



渋谷の夏を涼やかに彩る、ご褒美かき氷！  
旬の果実と和の甘味を詰め込んだ「桃」「マンゴー」「抹茶」3種の“夏氷”を販売開始



詳細はこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-e/restaurant/estacion/plan/143166/index.html>

渋谷エクセルホテル東急[東京都渋谷区、総支配人：堀内 雅人]では、2026年6月22日(月)から、ラウンジ「エスタシオン カフェ」にて“夏氷”を期間限定販売いたします。

渋谷の街に本格的な暑さが到来する季節。毎年好評をいただいている“夏氷”を、今年は新たなラインアップでお届けします。ひんやりとした清涼感はもちろん、パフェのように幾重にも重なる贅沢な味わいを楽しめる3種類をご用意しました。桃とミルクが織りなすまるやかな甘みが広がる「桃」、マンゴーの多彩な魅力を詰め込んだ「マンゴー」、抹茶と和の素材が調和する趣深い「抹茶」。それぞれに果肉やアイス、さまざまな素材を合わせ、食べ進めるごとに移り変わるおいしさを心ゆくまでご堪能いただけます。

渋谷スクランブル交差点を臨む開放感あふれるラウンジ「エスタシオン カフェ」で、夏の暑さを忘れる心地よいひとときをお過ごしください。



#### ■ 「夏氷」 概要 ■

期 間： 2026年6月22日(月)～9月23日(水・祝)

場 所： ラウンジ「エスタシオン カフェ」 渋谷エクセルホテル東急 5 階

提供時間： 11:00～22:00 (L.O.21:00)

料 金： 各 2,400 円



### ■夏氷「桃」

ふんわり削った氷に、果肉感溢れる桃ソースと練乳のココを効かせた生クリームをとろりと被せ、瑞々しい桃をトッピングしました。なかにはミルクプリンとバニラアイスを忍ばせ、食べ進めるごとに桃とミルクのマリアージュが生まれます。ヨーグルトソースの爽やかな酸味を加えることで、最後のひと匙まで飽きることなく堪能できる一杯です。



### ■夏氷「マンゴー」

くちどけの良い氷に、ゴロっと大ぶりの果実が入ったマンゴーソースと生クリームをレイヤーしました。なかにはマンゴープリンとマンゴーアイスを閉じ込め、アクセントに爽やかな酸味のパイナップルソースをプラス。仕上げにパッションフルーツソースを重ねると、フルーティーな酸味と南国を思わせるトロピカルな香りが広がります。

### ■夏氷「MarkとCityの抹茶山」

渋谷駅直結の複合施設「渋谷マークシティ」イースト棟に位置する渋谷エクセルホテル東急。今年の夏は、同施設の公式キャラクター“Mark”と“City”をモチーフにした夏氷をご用意しました。キャラクターの緑と白のカラーイメージと抹茶の親和性に着目し、緑豊かな「抹茶山」に見立てて表現しました。



抹茶のほろ苦さを引き立てる、練乳の甘みを加えた生クリームを添え、トップには栗の甘露煮をあしらっています。氷のなかには黒豆きなこアイスとあんこを合わせ、もちもちとした求肥の食感をアクセントに仕上げました。いつの間にか渋谷マークシティに住み着いた仲良し子犬の2匹とともに、渋谷の夏時間をお楽しみください。

- ※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。
- ※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。
- ※ご予約は承っておりません。直接店内でご注文いただけます。
- ※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。
- ※写真はイメージです。

### 【 ラウンジ「エスタシオン カフェ」 】

スペイン語で「駅」を意味する“エスタシオン”は、渋谷駅の真上に位置するカフェです。天井高約 8 メートルの開放感ある空間で、スクランブル交差点を眺めながら、くつろぎのひとつときをお過ごしいただけます。

営業時間:09:00~22:00 (L.O.21:30)

公式ウェブサイト

[www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-e/restaurant/estacion/index.html](http://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-e/restaurant/estacion/index.html)



< 掲載に関するお問い合わせ >

渋谷エクセルホテル東急 マーケティング 金澤 ゆき子 / 水本 早織

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-12-2

TEL:03-5457-0142 / FAX:03-5457-0309 / E-mail:[shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp](mailto:shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp)