

渋谷から贈る幸せなクリスマスのごちそう。星型スタンドのアミューズが彩るディナーや
国産牛ほほ肉の赤ワイン煮を堪能できるランチ、おうちパーティーを格上げするテイクアウトセットを 12 月より提供



詳細はこちら： <https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuyastream/feature/155385/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 12 月 1 日（火）より「TORRENT CHRISTMAS 2026～The Bistro Table～」を提供いたします。

大切な人と何を食べよう、どこで過ごそう。クリスマスが近づくにつれ、そんな楽しい計画を立てる時間も、この季節ならではの楽しみのひとつです。SHIBUYA STREAM HOTEL では、それぞれのシーンに合わせたクリスマスをお楽しみいただけるよう、心ときめくホリデーシーズンにぴったりのメニューをご用意しました。

テーブルに運ばれてきた瞬間から気分が高まる、星型スタンドに並んだアミューズ。そんな遊び心あふれるプレゼンテーションから始まるクリスマスディナーをはじめ、トリュフ香るクリームポロネーゼや、じっくりと煮込んだ国産牛ほほ肉の赤ワイン煮など、冬ならではの味わいを堪能できるランチコースも登場します。また、ご自宅でのパーティーにぴったりのローストチキンやオードブル、クリスマス限定のカクテルなど、ホリデーシーズンを彩るメニューも充実。ホテルで優雅にディナーを味わう夜も、ランチを囲みながら会話が弾む昼下がりも、家族や友人とごちそうを囲むおうちクリスマスも。今年のクリスマスは、大切な人とおいしい料理を囲みながら、心あたたまるひとときをお過ごしください。

シーンに合わせて楽しめる、クリスマス限定ラインアップ

- 星型スタンドに並ぶアミューズから始まる、心躍るクリスマスのごちそう「The Grand Table」
- お昼はゆったりクリスマスランチ、夜はちょっと贅沢なディナー。シーンに合わせて楽しむ「The Cozy Table」&「The Festive Table」
- ジューシーなローストチキンと多彩なデリで楽しむおうちクリスマス！「ローストチキン&オードブル」
- 大切な人とグラスを合わせて、クリスマスの乾杯を。期間限定「カクテル&モクテル」



デザートイメージ

【TORRENT CHRISTMAS 2026～The Bistro Table～概要】

＜The Grand Table＞

クリスマス気分を高める、星型スタンドに華やかに盛り付けられた 4 種のアミューズから始まる特別なディナーコース。前菜には、ベニズワイガニの旨みと根セロリの風味を、レムラードのまろやかなコクと爽やかな酸味が引き立てるサラダ仕立てをご用意しました。メインディッシュには、口の中でほどけるようなやわらかさが魅力のオーストラリア産牛ヒレのグリルを、トリュフ香るマッシュポテトとともにご堪能いただけます。彩り豊かな料理の数々が、大切な方と過ごすクリスマスのひとときをより一層特別なものにします。



コースイメージ



※アミューズスタンドのみ 2 名さま盛り



オーストラリア産牛ヒレのグリル トリュフ風味のマッシュポテト



2 色のブラックショコラを纏ったガトー・クレーム・ショコラ

■期 間：2026 年 12 月 17 日（木）～12 月 25 日（金）

■時 間：17:30～22:00（L.O.20:00）

■場 所：Bar & Dining「TORRENT」（ダイニング）

■料 金：お一人さま 10,000 円

■内 容：全 5 品

＜アミューズ＞ あたたかいカリフラワーのブルーテ/マグロとビーツのタルタル レホールクリーム/オマールエビのフリット アイオリソース/スモークサーモンのタルトレット ノエル仕立て＜前菜＞ ベニズワイガニと根セロリのレムラード サラダ仕立て＜魚料理＞ 真鯛と帆立貝のポワレ ペルノーソース＜肉料理＞ オーストラリア産牛ヒレのグリル トリュフ風味のマッシュポテト＜デザート＞ 2 色のブラックショコラを纏ったガトー・クレーム・ショコラ＜カフェ＞ コーヒーまたは紅茶

＜The Cozy Table（ランチ）／The Festive Table（ディナー）＞

あたたかいカリフラワーのブルーテとベニズワイガニのタブレから始まり、クリスマスカラーを思わせるエビと生ハムの赤いサラダ、じっくりと煮込んだ国産牛ほほ肉の赤ワイン煮など、冬の味覚を楽しめる料理を揃えました。

ランチではトリュフ香るクリームポロネーゼ、ディナーではペルノーソースの爽やかな香りが真鯛の旨みを引き立てるポワレをご用意し、それぞれ異なる味わいをお楽しみいただけます。大切な方とのランチやディナーなど、シーンに合わせてお好みのコースをお選びください。



＜ディナー＞The Festive Table イメージ



ランチ：クリームポロネーゼ トリュフの香り



ディナー：真鯛のポワレ ペルノーソース



ランチ・ディナー共通：国産牛ほほ肉の赤ワイン煮

＜ランチ＞ The Cozy Table

■期 間：2026 年 12 月 1 日（火）～12 月 25 日（金）

■時 間：11:30～15:00（L.O.13:00）

■場 所：Bar & Dining「TORRENT」（ダイニング）

■料 金：お一人さま 7,000 円

■内 容：全 5 品

＜アミューズ＞あたたかいカリフラワーのブルーテ ベニズワイガニのタブレ＜前菜＞エビと生ハムの赤いサラダ フランボワーズビネグレット＜パスタ＞クリームボロネーゼ トリュフの香り＜肉料理＞国産牛ほほ肉の赤ワイン煮＜デザート＞ガトー・クレーム・ショコラ＜カフェ＞コーヒーまたは紅茶

＜ディナー＞ The Festive Table

■期 間：2026 年 12 月 17 日（木）～12 月 25 日（金）

■時 間：17:30～22:00（L.O.20:00）

■場 所：Bar & Dining「TORRENT」（ダイニング）

■料 金：お一人さま 8,000 円

■内 容：全 5 品

＜アミューズ＞あたたかいカリフラワーのブルーテ ベニズワイガニのタブレ＜前菜＞エビと生ハムの赤いサラダ フランボワーズビネグレット＜魚料理＞真鯛のポワレ ペルノーソース＜肉料理＞国産牛ほほ肉の赤ワイン煮＜デザート＞ガトー・クレーム・ショコラ＜カフェ＞コーヒーまたは紅茶

ジューシーなローストチキンと多彩なデリで楽しむおうちクリスマス！「ローストチキン&オードブル」

ご自宅で過ごすクリスマスをより一層特別なものにする、テイクアウト商品「ローストチキン&オードブル」。肉厚でジューシーな富士高原どりのもも肉をじっくりと焼き上げたローストチキンは、2 本セットでご用意いたしました。オードブルボックスには、マリネやキャロットラペ、パテ・ド・カンパーニュなど、バラエティ豊かな全 10 品を少しずつ詰め合わせました。また、ローストチキン&オードブルボックスセットについては、11 月 1 日（日）～11 月 30 日（月）の期間、早期予約として、スパークリングワインをボトルで 1 本プレゼントいたします。それぞれ単品での販売に加え、組み合わせて楽しめるセットもご用意しており、手間をかけずに本格的なクリスマスのごちそうをお楽しみいただけます。



ローストチキンボックス



オードブルボックス

■予約受注期間：2026年11月1日（日）～

■受け渡し期間：2026年12月19日（土）～12月25日（金）

■受け渡し時間：15:00/16:00/17:00/18:00

■受け渡し場所：Bar & Dining「TORRENT」（ダイニング）

■予約方法：オンライン（事前決済）またはお電話

■商品 / 料金（各2名さま向け）：

・ローストチキンボックス 4,000円（※ローストチキン2本/皮付きポテト）

・オードブルボックス 6,000円（※オリーブマリネ/小海老のマリネ/キャロットラペ/紫キャベツマリネ/ハモンセラーノ/ポテトサラダ/
パテ・ド・カンパーニュ/ピクルス・コルニッション/五種豆と五穀サラダ/スモークサーモン）

・ローストチキン&オードブルボックスセット 10,000円

■備考：

※ローストチキン&オードブルボックスセットについては、早期予約特典（11月1日（日）～11月30日（月））として、スパークリングワインを1本プレゼントいたします。

※予約受注は、受取日前日14:00までといたします。

※受取り希望日の3日前を過ぎてのキャンセルおよび変更はいたし兼ねます。

※数量限定のため、なくなり次第終了となります。

<TORRENT Holiday Season Cocktails & Mocktails>

クリスマスシーズンにぴったりの、3種類のオリジナルドリンクが登場します。

マスカットの華やかな香りとチョコレートリキュールの甘い風味が重なる、まるで飲む香水のような「Noël Blanc」、ウオッカに生クリームを合わせたなめらかな口当たりと、きらめく金箔が特別感を添える「Blue Snow Velvets」、カリブをベースにライムやラズベリー、オレンジピールなどを合わせた、すっきりとした飲み口が魅力のモクテル「Christmas Crystal」をご用意しました。

■期 間：2026年12月1日（火）～12月25日（金）

■時 間：18:00～24:00（L.O.23:30）

■場 所：Bar & Dining「TORRENT」（バー）

■商品 / 料金：（画像右から）

・Noël Blanc 1,200円

・Blue Snow Velvets 1,200円

・Christmas Crystal（モクテル）900円



カクテルイメージ

※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。

■公式ウェブサイトはこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuyastream/index.html>

■TORRENT CHRISTMAS 2026の予約はこちら：https://www.tablecheck.com/shibuya-stream-e-tokyuhotels-torrent/reserve?menu_lists=6ad1aa3b5718335fef9ea54c

■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>



【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

