

「フランス料理のテクニック」で「日本」を表現
渋谷ストリームエクセルホテル東急 2018年9月13日（木）開業



2018年9月13日（木）に開業する渋谷ストリームエクセルホテル東急（東京都渋谷区 総支配人 杉野仁美）では、9月13日（木）から10月31日（水）の期間、Bar & Dining「TORRENT」（トレント）で、開業記念コース「OPENING TASTING COURSE」（オープニング テイスティング コース）を販売します。

「戻りカツオの薫焼き クレームダイユ」は、薫とともに高温で一気に炙った戻りカツオに、フランス料理のテクニックで作るニンニクソース「クレームダイユ」と、3種の塩「五代庵の梅塩」「田丸屋本店のわさび塩」「奥能登揚げ浜塩田の醤油しお」を添えてご用意します。薫の香ばしい薫りと、お好みの塩でご堪能ください。

アンガス牛を低温で調理し旨みを引き出した「アンガス牛の低温調理 仁淀川山椒のフライドポテト」。付け合せのフライドポテトは、舌の上でピリッとする仁淀川山椒が刺激となり、お酒が進む一品です。アンガス牛は、広大な自然の中で栄養価の高い牧草で育ち、安定した品質のニュージーランド産をご用意します。

渋谷ストリームエクセルホテル東急のコンセプトは「渋谷から世界へ 感性を刺激するホテル～THE SHIBUYA SENSIBILITY～」。「OPENING TASTING COURSE」では、「感性を刺激する」をテーマに、料理長 永妻信人が“日本を感じさせる”スタイリッシュな料理7品を提供します。

デザート「TAIYAKI」は、鯛焼きの形をしたモナカの中で抹茶わらび餅・粒あん・黒胡麻の3つの味が調和します。また「花園養蜂場の“松本さんが作った”蜂蜜とクロワッサンワッフル&ヨーグルトアイス」は、焼きたてサクサクのクロワッサンワッフルに、埼玉県深谷市で作られた国産天然100%の蜂蜜をかけ、さっぱりとした味わいのヨーグルトアイスを添えて提供します。

「フランス料理のテクニック」で「日本」を表現した料理を体感できる Bar & Dining「TORRENT」で、感性を刺激するひとときをお過ごしください。

<開業記念コース「OPENING TASTING COURSE」概要>

- 【期間】 2018年9月13日(木)～10月31日(水)
- 【時間】 17:00～22:00 (L.O.)
- 【場所】 4階 Bar & Dining「TORRENT」(トレント)
- 【料金】 お1人さま 6,800円(サービス料・消費税込)
- 【メニュー】 ・グラスシャンパンまたはクラフトビール

- ・自家製オリーブ缶詰
- ・産直農園サラダ オーガニックドレッシング
- ・戻りカツオの薫焼き クレームダイユ
- ・フレッシュムール貝の白ワイン蒸し
- ・市場から届いた鮮魚のプレート
- ・アンガス牛の低温調理 仁淀川山椒のフライドポテト
- ・「TAIYAKI」〈抹茶わらび餅・粒あん・黒胡麻〉

または

花園養蜂場の“松本さんが作った”蜂蜜とクロワッサンワッフル&ヨーグルトアイス



【左】自家製オリーブ缶詰【中】産直農園サラダ オーガニックドレッシング【右】戻りカツオの薫焼き クレームダイユ



【左】フレッシュムール貝の白ワイン蒸し【中】市場から届いた鮮魚のプレート
【右】アンガス牛の低温調理 仁淀川山椒のフライドポテト



【左】「TAIYAKI」〈抹茶わらび餅・粒あん・黒胡麻〉
【右】花園養蜂場の“松本さんが作った”蜂蜜とクロワッサンワッフル&ヨーグルトアイス



料理長 永妻信人

<Bar & Dining「TORRENT」 概要>

コンセプトは、「ストリーム（小川・せせらぎ）と刺激（料理・お酒・音楽・人）が感じられる Bar & Dining」。空間の広がりを感じることができるオープンスペースの Bar は、ドリンクとともに音楽や大型スクリーンに映し出される映像を楽しめる空間、Dining はパリやブルゴーニュの三ツ星レストラン、フランスボルドーの二ツ星レストランで研鑽を積んだ永妻信人が、「日本を感じさせる」スタイリッシュな料理を発信します。

【営業時間】 Bar 17:00～24:00 (L.O.23:30)

Dining 朝 7:00～10:00 昼 11:30～14:00

夜 17:00～23:00 (Food L.O.22:00 Beverage L.O.22:30)

【客席数】 Bar 約 25 席 Dining 約 66 席

【ご予約 お問い合わせ】 03-6427-1358 (直通)



Bar & Dining「TORRENT」内観

<渋谷ストリームエクセルホテル東急 概要>

所在地：東京都渋谷区渋谷三丁目21番3号

アクセス：東急東横線・田園都市線、東京メトロ半蔵門線・副都心線「渋谷駅」16b 出口直結

※来年出口表記変更の予定あり

開業日：2018年9月13日（木）

客室数：177室

付帯施設：Bar & Dining「TORRENT」（トレント）

開業日：2018年9月13日（木）

客室：177室

付帯施設：Bar & Dining

公式WEBサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/stream-e/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

渋谷ストリームエクセルホテル東急 総支配人 杉野 仁美

電話：03-3406-1090／メールアドレス：s.sugino@tokyuhotels.co.jp

東急ホテルズ セールス&マーケティング部 天野 槇子

電話：03-3477-6566／メールアドレス：m.amano@tokyuhotels.co.jp