

報道関係者各位

SHIBUYA STREAM HOTEL

2024年8月23日

秋の味覚を食べつけ！秋の3大味覚“芋・栗・かぼちゃ”を楽しむ  
STREAM Afternoon tea&Twilight High Tea  
～Eat! Eat! Eat!～



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuyastream/restaurant/dining/plan/120239/index.html>

SHIBUYA STREAM HOTEL（東京都渋谷区、総支配人：後藤 裕祐）は、Bar & Dining「TORRENT（トレント）」にて2024年9月1日（日）より、「STREAM Afternoon tea～Eat! Eat! Eat!～」および「STREAM Twilight High Tea～Eat! Eat! Eat!～」を販売いたします。

SHIBUYA STREAM HOTEL がお届けするシーズンアフタヌーンティーでは、食欲の秋、ココロも身体も満たすこと間違いなしのさつまいも・栗・かぼちゃなど秋の食材をふんだんに取り入れたプティフルや、食欲の秋にぴったりなセイボリーを提供します。プティフルは、茨城県の笠間市で採れる栗の芳醇な味わいと自然な甘さが楽しめるグラスサイズのパフェや、鳴門金時の栗のようなホクホクとした食感と上品な甘みが口いっぱいに広がるパイスティックなどが並びます。セイボリーは、さまざまなキノコの食感や旨味、栗の素材を生かしたバルサミコマリネ、こっくりとした栗のおいしさが引き立つ温かいポタージュなどをご用意。ドリンクでは、TWG Tea の他、かぼちゃとヨーグルトをまるやかな口当たり仕上げたベースにシナモンのエキゾチックなアクセントを加えたパンプキンラッシーをウェルカムドリンクとして、お客さまを出迎えます。

また、秋の夜長を楽しんでいただけるようアルコールのフリーフローがついた夜のトワイライトハイティーも同時に販売開始いたします。お酒によく合う、アフタヌーンティーメニューから厳選したプティフルやセイボリー、さらにお酒がすすむフライドポテトやメにはぴったりのパスタをシェアしてお召し上がりいただけます。

SHIBUYA STREAM HOTEL で新たに提供する昼のアフタヌーンティーと夜のトワイライトハイティー、お好きなスタイルで秋のひとときをお楽しみください。

## <STREAM Afternoon Tea~Eat! Eat! Eat!~ 概要>

- 期間：2024年9月1日（日）～2024年11月30日（土）※定休日：火曜日
- 時間：（1部）11:45～13:45/（2部）14:00～16:00 ※各2時間制（限定数/要予約）
- 場所：SHIBUYA STREAM HOTEL 4F Bar & Dining「TORRENT」（ダイニング）
- 料金：6,000円
- 内容：



### <1 段目>

- 栗かぼちゃのムース&シナモンクリーム
- ヘーゼルナッツのクレームブリュレ
- 笠間の栗パフェ
- 鳴門金時パイスティック
- シャインマスカットケーキ
- 国産さつまいもロールケーキ

### <1 段目>



### <2 段目>

- ミニチーズバーガー マロンチーズソース
- 海老とリンゴ・ポテトのカナッペ
- かぼちゃとクリームチーズのキッシュ

### <3 段目>

- ゲランド塩スコーン
- レモンコンフィチュール&リンゴスコーン
- コンディメント（クロテッドクリーム、タイム香る洋梨ジャム）

### <2 段目>



### <ストーンプレート>

- 栗とキノコのバルサミコマリネ
- サーモンのタルタルとじゃがいものガレット
- 鴨パストラミとかぼちゃ・秋の果実のピンチョス
- さつまいもチップとハモンセラーノ
- 栗の温かいポタージュ トリュフの香り

### <ストーンプレート>



### <ウェルカムドリンク>

- パンプキンラッシー（ノンアルコール）

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、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스티ーもお好きなだけお召し上がりいただけます。

### <ウェルカムドリンク/パンプキンラッシー>

## <STREAM Twilight High Tea～Eat! Eat! Eat!～ 概要>

■期 間：2024年9月1日（日）～2024年10月30日（水） ※定休日：火曜日

■時 間：17：30～22：00 ※好きな時間をご利用可能。日祝のみ17:30～21:00。2時間制（限定数/要予約）

■場 所：SHIBUYA STREAM HOTEL 4F Bar & Dining「TORRENT」（ダイニングまたはバー）

■料 金：7,500円 ※2名様より

■内容：2時間フリーフォーク付き（L.O.30分前）



### <1 段目>

- 鴨パストラミとかぼちゃ・秋の果実のピンチョス
- 栗とキノコのバルサミコマリネ
- かぼちゃとクリームチーズのキッシュ
- ハモンセラノー

### <1 段目>



### <2 段目>

- ミニチーズバーガー
- 海老とリンゴ・ポテトのカナッペ
- さつまいもチップとチーズのディップ
- サーモンのタルタルとじゃがいものガレット

### <2 段目>



### <3 段目>

- ヘーゼルナッツのクレームブリュレ
- 笠間の栗モンブラン
- シャインマスカットケーキ
- 国産さつまいもロールケーキ

### <3 段目>



### <シェアプレート>

- フレンチフライドポテト
- サーモンと塩昆布のペペロンチーノ

### <ドリンク>

スパークリングワイン、ビール、グラスワイン（赤/白）、ハイボール、レモンサワー、ジントニック、アペロールオレンジ、モクテル2種、ソフトドリンクなどの豊富なラインナップのドリンクを飲み放題で楽しめます。

### <シェアプレート/サーモンと塩昆布のペペロンチーノ>

<ハロウィン期間限定アレンジメニューが登場！>



10月1日（火）～10月30日（水）の期間は、アフタヌーンティーの一部メニューをハロウィン仕様でご提供いたします！

パティシエの遊び心でハロウィン仕様にアレンジされた期間限定のプティフルは、写真映え間違いなしの一品です。この機会にぜひお楽しみください！

※公式ウェブサイトはこちら：

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuyastream/restaurant/dining/plan/120239/index.html>

※表示料金にはサービス料 12%・消費税 10%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。

※提供方法が写真とは異なる場合がございます。

※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。

■ご予約・お問い合わせ

Bar & Dining TORRENT 直通：03-6427-1358（電話受付時間 10:00～19:00）

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

< SHIBUYA STREAM HOTEL 概要 >

「ひと」と「街」を、あたらしい感性でつなぎあうライフスタイルホテルです。今までの良さを残しつつも、お客さま一人一人の渋谷ライフをさらに豊かにすべく、古き良き渋谷ローカル、そして最先端のトレンドとカルチャーなど多面性の高い DEEP な渋谷へと誘います。

〔所在地〕東京都渋谷区渋谷3-21-3

〔アクセス〕JR「渋谷駅」新南口直結、地下鉄、東急線各線「渋谷駅」C2 出口直結

〔開業日〕2018年9月13日

（※2024年1月16日「渋谷ストリームエクセルホテル東急」よりリブランド）

〔客室数〕177室

〔付帯施設〕Bar & Dining「TORRENT」

〔ホテル公式サイト〕<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuyastream>



【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 SHIBUYA STREAM HOTEL

マーケティング：秋山 / 萩原 E-mail：shibuya-st.ma@tokyuhotels.co.jp

TEL：03-3406-1090 / FAX：03-3407-1711

