

2025 年 10 月 17 日
SHIBUYA STREAM HOTEL

**SHIBUYA STREAM HOTEL が贈る、渋谷でノルディックウィンターのクリスマス体験！
北欧モダンな特別コースやテイクアウト商品で、2025 年のホリデーシーズンを彩る**



詳細はこちら:<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuyastream/restaurant/dining/plan/134627/index.html>

SHIBUYA STREAM HOTEL（東京都渋谷区、総支配人：吉田 慎一）は、Bar & Dining「TORRENT（トレント）」にて 2025 年 12 月 1 日（月）より「STREAM CHRISTMAS 2025～Nordic Winter～」と題し、クリスマスを彩るスペシャルコースやテイクアウトボックス、カクテルなどを展開いたします。

SHIBUYA STREAM HOTEL では、今年のホリデーシーズンを「ノルディックウィンター」をテーマに、ホワイトやネイビーカラーを基調に、流行のペロアを取り入れた館内装飾で彩り、空間を演出。そして、ダイニングでは、ホリデーシーズン限定のスペシャルコースとして、視覚でお皿のデザインを楽しみながらアートのような料理が楽しめる全 5 品のコースをはじめ、みんなで取り分けながらパーティー気分になれるシェアコース、トレントの味をおうちでじっくりと味わうテイクアウトボックスなどを販売いたします。バーでは、渋谷らしい遊び心たっぷりのプランとして、だれを気にすることなく自分へのご褒美を、そして、ひとりでもクリスマスパーティー気分を味わうべく「ぼっち de クリスマスセット」を販売いたします。このほかにも、クリスマスの聖なる夜に華を添えるポインセチアを思わせるレッド、クリスマスホーリーをイメージしたグリーン、雪降るクリスマスをイメージしたホワイトのカラーリングがワクワク感を掻き立てるクリスマスカクテル 3 種を提供し、2025 年のクリスマスを盛り上げます。以前までは、「クリスマス＝誰かと過ごす」というイメージが強く、ひとりで過ごすことに対してネガティブな印象も多かったですが、最近はその価値観も大きく変わり、自分のペースで自由に、贅沢に自分自身が「どう過ごすか」という流れの変化に合わせたさまざまなスタイルの商品展開をお楽しみください。



<楽しみ方で選べるホリデーシーズンを盛り上げる商品>

- 星型スタンドやお皿など視覚でも楽しめ、オマール海老や牛ヒレ肉まで堪能できるカップルにオススメ全 5 品コース「Polaris」
- ぬくもりあるホームパーティーをイメージし、ワイワイとシェアして楽しむ飲み放題付き全 6 品コース「Merry Share Christmas」
- ランチタイムでもカジュアルにクリスマス気分を味わえる色鮮やかな全 5 品コース「Sirius」
- 自分へのご褒美としてバーの空間でしっぽりとお酒とともにローストチキンにかぶりつく全 3 種セット「ぼっち de クリスマス」
- トレントデリとローストチキンで特別なうちクリスマスが叶うテイクアウト商品「ローストチキン&オードブル」
- カジュアルモダンなバー空間で楽しむ、グリーンやレッド、ホワイトのホリデーシーズンカラーを取り入れたクリスマス期間限定カクテル

【STREAM CHRISTMAS 2025～Nordic Winter～ 概要】

<Polaris (ポラリス) コース>

コースのスタートは、つい「カワイイ！」とはしゃいで会話を盛り上げるようなクリームチーズでスノーマンをあしらったブルスケッタや、ドライフルーツとフォアグラを閉じ込めた真っ赤なリングを模したボンボンなどをご用意。このほか、サーモンとアボカドの各々が持つ素材の滑らかな食感が溶け合うようなタルタルが前菜で楽しめるほか、柔らかな牛ヒレ肉を程良くグリルし、卵黄とバター濃厚でコクのあるソースが牛ヒレ肉の旨みを引き出すメインディッシュなどが堪能していただけます。また、特別な一夜の印象に残るよう、星型スタンドやお皿のデザインも特徴的なものを選び、会話が弾んでしまうような遊び心や彩りを添えているので、カップルなど大切な人と過ごすにはぴったりの全 5 品のコースです。



※アミューズスタンドのみ 2 名さま盛りです。

■期 間：2025 年 12 月 20 日（土）～12 月 25 日（木）

■時 間：17:30～22:00（L.O.21:00）

■場 所：Bar & Dining「TORRENT」（ダイニング）

■料 金：お一人さま 10,000 円

■内 容：全 5 品

<アミューズ> ストラッチャテッラとフランボワーズのクーリー/スノーマン ブルスケッタ/フォアグラとドライフルーツのボンボン

<前菜> サーモンとアボカドのタルタル ビーツの彩り、<魚料理> 金目鯛・帆立貝・オマール海老のスープ仕立て

<肉料理> オーストラリア産牛ヒレ肉のグリル ベアルネーズソース、<デザート> ジャマイカラムのパルフェ、

<カフェ> コーヒーまたは紅茶

<Merry Share Christmas コース>

賑やかにローストチキンを頬張りながら大人数で楽しむクリスマスパーティーをイメージしたコース。コースを盛り上げるドリンクは飲み放題でご用意し、クリスマスの煌びやかさを演出できる乾杯にぴったりのスパークリングワインをはじめ、ミモザやキールロワイヤルなど豊富なアイテムが揃います。料理では、リースに見立てたスモークサーモンとチーズのサラダや、パスタをジェノベーゼ風味にし、海老やトマトを添えることでクリスマスツリーに見立てた品々のほか、ジューシーでほろほろな肉質の富士高原どりのローストチキンなどシェフからのクリスマスプレゼントのような見た目にも遊び心が詰まった品々をご堪能いただけます。



■期 間：2025 年 12 月 20 日（土）～12 月 25 日（木）

■時 間：17:30～22:00（L.O.21:00）

■場 所：Bar & Dining「TORRENT」（ダイニング）

■料 金：お一人さま 8,000 円（利用可能人数 2 名さま～）

■内 容：料理全 6 品＋飲み放題（シェアスタイルにて提供）

料理 6 品

<アミューズ> クリスマスアミューズ盛り合わせ、<サラダ> スモークサーモンとモッツアレラチーズのリースサラダ、
<プレートディッシュ> ハモンセラノ（生ハム）、<パスタ> 海老とトマトのジェノベーゼ、<肉料理> 富士高原どりのロースト ハーブポテト添え、<デザート> プチデザート

飲み放題（※2 時間制/L.O.は終了 30 分前）

スパークリングワイン、スパークリングワインカクテル（ミモザ/ベリーニ/キールロワイヤル）、生ビール、グラスワイン（赤/白）、カクテル各種、ソフトドリンクなど

<Sirius（シリウス）コース>

時間を選ばずランチでもディナーでもカジュアルにクリスマス気分が味わえるコースとしてご用意。カリフラワーのクリーミーなムースをはじめ、色鮮やかなピーツのピュレと肉の旨みを引き立たせるシンプルなジュードヴィアンドソースを添えた牛ヒレ肉のグリルやクリスマスの象徴とも言える星型チョコレートをあしらったベリーの酸味とマッチしたティラミスまで最後まで楽しめる全 5 品のコースが楽しめます。



■期 間：2025 年 12 月 20 日（土）～12 月 23 日（火）、12 月 25 日（木）

■時 間：11:30～15:00（L.O.14:00） / 17:30～22:00（L.O.21:00）※ランチタイムのみ要予約

■場 所：Bar & Dining「TORRENT」（ダイニング）

■料 金：お一人さま 7,500 円

■内 容 : 全 5 品

<アミューズ> カリフラワーのムース、<前菜> スモークサーモンとモッツアレラチーズのサラダ、<パスタ> 海老とトマトのジェノベーゼ、
<肉料理> オーストラリア産牛ヒレ肉のグリル 真っ赤なビーツのピュレとジューヴィアンド、<デザート> ベリーティラミス、<カフェ>
コーヒーまたは紅茶

<ぼっち de クリスマスセット>

誰のことも気にすることなく、自分のために捧げるクリスマスセットをご用意。お一人さま利用限定にすることで、日ごろ頑張っている自分自身へのクリスマスプレゼントとして楽しんでほしいという思いから生まれたバー限定セットです。クリームチーズとフランボワーズの甘酸っぱさを合わせたピュレや、コロんとした竹炭シューでパテドカンパーニュを挟んだサンドなど、お酒に合いそうなアミューズ 4 種盛り合わせのほか、誰も見ていないからこそ豪快にかぶりつきたい富士高原どりのロースト、そしてプチデザートまで短い時間でも楽しめるようセットにしご提供いたします。自分を甘やかすようにお酒を片手に、ムードあるバー空間で聖なる夜をお過ごしください。

■期 間 : 2025 年 12 月 20 日 (土) ~12 月 25 日 (木)

■時 間 : 18:00~24:00 (L.O.21:00)

■場 所 : Bar & Dining「TORRENT」(バー)

■料 金 : お一人さま 5,000 円 ※お一人さま予約限定

■内 容 : 全 3 品

<アミューズ> クリスマスアミューズ盛り合わせ

<肉料理> 富士高原どりのロースト ハーブポテト添え

<デザート> プチデザート



<テイクアウト ローストチキン&オードブルボックス>

食べ応えのある身厚でジューシーな富士高原どりのもも肉をじっくりと焼き上げたローストチキンを 2 本セットでご用意するほか、オードブルボックスは、マリネやキャロットラペ、パテドカンパーニュなど少量ずつ盛ることで彩り豊かな全 10 品が色々と楽しめるようにいたしました。セットの販売もご用意し、食卓をこれだけで彩ることができ、すぐにパーティーがスタートできます。

■予約受注期間 : 2025 年 11 月 1 日 (土) ~

■受け渡し期間 : 2025 年 12 月 20 日 (土) ~12 月 25 日 (木)

■受け渡し時間 : 15:00/16:00/17:00/18:00

■受け渡し場所 : Bar & Dining「TORRENT」(ダイニング)

■予約方法 : オンライン(事前決済)または電話

■商品 / 料金 :

・ローストチキンボックス 4,500 円 (※ローストチキン 2 本/皮付きポテト)

・オードブルボックス 5,500 円

(※オリーブマリネ/小海老のマリネ/キャロットラペ/紫キャベツマリネ/ハモンセラーノ/ポテト
サラダ/パテドカンパーニュ/ピクルス・コルニッション/五種豆と五穀サラダ/スモークサーモン)

・ローストチキン&オードブルボックスセット 10,000 円

■備考 :

※予約受注は、受取日前日 14:00 までといたします。

※受取り希望日の 3 日前を過ぎてのキャンセルおよび変更はいたし兼ねます。



<TORRENT Holiday Season Cocktail>

ホリデーシーズンを連想させるカラーである、グリーン、レッド、ホワイトを基調としたカクテル 3 種をご提供いたします。ミックスベリーと

シロップに金箔を忍ばせ凍らせた丸氷が解けると、金箔がグラスを舞いスノードームのようにキラキラとした見た目が楽しめる「Merry Berry Christmas」、雪降るクリスマスをイメージした見た目とホワイトカカオリキュールで濃厚なチョコレート風味が楽しめる「White Noel」、クリスマスホーリーを思わせるグリーンに、赤ワインのアクセントをプラスすることで、サンタが街にやってくるようなレッドとグリーンが映える「Ruby Carol」が楽しめます。

■期 間：2025 年 12 月 1 日（月）～12 月 25 日（木）

■時 間：18:00～24:00（L.O.23:30）

■場 所：Bar & Dining「TORRENT」（バー）

■商品 / 料金：

・Merry Berry Christmas 1,100 円

・White Noel 1,000 円 （※ノンアルコールカクテルへ変更可能）

・Ruby Carol 900 円



（左）Ruby Carol、（中央）Merry Berry Christmas、（右）White Noel

※公式ウェブサイトはこちら：

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuyastream/restaurant/dining/plan/134627/index.html>

※予約はこちら：

https://www.tablecheck.com/shops/shibuya-stream-e-tokyuhotels-torrent/reserve?menu_lists=68e4df47638998deecdabd91

※コースおよびセット、ドリンクの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。

※テイクアウト商品の料金には消費税 8%が含まれます。

※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

