

2026 年 1 月 6 日
SHIBUYA STREAM HOTEL

**【SHIBUYA STREAM HOTEL】甘酸っぱいフレッシュ苺の食べ比べや多彩なスイーツを贅沢に堪能！
春の訪れを告げる苺のアフタヌーンティー 2 月 1 日（日）より開催！**



詳細はこちら:<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuyastream/restaurant/dining/plan/137059/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 2026 年 2 月 1 日（日）より「ストリームアフタヌーンティー～スイートストロベリー～」を販売いたします。

今年の春のアフタヌーンティーは、渋谷の感度高い街並みにふさわしい、スタイリッシュでファッショナブルな苺のアフタヌーンティーをお届けします。甘酸っぱいフレッシュ苺の食べ比べを主役に、クレープやクッキー、タルトなど様々なスタイルで楽しめるプティフール、苺のアクセントを効かせ、塩味や食材それぞれの食感とのコントラストを堪能できるセイボリーなどが並びます。苺の多彩な味わいのほか、商品一つ一つのフォルムや見た目にもこだわって仕上げました。春の訪れにふさわしい苺のシロップとソーダの透明感あるウェルカムドリンク、TWG Tea とともに渋谷らしい都会的なアフタヌーンティー体験をお楽しみください。



テイastingプレート ※フレッシュいちごの食べ比べ



スタンド（上段）

<テイastingプレート> まずは 3 種の苺をそのまま！苺は品種で形も色も味も違う!?

まずは苺そのものを味わう食べ比べからスタート。パティシエが厳選したその日のおすすめ苺を 3 種類ご用意し、色や形、味わい、香りなどを食べ比べて苺本来の美味しさをダイレクトに感じていただきます。

<スタンド上段> 苺の味わいは無限大！キュートな甘さ、ちょっぴりいじわるな甘酸っぱさ、華やかな香りを堪能

苺の甘酸っぱいフリーズドライとローズマリーをアクセントにベルガモットの華やかな香りが際立つアールグレイの生チョコや、苺のキュートな甘みとホワイトチョコレートのミルク感でくちどけ滑らかに仕上げたレアチーズ、フリーズドライ苺を練り込んだ生地で苺のチョコレートクリームを挟んだ見た目も苺なクッキーなどが楽しめます。



スタンド（中段）



スタンド（下段）

<スタンド中段> 塩気と甘酸っぱさがおしゃれな味わいを生み出す

ポークリエットに黒胡椒のアクセントを効かせた苺ジャムを合わせることで塩気と甘酸っぱさがクセになるプチエクレアや、しっとりとした豆乳パンにローストビーフと苺を挟みマスタードの風味を効かせた酸味が程よくマッチしたサンドなどが並びます。

<スタンド下段> 生地の香ばしさと味わい、苺の香りを堪能するスコーン

シーズンスコーンは、苺スコーン。生地の香ばしい香りとしっとりとした食感に苺の旨みを封じ込めたフリーズドライを挟み焼き上げることで苺の華やかな香りが際立ち、口の中に広がります。コンディメントのメープルシロップをかけて、深いコクと甘さをプラスすることで二通りの味わいを生み出します。



セイボリープレート



ウェルカムドリンク

<セイボリープレート> 苺が良いアクセントに！可愛く、美味しく、美しくが揃ったセイボリー

トマトと生ハム、苺それぞれの食感が楽しめるワンスプーンタルタルや、クリーミーで濃厚なチーズ「ストラッチャテッラ」に苺のさっぱりとした味わいのマリネをプラスしたベリーヌ、ブルーチーズのムースと苺を、パリッとした生地で味わうタルトレットなどが味わえます。

<ウェルカムドリンク> ソーダと苺の真っ赤なシロップはまるでドロップのよう

ウェルカムドリンクは、苺シロップとソーダで甘酸っぱくさっぱりとした喉越しの「ストロベリードロップ」をご用意。ソーダのシャープさと苺シロップの透明感はまるでドロップのよう。飲む前に窓からそそぐ光に当てて、キラキラとした雰囲気写真を写真におさめてみては。

<カフェ> 8 種類の 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 種類の紅茶をご用意。力強い鮮烈な味わいと香り高い熟したアプリコットを彷彿させる風味が特徴のファーストフラッシュ（春摘み）のダーズリンティー「Royal Darjeering FTGFOP1」をはじめ、熟したベリーやアニス、キャラメルなどの風味が余韻に残る、時を越えた不朽のブレンドティー「1837 Black Tea」などが楽しめます。他にも、コーヒー、カフェラテ、カプチーノ、エスプレッソ、アイスコーヒーなど好きなだけお召し上がりいただけます。



TWG Tea

【STREAM Afternoon Tea～Sweet Strawberry～ 概要】

■期 間：2026 年 2 月 1 日（日）～2026 年 4 月 30 日（木）※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 平日 6,000 円 / 土日祝 6,500 円

■内 容：

<ウェルカムドリンク> ストロベリードロップ（ノンアルコールドリンク）

<スタンド上段> 生チョコアールグレイ フリーズドライストロベリー / ホワイトチョコといちごのレアチーズ / 小さいいちごのスポンジケーキ / いちごのガナッシュサンドクッキー / タルトショコラ いちごとカスタードクリーム / いちごのプッチューズ

<スタンド中段> 海老とベリーのカナッペ フロマージュブランのムース / ポークリエットのプチエクレア 黒胡椒香るストロベリージャム / いちごローストビーフサンド マスタード風味

<スタンド下段> グランド塩スコーン / いちごスコーン / （コンディメント）メープルシロップ / クロテッドクリーム

<セイボリープレート> ストラッチャテッラといちごのベリーヌ / いちごとトマトと生ハムのタルタル / サーモンとストロベリーピンチョス / ブルーチーズといちごのタルトレット / ツナとベリーのサラダ

<テイスティングプレート> フレッシュいちごの食べ比べ 3 種（日替わり）

<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/アイスティーなど

■公式ウェブサイトはこちら：

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuyastream/restaurant/dining/plan/137059/index.html>

■毎アフタヌーンティーの予約はこちら：

https://www.tablecheck.com/shops/shibuya-stream-e-tokyuhotels-torrent/reserve?menu_lists=6943a1227b5d628e756e6b92

※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)

レストラン予約 : <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

