

2026年4月7日
SHIBUYA STREAM HOTEL

**【SHIBUYA STREAM HOTEL】静寂を味わう大人の休息。
抹茶のほろ苦さと胡麻の香ばしさが重なる“甘さに頼らない”至福のアフタヌーンティー開催！**



詳細はこちら: <https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuyastream/restaurant/dining/plan/140690/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5月1日（金）より「ストリームアフタヌーンティー ～GREEN MEETS SESAMI～」を販売いたします。

今回のストリームアフタヌーンティーは、抹茶と胡麻が織りなす味わいを楽しむアフタヌーンティーをご用意いたします。抹茶のほろ苦さと、胡麻の深いコク。日本の素材が持つ香りや味わいを活かし、甘さに頼らない大人の味わいに仕立てました。軽やかさとコクを重ねた構成で、ひと皿ごとに移ろう味わいをお楽しみいただけます。香りや食感の変化を感じながら、渋谷の街の中で、ほっとひと呼吸おけるひとときをお過ごしください。



スタンド（上段）



スタンド（中段）

<スタンド上段> 抹茶と胡麻の魅力が重なるデザート

二層に分かれた冷たいグラスデザートは、甘さを抑えた白胡麻のブランマンジェと黒胡麻の寒天に抹茶ソースを重ね、なめらかさとぷるりとした食感の違いとともに、胡麻のさまざまな表情を感じていただけます。大納言抹茶ケーキは、抹茶のほろ苦いロールケーキに、大納言のやさしい甘さと胡麻キャラメリゼの香ばしさが重なり合う一品です。また、笹で包んだ胡麻豆腐を思わせる抹茶プリンは、なめらかな口当たりとやわらかな弾力が感じられる仕上がりです。それぞれの個性が引き立つよう、重なりや食感のコントラストを意識し、ひと口ごとに変化を感じていただける品々が並びます。

<スタンド中段> 抹茶と香ばしさを楽しむ味わい

クワッサンにスモークサーモンと抹茶のサワークリームを重ねたサンドをはじめ、黒胡麻の香ばしさを楽しめるひよこ豆のペーストに黒胡麻を練りこむことで香ばしさと豆の優しい甘みがマッチしたカナッペ、さらにベーコンの塩味に抹茶のクリームチーズを合わせ、真っ黒な竹炭生地で挟んだインパクトのあるシューなど、多彩な味わいをご用意しました。



スタンド（下段）



セイボリープレート

<スタンド下段> 胡麻団子を思わせる味わいのシーズンスコーン

シーズンスコーンは、黒胡麻ペーストとあずきを重ねて焼き上げました。コクが重なり合い、どこか胡麻団子を思わせる味わいに仕上げられています。コンディメントのみたらし餡には、炒り胡麻の乾燥パウダーを加え、香ばしさを引き立てました。みたらし餡と合わせることで、味わいに奥行きが加わります。

<セイボリープレート> 和のアクセントを効かせたセイボリー

抹茶のチュイルでパテドカンパーニュをサンドした一品をはじめ、抹茶風味のマヨネーズでやさしいコクを引き出したシーフードとアボカドの抹茶タルタル、さらにワサビのアクセントを添えた豆と黒胡麻チーズのボンボンなど、ひと口ごとに抹茶の香りと多彩な味わいの重なりをお楽しみいただけます。

<ウェルカムドリンク> 抹茶と黒胡麻の深みある一杯

ウェルカムドリンクは、抹茶と黒胡麻を合わせたほんのり甘いラテ「抹茶ノワール」をご用意。抹茶のほろ苦さと黒胡麻の香ばしさが溶け合い、やさしくまろやかな味わいに仕上げました。深みのある色合いとともに、ゆったりとしたひとときをお楽しみください。



ウェルカムドリンク「抹茶ノワール」

<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）のダージリンティー「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 ～GREEN MEETS SESAMI～ 概要】

■期間：2026年5月1日（金）～2026年6月30日（火）

■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）※日曜日は、1部のみ提供可能

■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> 抹茶ノワール（ノンアルコールドリンク）

<スタンド上段> 笹で包んだ胡麻抹茶プリン 黒蜜ソース / 大納言抹茶ケーキ 胡麻キャラメリゼ / 抹茶チョコの渦巻きパイ / 白胡麻ブランマンジェ 抹茶ソース / 黒胡麻ムースのタルト / 抹茶のフィナンシェ

<スタンド中段> スモークサーモンとサワークリームのクロワッサンサンド / 黒胡麻フムスのカナッペ / ベーコンと抹茶クリームの竹炭シュー

<スタンド下段> グランド塩スコーン / 黒胡麻あずきスコーン / （コンディメント）みたらし餡 / クロテッドクリーム

<セイボリープレート> 抹茶リーフで挟んだパテドカンパニユ / シーフードとアボカドの抹茶タルタル / 豆と黒胡麻チーズのボンボン ワサビ風味 / チキンとクスクスのサラダ / ヴィシソワーズ 抹茶クルトン

<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/140690/index.html>

■抹茶胡麻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=69d1eb2ba692419f59aaead5

※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。



笹で包んだ胡麻抹茶プリン 黒蜜ソース

■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/>



【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 / 服部 E-mail : shibuya-st.ma@tokyuhotels.co.jp

TEL : 03-3406-1090 / FAX : 03-3407-1711

