

News Release

報道関係各位



2023年7月21日
渋谷ストリームエクセルホテル東急

渋谷のバーに夏の星空が出現！

開業5周年記念企画「Starry Bar～トレント星空バー～」

期間限定！8月2日（水）～8月31日（木）まで



詳細はこちら：https://www.tokyuhotels.co.jp/stream-e/bar_dining/plan/104770/index.html

渋谷ストリームエクセルホテル東急（東京都渋谷区、常務執行役員 総支配人：武井 隆）では、Bar & Dining「TORRENT（トレント）」（4F）にて、8月2日（水）～8月31日（木）の夏休み期間、「Starry Bar～トレント星空バー～」と題しバーエリアを星空で演出いたします。星空にちなんだ料理、カクテルとともに夏の夜空をお楽しみください。

本年9月に開業5周年を迎える当ホテルは、「駆け抜ける、新たなステージへ！」をキャッチコピーに、進化し続けるサステナブルなホテルで在るべく積極的に新たな企画にチャレンジしています。

夏休みを迎えるこのたびは、バーでお酒を飲みながら夏らしい楽しみ方はできないか模索していたところ、近隣の「コスモプラネタリウム渋谷（渋谷区文化総合センター大和田内）」と縁があり、手作りで本協働企画を立ち上げることとなりました。当初は、星空投影に必須の“真の暗闇”をホテルの中では作り出すことが難しく苦戦。投影機の角度や台数、バーエリア内の照明など試行錯誤を繰り返し、空間を創り上げました。これにホテルシェフとパティシエ、バーテンダーが呼応。「星空」という一言から、他では味わえないTORRENTらしい料理、カクテルを生み出しました。

渋谷ストリームエクセルホテル東急では、今後も、ホテルのコンセプトである「渋谷から世界へ」をモットーに渋谷らしいアイデアを創出し、また、サステナブルを楽しみながら身近なものへと意識していただけるコンテンツを届けてまいります。

【「Starry Bar～トレント星空バー～」 概要】

■期間：2023年8月2日（水）～8月31日（木） ※休業日＝日曜日、月曜日、火曜日。

■時間：17:30～23:00（22:30L.O.）

■場所：渋谷ストリームエクセルホテル東急 Bar & Dining 「TORRENT（トレント）」（4F）
バーエリア

■内容：①バーエリア星空演出

②星空特別メニュー & カクテル

■協力：コスモプラネタリウム渋谷、株式会社東急コミュニティー

■ご予約・お問い合わせ：電話またはインターネットにて

電話 03-6427-1358（トレント直通 10:00～19:00）

インターネット：https://www.tokyuhotels.co.jp/stream-e/bar_dining/plan/104770/index.html



【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷3-21-3 渋谷ストリームエクセルホテル東急

マーケティング：秋山 恵理佳 E-mail：e.akiyama@tokyuhotels.co.jp

TEL：03-3406-1090／FAX：03-3407-1711

【「Starry Bar～トレント星空バー～」 詳細】

■バーエリア星空演出：

①星空エリア

・小型光学式プラネタリウム投影機により、壁面、天井に星空を投影。

都会のビルからはなかなか見ることのできない星空が、
渋谷のバーに現れます。流れ星にも出逢えるかも！

②ムーンエリア

・直径2mの輝く月面模型がゲストを出迎えます。

テーブルにも、小ぶりのムーンライトを配置し、神秘的な空間を創出します。



■星空特別メニュー & カクテル

①星空メニュー3種

「煌めく冷たいトウモロコシのスープ コンソメジュレ仕立て」

800円

ゼリー状のコンソメスープの上に、冷たいトウモロコシスープを
注いだ二層のスープ。台座には、星の瞬きを思わせる
光の演出を施します。



「海老とアボカドのサラダ ビーツのループ」

1,200 円

食欲を失いがちな酷暑の季節に、涼やかにバランスよく野菜を摂っていただけるサラダです。レタス、チェリートマト、五穀米、紫大根、ラディッシュ、えんどう豆の新芽を、レモンビネグレットで爽やかにまとめ、アクセントにシーザードレッシングソースを加えました。盛り付ける皿には、ヴィヴィッドな色味が特徴のビーツで、無限の宇宙をイメージしたループが描かれています。



「生ハムとパルミジャーノの竹炭リゾット トリュフの香り～魅惑のブラックホール～」

1,400 円

竹炭は吸着力があり腸内活動をサポートし、また遠赤外線効果で米粒の中心まで火が通りやすくなると言われてしています。この竹炭を用い、パルミジャーノチーズとバター、トリュフの風味を活かしたリゾットに仕立てました。飲み込まれそうに黒いリゾットには、トロリと濃厚な奥久慈卵の卵黄を添え、魅力的なブラックホールの完成です。



②星空カクテル 3 種

「コスモミルクウェイ」 glass 1,200 円

夜空に浮かぶ天の川をイメージしたシェイクスタイルのカクテル。グラスにはレモンピールを切り抜いたお星さまを添えて。ホワイトラムにレモンジュースを合わせ、爽やかな飲み心地に仕上げました。



「Starry Sky～星空～」 glass 1,200 円

レモンジュース、柑橘系の甘酸っぱさが爽やかなカリブ、ソーダの順でグラスに注ぎ、仕上げに、明け行く空の如く静かにジンフロート。ロンググラスに浮かぶ星形レモンピールに、トッピングのエディブルフラワーが愛らしいカクテルです。



「サイレント プラネッツ (ノンアルコール)」

glass 1,200 円

ブルー、ピンク、グリーン、イエローの 4 色のモナシロップにソーダを注ぎ、ブルーベリー、ラズベリーをトッピング。神秘的な宇宙をイメージしたノンアルコールカクテルです。グラスを覗く角度を変えれば、惑星の静かなる輝きがあなたの瞳を照らします。



< 期間中開催の星空イベント 概要 >

①オヤコの夏休み自由研究ワークショップ

日程：2023年8月12日（土）

時間：15:00～16:30

料金：1組2名さま 6,000円（お子さま1名、保護者1名）

※先着7組14名さま限定 ※完全予約制

内容：本格派ミニ天体望遠鏡作り

本ワークショップ限定ワンプレートデザート“ギャラクシー”

1名さま1杯ソフトドリンク付



②オトナの星空観賞トークショー

日時：第1回＝2023年8月11日（金・祝）19:00～19:30

第2回＝2023年8月25日（金）19:00～19:30

料金：入場無料 ※ワンドリンク以上のご注文をお願いいたします。

出演：旅する星空解説員 佐々木 勇太

内容：コスモプラネタリウム渋谷でも人気の佐々木勇太さんをお迎えし、

バーで星空を眺めながら、宇宙の神秘、天空の素晴らしさについて語っていただきます。



※表示の料金には、サービス料、消費税が含まれております。

※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。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

※今後の社会情勢の変動により、営業内容などに変更が生じる場合がございます。詳しくは、ホテル公式ウェブサイトをご確認ください。

※写真はイメージです。

< コスモプラネタリウム渋谷 概要 >

「渋谷で宇宙をひとりじめ」がコンセプトのプラネタリウム。26万5千個の美しい星空に出逢えます。

住所：東京都渋谷区桜丘町 23-21 渋谷区文化総合センター大和田 12F

アクセス：各線「渋谷駅 西口」から徒歩約 5 分

電話番号：03-3464-2131

開館日時：【火～金曜日】12:00～20:00

【土・日曜日、休・祝日】10:00～20:00

休館日：月曜日（祝日の場合は開館し、その直後の平日が休館）

12月29日～1月3日

座席：120席

投影設備：コニカミノルタプラネタリウムジェミニスターⅢ

観覧料金：大人 600円、子ども（小中学生）300円、小学生未満（無料）

公式ウェブサイト：<https://www.shibu-cul.jp/planetarium>



< 渋谷ストリームエクセルホテル東急 概要 >

客室は「ヴィンテージモダンを表現したクリエイターのレジデンス」をコンセプトに古き良きものをお洒落に現代風アレンジ。クリエイターが住まう空間を表現しています。国内外から訪れる人々や渋谷に集うクリエイティブワーカーの感性を刺激し、「心おどる非日常への扉」を感じていただけるホテルです。

住所：東京都渋谷区渋谷3-21-3 4F

アクセス：各線「渋谷駅」C2 出口直結

電話番号：03-3406-1090

開業日：2018年9月13日

建物概要：地上35階 地下4階

営業施設：客室177室（収容人数369名）9～13階、Bar & Dining「TORRENT」4階

公式ウェブサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/stream-e>



以上