

2025 年 11 月 13 日  
SHIBUYA STREAM HOTEL

**渋谷で味わう北欧の冬！ SHIBUYA STREAM HOTEL の新アフタヌーンティー12 月 1 日から提供開始。  
ホワイトアフタヌーンティーで心温まるひとときを**



詳細はこちら:<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuyastream/restaurant/dining/plan/135567/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「ストリームアフタヌーンティー～ノルディックホワイト～」を販売いたします。

今年の冬のアフタヌーンティーは、北欧の冬をイメージし白や淡いクリームカラーを基調としたホワイトアフタヌーンティーをご用意いたします。当ホテルでは、この冬「ノルディック」をテーマとした商品を展開しており、連動企画としてアフタヌーンティーを通じて情報や流行が行き交う渋谷という都会的な刺激の中で、北欧の持つ穏やかでゆったりとした時間の流れや、淡く柔らかな世界観を感じていただけたらという想いを込め提供いたします。都会では貴重な雪や温かいぬくもりあるイメージを大切に、料理の 1 つ 1 つの見た目や味わいで北欧の冬の雰囲気表現したプティフルやセイボリーとともに心安らぐひとときをお楽しみください。



スタンド（上段）

スタンド（中段）

### <スタンド上段> 見つめる白くまは食べるのがもったいない?! 雪のように真っ白でバリエーション豊かなスイーツ

食べるのがもったいないほどカワイイ白くまのホワイトチョコレートや、いちごジャムを乗せたルビーのペンダントのような見た目のしっとりとした食感のホワイトクッキー、ベリーの甘酸っぱい味わいを引き立たせたロリポップ仕立てのケーキ、カスタード風の生地を生ブルーベリーを重ね焼き上げた柔らかくしっとりとした焼き菓子などが味わえます。

### <スタンド中段> ドライフルーツがまるで宝石のよう?! サンドウィッチやクレープロールがお腹を満たす

クリームチーズのねっとりとした味わいに色とりどりのドライフルーツの食感と甘みが絡み合ったキュートなサンドウィッチや、甘みの強いベニズワイガコとポテトサラダを巻いた麦わらロールのようなコロんとした見た目のクレープなどが楽しめます。



スタンド（下段）



セイボリープレート（別添え）

### <スタンド下段> シーズンスコーンで冬の香りを堪能！

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、シナモンシュガーをご用意。スコーンを割った瞬間からシナモンの独特のスパイシーな香りが立ち、一口食べるとほのかな柔らかい甘みが口の中に広がります。

### <セイボリープレート> 伝統家庭料理や北欧の雰囲気を感じた温かみのある品々

濃厚でまろやかなクリームソースを纏わせたミートボールや、西洋わさびのアクセントを効かせたクリームと食べるサーモンのタルタル、スウェーデン伝統家庭料理のじゃがいもとアンチョビの塩気が絶妙にマッチしたクリーミーなグラタンなど、北欧の食卓を思わせるような品々が並びます。



ウェルカムドリンク



TWG Tea

### <ウェルカムドリンク> ブルーの結晶やパールがカワイイ！ 両手で持って可愛くパシャリと一枚

冬のウェルカムドリンクは、冷えた身体をほっこりと温めるホワイトチョコレートシロップにホットミルクの濃厚さをプラスした「スノーフォール」でお出迎え。ふわふわのホイップに結晶やパールなどを添えた真っ白な1杯は、両手で持って可愛くパシャリと撮ってみては。

### <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。

## 卓上にはつぶらな瞳のホワイトベアがお出迎え

アフタヌーンティーとともに楽しい時間に色を添えてくれるのが、つぶらな瞳のホワイトベア。卓上にホワイトベアを 1 体ご用意し、アフタヌーンティーの品々と一緒に撮影をしてあなただけの世界観を作りお楽しみいただけます。

※ホワイトベアはお持ち帰りいただけません。



### 【STREAM Afternoon Tea～Nordic White～ 概要】

■期 間：2025 年 12 月 1 日（月）～2026 年 1 月 31 日（土）※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> スノーフォール（ノンアルコールドリンク / ホット）

<スタンド上段> 白くまチョコレート / 洋梨のヨーグルトと豆乳ゼリー / いちごジャムのホワイトクッキー / 焼メレンゲとフランボワーズクリーム / ベリーケーキ ロリポップ仕立て / ブルーベリーのクラフティ

<スタンド中段> 海老と白いんげん豆の豆乳クリーム / ベニズワイガニとポテトのクレープロール / ドライフルーツのチーズサンド

<スタンド下段> グランド塩スコーン / シナモンシュガースコーン / （コンディメント）ブルーベリージャム / クロテッドクリーム

<セイボリープレート> ミートボールのクリームソース / 真鯛のブランドード 木の葉のチュイル / サーモンのタルタル レホールクリーム / ポテトとアンチョビのグラタン～ヤンソンさんの誘惑～

<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/135567/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

