

2025年9月10日
SHIBUYA STREAM HOTEL

**【SHIBUYA STREAM HOTEL】渋谷で秋の味覚を堪能！
栗・さつまいも・かぼちゃを使ったストリームアフタヌーンティーが10月1日より提供開始！**



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuyastream/restaurant/dining/plan/133324/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10月1日（水）より「ストリームアフタヌーンティー～シーズン オブ オータム～」を販売いたします。

今年の秋のアフタヌーンティーは、“美味しい＝茶色い”をテーマに、栗・さつまいも・かぼちゃをふんだんに使った見た目も大人なこっくりブラウンな秋を堪能するアフタヌーンティーをご用意いたします。素材本来の味わいが楽しめる品からナッツやフルーツのアクセントをプラスした品まで、さまざまな秋の味覚をお楽しみいただけます。



スタンド（上段）



スタンド（中段）

<スタンド上段> 美味しいブラウンが大渋滞！どれから食べるか迷うプティフル

徳島県産さつまいもブランド“なると金時”の上品な甘みを活かした滑らかな口当たりのスイートポテトを、カリッと食感のチップで挟んだスイートポテトチップサンドや、カスタードプリンに芳醇な香りの笠間の栗のペースト、マロンクリームなどを層にし全ての層の美味しいを一度にスプーンですくい上げることのできるパフェ仕立てのマロンプリン、りんごの爽やかな甘さと赤ぶどうの深い味わいにシャインマスカットを添えたフルーティーなゼリーなどが並びます。

<スタンド中段> お腹も満たされる！スイーツの間に挟みたい品々

シェフが厳選したおすすめ秋が旬のフルーツと生ハムの塩気を合わせたカナッペや、秋から冬に旬を迎えるじゃがいも“キタアカリ”のほくほくとした味わいに、サーモンの塩気をプラスしたジェノベーゼなどが楽しめます。



スタンド（下段）



セイボリープレート（別添え）

<スタンド下段> 素材の旨み+生地のおしっとり食感がまた食べたくなるを引き出す！

しっとりとした食感に定評のあるスコーン。ゲランド塩のスコーンはもちろんのこと、シーズンスコーンは、かぼちゃスコーンをご用意。かぼちゃの甘みが強くなっとりとした素材が、しっとりとした生地にしかり絡むことで、よりコクと味わいの深みが増したスコーンがご堪能いただけます。タイムの爽やかな風味を効かせたりんごソースのコンディメントで、味変をしてフルーティーなスコーンとしても楽しめます。

<セイボリープレート> 移りゆく秋を彩りで表現したセイボリー

きのこの旨みとトリュフオイルの香りが際立つクリーミーなリゾットを揚げたライスコロッケや、栗のキッシュとクリームチーズをアクセントに加えた紫芋のモンブランの2つの味が楽しめるキッシュモンブラン、かぼちゃの自然な甘さとクリーミーな口当たりがホッとするかぼちゃのスープなどがラインナップします。



ウェルカムドリンク



TWG Tea

<ウェルカムドリンク> 紅茶とりんごのフルーティーな味わいで、まずはお出迎え！

秋のウェルカムドリンクは、紅茶の香りとりんごのフルーティーさがマッチした「オータムグロー」をご用意。秋の味覚を堪能していただくアフタヌーンティーの最初にぴったりの1杯です。

<カフェ> TWG Tea やコーヒーなどが飲み放題

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스티ーなどは好きなだけ召し上がりいただけます。

【STREAM Afternoon Tea～Season of Autumn～ 概要】

■期間：2025年10月1日（水）～11月30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：お一人さま 6,000円

■内容：

<ウェルカムドリンク> オータムグロー（ノンアルコールドリンク）

<スタンド上段> くるみのブラウニー / かぼちゃのチョコレートタルト /アーモンドクッキー / プチマロンプリン パフェ仕立て / なんと金時のスイートポテトチップサンド / 赤ぶどうとりんごのゼリー シャインマスカット添え

<スタンド中段> 秋のフルーツと生ハムカナッペ / 玉子とキュウリのサンドウィッチ / スモークサーモンとポテトのジェノベーゼ

<スタンド下段> グランド塩スコーン / かぼちゃスコーン /（コンディメント）タイム香りりんごソース / クロテッドクリーム

<セイボリープレート> 海老と野菜の黒米ライスサラダ / 栗と紫芋のキッシュモンブラン / パストラミと柿のピンチョス / キノコリゾットのクロケット / 温かいかぼちゃのスープ シトロンクリーム

<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/133324/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。

※提供方法が写真と異なる場合がございます。

※提供場所は、営業状況により変更と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」

〔ホテル公式ホームページ〕<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