの苦みと爽やかさをバランスよく味わえるスコーンや、とうもろこしの自然な甘みを引き出した冷製スープなどが並びます。

夜限定のトワイライトハイティーでは、暑い夏にお酒が進むバラエティーに富んだフィンガーフードの数々を揃えました。夏野菜をグリエにし串刺しにしたビールにぴったりのプロシエットレギュームやとうもろこしの旨みが引き立つキッシュなど旬の食材を生かした品々に加え、ジューシーなバッファローチキンやかぶりつきたくなるスペアリブなど暑い夏を乗り切る品々がお楽しみいただけます。約13種類のアルコールやノンアルコールカクテルを含むフリードリンクと共にあなただけのペアリングをご堪能いただけます。

渋谷ストリームエクセルホテル東急は、これからも季節に合わせた食材を使い、時間や形式にとらわれない渋谷らしいアーティスティックな料理を提供します。モダンな店内と彩り豊かな料理の数々と共に四季の調和をお楽しみください。

<TORRENT Summer Afternoon Tea 概要>

- 期間：2022年7月1日（金）～2022年9月30日（金）
- 時間：（1部）11:45～13:45/（2部）14:30～16:30 ※各2時間制（限定数/要予約）
- 場所：渋谷ストリームエクセルホテル東急 Bar & Dining「TORRENT」（ダイニングエリア）
- 料金：（平日）4,300円 / （土日祝）4,700円
- 内容：



<1 段目>

- メロンクリームコーン
- ココナッツマンゴープリン
- パインタルト
- 塩キャラメルマカロン
- スイカゼリー

<2 段目>

- タマゴサラダとトリュフのカナッペ
- ツナサンド



<3 段目>

- ゲランド塩スコーン ●レモンスコーン
- コンディメント (クロテッドクリーム、マンゴージャム)

<ストーンプレート>

- タラモサラダ
- 枝豆とベーコンのキッシュ
- ミニハンバーガー
- とうもろこしの冷製スープ
- 海老のマリネと海のジュレ



<ドリンク>

ウェルカムドリンクはグループホテルである富山エクセルホテル東急 30周年をイメージしたノンアルコールカクテル「ブルー・モンターニュ」を 1 人 1 杯ご用意。

その他に、お飲み物はシンガポール発世界屈指のラグジュアリーティーブランド「TWG Tea」から 8 種類の紅茶のほか、富山の地紅茶である「あさひの紅茶」も特別にご用意。コーヒー、カフェラテ、カプチーノ、エスプレッソ、アイスコーヒー、アイスティーもお好きなだけお召し上がりいただけます。



<スーベニア>

アフタヌーンティーをご利用いただく全ての方へ、石鹸工房コクーンが作る携帯する石鹸「ソープトワレ」をご用意。シトラスのさっぱりとした香りがとても爽やかで、紙のように薄いフォルムなので、どこにでも携帯しやすく、外出が多くなるこれからの季節にぴったりです。



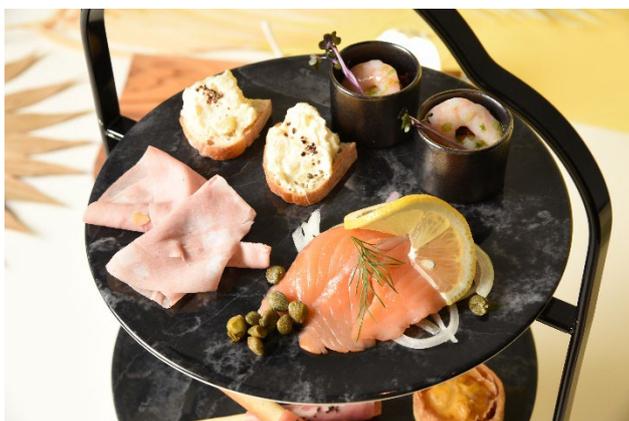
【石鹸工房コクーンについて】

大阪府摂津生まれの石鹸工房。

オリーブオイルなど天然の植物油を使用したお肌にやさしい手作り石けんを製造。100分の1の気持ちではなく、1分の1の気持ちを石けんにのせて大切にお届けします。

<Twilight High Tea 概要>

- 期間：2022年7月1日（金）～2022年9月30日（金）
- 時間：17:30～21:00（最終入店 19:00）※ 2時間制（限定数/要予約）
- 場所：渋谷ストリームエクセルホテル東急 Bar & Dining「TORRENT」（ダイニングまたはバーエリア）
- 料金：5,200円（2時間フリードリンク付き）
- 内容：



<1 段目>

- 海老のマリネ
- モルタデラ
- スモークサーモン
- ローストパンとクリームチーズ

<2 段目>

- ビーフサンド BBQソース
- グリッシーニと生ハム
- とうもろこしのキッシュ



<3 段目>

- ジャーマンポテト
 - スペアリブ
 - アスパラベーコン
- #### <別添え>
- ブロシエツレギューム
 - バッファローチキン
 - トレント缶（オリーブマリネ/パストラミ/サラミ）

ドリンクは、樽詰めスパークリングワインポールスター、グラスワイン（赤/白）、ウイスキー、キールロワイヤル、ミモザ、キール、キティ、オペレーター、スプリッツァー、シャーリーテンプル、ピンクグレープフルーツレモネード、ソフトドリンクなど約 13 種類のドリンクを飲み放題で楽しめます。

※公式ウェブサイトはこちら：

https://www.tokyuhotels.co.jp/stream-e/bar_dining/plan/89805/index.html

※表示料金にはサービス料・消費税が含まれております。

※写真はイメージです。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※新型コロナウイルス感染症による日本政府および東京都、関係機関の示す方針に準じ、営業内容などに変更が生じる可能性がございます。

■ご予約・お問い合わせ

Bar & Dining TORRENT 直通 : 03-6427-1358 (受付時間 7:00~19:00)

WEB 予約 : <https://www.tablecheck.com/ja/shops/shibuya-stream-e-tokyuhotels-torrent/reserve>

■感染症拡大防止の取り組み

渋谷ストリームエクセルホテル東急では、お客さまや従業員の安全を優先に考え、新型コロナウイルス感染拡大防止に向けた取り組みを実施してまいります。<https://www.tokyuhotels.co.jp/stream-e/information/64391/index.html>

< 渋谷ストリームエクセルホテル東急 概要 >

〔所在地〕東京都渋谷区渋谷三丁目2 1 番3号
〔アクセス〕東急東横線・田園都市線、東京メトロ半蔵門線・副都心線「渋谷駅」C2 出口直結
〔開業日〕2018年9月13日(木)
〔客室数〕177室
〔付帯施設〕Bar & Dining「TORRENT」
〔公式WEBサイト〕
<https://www.tokyuhotels.co.jp/stream-e>



< 富山エクセルホテル東急でもトレントの味を >

富山エクセルホテル東急は、今年開業30周年を迎えるにあたり、同ホテルレストラン「リコモンテ」で「TORRENT Summer Afternoon Tea」を販売します。

〔販売期間〕2022年7月1日(金)~9月30日(金)

〔公式WEBサイト〕

<https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e>



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

渋谷ストリームエクセルホテル東急

マーケティング担当：横田 / 秋山

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷3-21-3 渋谷ストリーム 4F

TEL : 03-3406-1090 / FAX : 03-3407-1711

MAIL : hiroki.yokota@tokyuhotels.co.jp