

2026 年 9 月 30 日
SHIBUYA STREAM HOTEL

**チョコレート好きに捧げる濃密な冬のひととき。SHIBUYA STREAM HOTEL にて
スパイスやカカオの深みを味わう限定のアフタヌーンティーを開催！**



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 11 月 1 日（日）より「STREAM Afternoon Tea ～Café du Chocolat～」を販売いたします。

今シーズンのアフタヌーンティーは、チョコレート好きのための、チョコレート好きに捧げる、甘くとろけるアフタヌーンティーをご用意しました。秋が深まり、少しずつ冬の訪れを感じる 11 月。濃厚な味わいが恋しくなるこれからの季節に合わせ、ビター、ミルク、ホワイ、生キャラメルなど、さまざまなチョコレートを使ったスイーツが勢ぞろい。甘酸っぱいフルーツとの組み合わせや、なめらかな口どけ、サクッとした食感など、一品ごとに異なるチョコレートのおいしさをお楽しみいただけます。

セイボリーにもチョコレートを取り入れ、最初から最後までチョコレート尽くし。甘さだけではなく、素材との組み合わせや味わいに変化を持たせることで、最後まで飽きずに楽しめる内容に仕上げました。甘く幸せな時間とともに、思う存分チョコレートに溺れてみませんか？

<スタンド上段> どれから味わう？チョコレートに心満たされるプティフール

濃厚なビターチョコレートプリンに、サクッとした食感のシュトロイゼル、甘酸っぱいベリーコンポートを重ねた 3 層仕立てのヴェリーヌは、スプーンを入れるたびに 3 つの層が重なり、ひと口ごとに異なる味わいと食感が広がります。シューショコラには、チョコレートのほろ苦さに、焦がした砂糖と生クリームを合わせたなめらかな「キャラメルエビスクリーム」の濃厚な甘さと香ばしさを重ねました。さらに、はちみつとブラックペッパーのスパイスを効かせたチョコレートがけのスティックパイやコク深く大人な味わいの生キャラメルチョコレートもご用意。フィナンシェやラングドシャ とともに、味わいも食感も異なるチョコレートスイーツを、ひとつずつお楽しみください。



スタンド（上段）

<スタンド中段> カカオもチョコレートも、ひと味違う楽しみ方で

カカオを練り込んだニョッキには、ゴルゴンゾーラのクリームソースを合わせ、チーズの風味をしっかりと感じる味わいに仕上げました。スモークサーモンとバジルポテトを包んだクレープは、ほどよい塩味でスイーツの合間にもぴったり。チョコバナナサンドには、香ばしくキャラメリゼしたバナナとチョコレートクリームをサンドし、甘さ控えめで軽やかに味わえる一品です。コクのある味わいからほどよい塩味、やさしい甘さまでひと皿の中でさまざまな味の変化をお楽しみいただけます。



スタンド（中段）

<スタンド下段> 柚子とホワイトチョコ?! 意外なおいしさに出会うスコーン

定番のグランド塩のスコーンと、爽やかな香りが広がる柚子のスコーンの2種類をご用意しました。柚子のスコーンはそのままでも風味豊かにお楽しみいただけますが、ぜひ合わせていただきたいのがホワイトチョコレートソース。柚子の爽やかな酸味とほろ苦さに、ホワイトチョコレートのまろやかな甘さが重なる、意外性のある組み合わせです。もちろん、ほどよい塩味のグランド塩スコーンに合わせれば、甘さと塩味のコントラストもお楽しみいただけます。どちらのスコーンと相性がいいか、ぜひ食べ比べてみてください。



スタンド（下段）

<セイボリープレート> ワインも恋しくなる、大人のセイボリープレート

チョコレートやスパイスを使ったメキシコ料理「モレ」をアレンジしたカカオのサブレ チキンモレは、チキンの旨みにスパイスを効かせ、食べ進めるうちにカカオの風味が口いっぱい広がります。さらに、パルメザンチーズのムースには、塩味の効いたチョコクリスピーベーコンを合わせ、思わずワインも欲しくなるような味わいに仕上げました。そのほかにも、シナモン香るかぼちゃのスープや、金柑とカッテージチーズを合わせた竹炭シュー、リングの食感がアクセントのクリームチーズのボンボンを添え、甘いスイーツの合間にも楽しみたいくなるセイボリープレートです。



セイボリープレート

<スターターデザート> カaramelの代わりにチョコレートを重ねた、至福のプリン

なめらかな口あたりのプリンにチョコレートを合わせ、たっぷりの生クリームに、ふわりと削ったホワイトチョコレートとストロベリーチョコレートをトッピングしました。なめらかなプリンとチョコレートが口の中で重なり合う、甘く幸せな味わいをお楽しみいただけます。



スターターデザート

<ウェルカムドリンク> 甘いだけじゃない、ほろ苦く楽しむチョコレートドリンク

チョコレート尽くしのアフタヌーンティーは、ほろ苦くまろやかな一杯からスタート。チョコレートの甘さにコーヒーのほろ苦さを効かせ、甘すぎず、すっきりと飲みやすい味わいに仕上げました。チョコレートのコクを感じながらも後味はすっきりと、これから始まるアフタヌーンティーにぴったりの一杯です。



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。香りはじけるフルーツや、たくさんのスパイスをブレンドした「Red Christmas 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）のダーズリンティー「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 ～Café du Chocolat～ 概要】

■期 間：2026 年 11 月 1 日（日）～2027 年 1 月 17 日（日）

※除外日：クリスマス期間、年末年始、特別催事期間

■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>（ノンアルコール）チョコ クラウディ

<スタンド上段> ビターチョコレートと赤いフルーツのヴェリーヌ/シューショコラ キャラメルエビスクリーム/はちみつとブラックペッパースティックパイチョコレートがけ/生キャラメルチョコレート/フィナンシェ ショコラ/ラングドシャ シガレット ショコラ

<スタンド中段> カカオのニョッキ ゴルゴンゾーラクリームソース/スモークサーモンとバジルポテトのクレープ/チョコバナナサンド

<スタンド下段> ゲランド塩スコーン/柚子コンフィチュールスコーン/（コンディメント）ホワイトチョコレートソース/クロテッドクリーム

<セイボリープレート> シナモン香るあたたかいカボチャのスープ/生ハムと金柑、カッテージチーズの竹炭シュー / クリームチーズとリンゴのボンボン/カカオのサブレ チキンモレ/パルメザンチーズのムース チョコクリスピーベーコン

<スターターデザート> 至福のなめらかプリン 2 色のふわりチョコレート

<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/index.html>

■チョコレートアフタヌーンティーの予約はこちら：https://www.tablecheck.com/ja/shibuya-stream-e-tokyuhotels-torrent/reserve/message?menu_lists=6ab62bdd17c848c3c9099fc5

※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ご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

