

**【SHIBUYA STREAM HOTEL】「えっ、これも野菜?!」渋谷のホテルで驚きの新体験。  
スイーツの概念を覆す、夏の彩り野菜が主役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/142493/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7月1日（水）より「ストリームアフタヌーンティー～ベジポップ～」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、“野菜だって主役になれる?!”をテーマに、トマトやにんじん、パプリカなどのカラフルな野菜をポップにアレンジした、見ても食べても心が弾むアフタヌーンティーをご用意しました。夏といえばトロピカルなイメージが定番ですが、本アフタヌーンティーでは、ポップで彩り豊かな夏野菜に着目し、渋谷らしい感性と自由なカルチャーから着想を得た「新しい夏」を表現しています。野菜をフルーツのように楽しんでほしいという想いを込め、思わず写真を撮りたくなる遊び心あふれるスイーツやセイボリーを考案しました。普段あまり野菜を選ばない方や、野菜が苦手なお子様にも、渋谷らしいエッセンスを散りばめたメニューを通して、気軽にチャレンジしていただける、新しいおいしさとの出会いを期間限定でお届けします。

**<スタンド上段> 見た目から野菜なプティフル**

しゅわっと軽やかな口あたりに、柑橘の爽やかな風味とにんじんのやさしい甘みを楽しめる「にんじんギモーヴ」。セルフィーユをシュガーコーティングし、にんじんの葉に見立てて仕上げました。さくっと軽やかな食感のチュイルに、枝豆の香ばしさと粒感がクセになる「枝豆チュイル」も並びます。さらに、バジルペーストの入っているトマトムースをゼラチンの膜で覆った、まるで本物のプチトマトのような見た目の「プチトマトムース」や、オクラの風味と抹茶の香りをしっとりほろほろ食感で楽しむ「オクラクッキー」、とうもろこし本来の甘みがふんわり広がる、ババロアのような食感の「とうもろこ



スタンド（上段）

しムース」などをご用意しました。また、色鮮やかなパプリカにほんのり甘い生地をまとわせた「パプリカシュガードーナツ」も登場。野菜をポップにアレンジし、見た目も楽しいプティフルに仕上げました。フルーティーな風味や香ばしさを取り入れながら、野菜が苦手な方にも、おいしく楽しみながらチャレンジしていただける味わいを目指しました。

### <スタンド中段> 夏野菜を味わう軽やかなパスタやサンド

ほうれん草とカッテージチーズ、ドライトマトを合わせた、塩味と素材の旨みを楽しめる“おかずケーキ”とも呼ばれるケーキサレをはじめ、彩り豊かな野菜のシャキシャキとした食感とやわらかなチキンが程よくマッチしたトルティーヤロール、酢橘の爽やかな酸味に夏野菜ズッキーニのみずみずしさと生ハムを合わせた冷製パスタなど、夏らしい軽やかな品々が並びます。



スタンド（中段）

### <スタンド下段> クリームチーズと自家製ジャムで味わうシーズンスコーン

シーズンスコーンには、しっとりと焼き上げた生地クリームチーズをサンド。なめらかなコクとやさしい塩味が、スコーンの香ばしさを引き立てます。コンディメントには、ビーツのピューレと珍しい“青マンゴー”を合わせた自家製ジャムをご用意しました。鮮やかな色合いが目を引き、青マンゴー特有の爽やかな酸味に、ビーツの自然な甘みと深みが重なることで、見た目からは想像できない新しい味覚体験をお楽しみいただけます。



スタンド（下段）

### <セイボリープレート> 野菜の旨みと食感を楽しむセイボリー

トマトのマリネとトマトコンソメのふんわりとした泡を合わせ、トマトの旨みを重ねて楽しむ冷製スープをはじめ、かぼちゃのやさしいコクと燻製クリームの香ばしさが広がるプチシュー、丸くり抜いたきゅうりのみずみずしい食感と、香ばしいタルト生地の軽やかな食感が心地よく響きあうタルトレット、さらに海老と塩麹レモンを合わせ、アボカドのまろやかさを引き立てたトーストなど、野菜それぞれの味わいや彩りを活かしたセイボリーをご用意しました。



セイボリープレート

### <別添えグラスデザート> アフタヌーンティーのはじまりを彩るソルベ

最初に楽しむ爽やかな一品として、「赤い野菜と果実のソルベ」をご用意しました。野菜の旨みを残しつつも、フルーツの優しい甘みによって食べやすい味わいに仕上げています。ひんやりとなめらかな口どけが広がる、夏らしいさっぱりとした一品で、アフタヌーンティーのスタートを爽やかに彩ります。



別添えグラスデザート

### ＜ウェルカムドリンク＞アボカドのやさしい甘みを楽しむ一杯

ミルクと合わせることで、アボカド特有の青臭さを抑え、まるでバナナのようなフルーティーでクリーミーな味わいに仕上げたシェイクは、まずそのままアボカド本来のまろやかな味わいをお楽しみいただき、その後は下層のマンゴーピューレを混ぜ合わせ、トロピカルな味わいへの変化をお楽しみいただけます。



ウェルカムドリンク

### ＜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、シンガポール発で世界的に展開している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。マンゴーや香り豊かな花を巧みにブレンドしたフルーティーな味わいの「Alfonso Tea」をはじめ、力強く鮮烈な味わいと、熟したアプリコットを思わせる薫り高い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」、熟したベリーやアニス、キャラメルなどの風味が余韻に広がる、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 ～VEGE POP～ 概要】**

■期間：2026年7月1日（水）～2026年8月9日（日）

■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＞アボカドヴェール（ノンアルコールドリンク）

＜スタンド上段＞にんじんギモーヴ / 枝豆チュイル / プチトマトムース / オクラクッキー / とうもろこしムース / パプリカシュガードーナツ

＜スタンド中段＞ほうれん草とカッターチーズのケーキサレ / スモークチキンと彩り野菜のトルティーヤロール / ズッキーコと生ハムの冷たいパスタ 酢橘風味

＜スタンド下段＞ゲランド塩スコーン / クリームチーズスコーン / （コンディメント）ビーツと青マンゴーのジャム / クロテッドクリーム

＜セイボリープレート＞冷たいトマトのガスパチョ TORRENT スタイル / キュウリとチヨリソのタルトレット / かぼちゃのプチシュー 燻製クリーム / 海老と塩麹レモンのアボカドトースト

＜別添えグラスデザート＞赤い野菜と果実のソルベ

＜ドリンク＞（飲み放題）「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



アフタヌーンティーイメージ

■公式ウェブサイトはこちら：

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuyastream/restaurant/dining/plan/142493/index.html>

■ベジタブルアフタヌーンティーの予約はこちら：

[https://www.tablecheck.com/shibuya-stream-e-tokyuhotels-torrent/reserve?menu\\_lists=6a0bf2a04243bab9bd0dcf93](https://www.tablecheck.com/shibuya-stream-e-tokyuhotels-torrent/reserve?menu_lists=6a0bf2a04243bab9bd0dcf93)

※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。

## 「VEGE POP」の世界観を楽しむドリンク&ランチメニューも登場

アフタヌーンティーとともに夏を彩る、野菜をテーマにしたドリンクやランチメニューもご用意しました。きゅうりやトマトなどの野菜を使用したカクテルや、ヘルシーなブッダボウルが楽しめるスペシャルなサラダブッフェなど、“VEGE POP”の世界観をさまざまなスタイルでお楽しみいただけます。

### 【VEGE POP フェア 概要】

#### <自分好みに楽しむ VEGE POP サラダランチ>

■期間：2026年7月1日（水）～2026年7月31日（金）

■時間：ランチ 11:30～15:00（L.O.14:00）

■場所：SHIBUYA STREAM HOTEL Bar & Dining  
「TORRENT」（ダイニング）

■料金：サラダブッフェのみ（平日限定）2,800円

メインディッシュ付き 3,600円～



ブッダボウルイメージ

ランチタイムでは、1か月限定でサラダバーに五穀米やアボカド、ナッツなどのトッピングも登場します。彩り豊かなサラダバーのメニューと自由に組み合わせながら、自分だけのオリジナルブッダボウルをお作りいただけます。食感や味わいのバランスを考えながら、自分好みにカスタマイズする楽しさもあわせてお楽しみください。さらに、選べるメインディッシュには、ごろごろとした野菜の旨みをたっぷり詰め込んだ「グリルベジタブルバーガー」や、ラタトゥイユと生ハムを合わせた冷製パスタもラインアップ。野菜をたっぷり味わえる、期間限定のランチメニューをご堪能ください。



グリルベジタブルバーガー



ラタトゥイユと生ハムの冷たいパスタ

■公式ウェブサイトはこちら：

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuyastream/information/142702/index.html>

### <ベジタブルカクテル>

- 期 間：2026年7月1日（水）～2026年7月31日（金）
- 時 間：18:00～24:00（L.O.22:00）
- 場 所：SHIBUYA STREAM HOTEL Bar & Dining  
「TORRENT」（バー）※ダイニングでもご提供いたします。
- 料 金：各 1,200 円



（写真左から）

ベジタブルカクテル

#### Caprese Maria（カプレーゼ マリア）

完熟トマトの濃厚な旨みに、テキーラのキレのある味わいを重ね、バジルとオリーブオイルが香る“飲むカプレーゼ”のような一杯。

#### Verdant Mist（ヴァーダント・ミスト）

ジンのボタニカルな香りに、みずみずしいマスカットの甘みとキュウリの爽やかな余韻を重ねた、透明感あふれる一杯。

#### Bloody Caesar（ブラッディ シーザー）

クラマトジュースの塩の旨みに、蛤エキスの奥深いコクとクラッシュしたフレッシュトマトの瑞々しさを重ねた、シーフード仕立てのブラッディカクテル。

詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuyastream/information/142702/index.html>

### ■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

