

2025 年 5 月 29 日
SHIBUYA STREAM HOTEL

**【SHIBUYA STREAM HOTEL】渋谷で夏のフルーツを楽しむアフタヌーンティー「ジュシーフルーツジャーニー」登場！
～メロン！桃！スイカ！マンゴー！フルーツの甘酸っぱさで弾ける夏～**



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuyastream/restaurant/dining/plan/129266/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2025年7月1日（火）より、「ストリームアフタヌーンティー～ジュシーフルーツジャーニー～」を販売いたします。

今年の夏を彩るストリームアフタヌーンティーは、メロンや桃、スイカやパイナップルなどさまざまなフルーツをテーマとした元気いっぱいのフルーツアフタヌーンティーをご用意いたします。プティフルにも、セイボリーにもフルーツの旨みをギュッと閉じ込め、見た目も色鮮やかで華やかな品々をお届けします。



ウェルカムドリンク



上段

アフタヌーンティーの最初は、暑さで火照った身体にはぴったりのグレープフルーツシロップとゆずのピュレの甘酸っぱさ、ソーダのシュワッとした味わいが喉を潤すグレープフルーツサンセットをウェルカムドリンクとしてご用意いたします。

<上段> 夏らしいビタミンカラーのフルーツ満載のプティフル

アップルマンゴーの濃厚な甘みが楽しめるショートケーキや芳醇なメロンの香りが楽しめるクリームとみずみずしいマスクメロンと一緒に味わえるひと口サイズのコーン、パイナップルの甘酸っぱさとキャラメルのはろ苦い甘さが相まったパインタルトなどが並びます。



中段



下段

<中段> フルーツをアクセントに活かしたボリューム感のある品々

スモークサーモンやトマト、グレープフルーツなどの彩りにバジルとレモンのドレッシングがアクセントとなったグラスサラダ、ローストビーフにマンゴーや紫キャベツのマリネなどさまざまな野菜を合わせボリューム感たっぷりに仕上げたトルティーヤなど、お腹も満足する品々が堪能できます。

<下段> 毎シーズン大人気のしっとり食感のスコーン

シーズナルスコーンとしてバナナスコーンをご用意。しっとりとしたスコーン生地でバナナを包み込むことで、バナナ本来のねっとりとした果肉と香りがしっかり味わえます。また、コンディメントには、ライムのさっぱり感をプラスしたマンゴーソースをご用意し、味変も楽しめます。



セイボリープレート

<セイボリープレート> 目でも楽しめる鮮やかなセイボリー

ライチとグレープフルーツのジュレを薄いゼラチン膜で覆い、涼しげなブルーの透明感あるゼリーに仕上げたブルースフェールや、生ハムとドライパイアを混ぜ合わせたクリームチーズに枝豆を纏わせた見た目にもコロんとカワイイ枝豆ボンボン、マリネしたスイカと海老のピンチョスなどが並びます。

他にも、アフタヌーンティーをより楽しむには欠かせないドリンクとして、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 種類の紅茶や、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、アイスティーなどは好きなだけお召し上がりいただけます。

<STREAM Afternoon Tea~Juicy Fruits Journey~ 概要>

■期 間：2025 年 7 月 1 日（火）～8 月 31 日（日）※日曜日は、1 部のみ提供可能

■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 Bar & Dining「TORRENT」（ダイニング）

■料 金：6,000 円

■内 容：

<ウェルカムドリンク> グレープフルーツサンセット（ノンアルコールドリンク）

<上段>・アップルマンゴーショートケーキ・桃のグラス 桃のゼリー&桃のムース・ストロベリーコーン マスクメロン&メロンクリーム
・スイカのロールケーキ・キャラメルムースのパインタルト・皮ごとオレンジゼリー

<中段>・スモークサーモンと野菜のダブル バジル風味・スパイシービーフトルティーヤ・生ハムメロンのプチシュー・ジューシーフルーツのタルティーヌ

<下段>・ゲランド塩スコーン・バナナスコーン・（コンディメント）ライム香るマンゴーソース / クロテッドクリーム

<セイボリープレート>・ライチとグレープフルーツのブルースフェール・海老とスイカのマリネのピンチョス・パイナップルと黄色い野菜のガスパッチョ・生ハムとクリームチーズの枝豆ボンボン

<ドリンク>（飲み放題）・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」8 種・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ーなど

※公式ウェブサイトはこちら：

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuyastream/restaurant/dining/plan/129266/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、あらかじ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。

■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

〔客室数〕177 室

〔付帯施設〕Bar & Dining「TORRENT」

〔ホテル公式ウェブサイト〕<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuyastream/index.html>

〔ホテル公式 Instagram〕<https://www.instagram.com/shibuyastreamhotel/>

〔ホテル公式 X〕<https://x.com/shibuyaSThotel>



【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



GOOD DESIGN AWARD 2024