

赤とピンクのファッションブルなスイーツで春色を纏う！  
STREAM Afternoon Tea～Berry ! Berry ! Berry ! ～



詳細はこちら：[https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuyastream/bar\\_dining/plan/113294/index.html](https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuyastream/bar_dining/plan/113294/index.html)

SHIBUYA STREAM HOTEL（東京都渋谷区、総支配人：後藤 裕祐）は、Bar & Dining「TORRENT（トレント）」にて2024年3月1日（金）より、「ストリーム アフタヌーンティー～ベリー！ベリー！ベリー！～」を販売いたします。

SHIBUYA STREAM HOTELとして最初のアフタヌーンティーは、ぽかぽか陽気で気分もファッションも明るくなる「春」をテーマとし、苺をふんだんに使ったメニューのラインナップでお届けします。柑橘の爽やかな風味が広がるオレンジクリームに苺チョコレートを纏わせたロリポップは、カジュアルに渋谷の街を歩くイメージで食べて欲しい一品に。滑らかな苺プリンやフレッシュな苺、クリームなどを層にした小さなパフェは、おしゃれな洋服を選ぶワクワク気分で。人気のスコーンには、シーズンフレーバーとして、レモンスコーンが登場。レモンコンフィチュールを練り込んでおり、ほどよい酸味と甘さが、春の訪れを感じさせます。セイボリーは、桜エビと色鮮やかなそら豆のキッシュや、大根をビーツで色付けし、まるで桜の花びらのような紅ズワイガニのサラダなど、お花見をしているような気分になる見た目も楽しめる品々をご用意しました。ウェルカムドリンクでは、苺の甘さの中にもあっさりとした味わいのピンクカラーが際立つノンアルコールカクテル「なでしこ」でお客さまをお迎えます。まるで、ファッションブルで洗練されたジュエリーや洋服のようなスイーツを、春色のおしゃれを楽しむ気分でお召し上がりください。

2024年1月16日に、新たなライフスタイルホテルブランド「STREAM HOTEL」のフラッグシップホテルとして、SHIBUYA STREAM HOTEL ヘリブランドいたしました。情報発信基地である「渋谷」ならではの魅せ方を追求し、これからも形式にとらわれない発想で、ローカルな魅力を取り入れたアーティスティックな商品を提供してまいります。

<STREAM Afternoon Tea～Berry ! Berry ! Berry ! ～ 概要>

- 期間：2024年3月1日（金）～2024年4月30日（火）
- 時間：（1部）11:45～13:45/（2部）14:30～16:30 ※各2時間制（限定数/要予約）
- 場所：SHIBUYA STREAM HOTEL Bar & Dining「TORRENT」（ダイニングエリア）
- 料金：6,000円
- 内容：



### <1 段目>

苺のムースは、サクサクとした土台となるサブプレルトンとふわふわのムースの対照的な食感が同時に楽しめるパティシエおすすめの一品です。

- 苺&ホワイトチョコレートのストロベリーコーン
- オレンジクリームのリロポップ ストロベリーチョコレート
- 苺のムース ストロベリーチョコレート仕立て
- フリーズドライ苺を纏ったホワイトマカロン
- レモン香るホワイトチョコレートの苺ディップ
- 小さな苺パフェ



### <2 段目>

チーズを練り込んだシュー生地とスモークサーモンの相性が抜群のプチシューは小さいながらもコクがある一品。トマトの酸味とイチゴの甘酸っぱさが生ハムの塩気とマッチしたカナッペは後を引く美味しさです。

- スモークサーモンのプチシュー
- トリュフ風味のクロックムッシュ
- 生ハムとトマト・苺のカナッペ



### <3 段目>

小麦の香りが広がり、中はしっとりするよう焼き上げたスコーンのシーズンフレーバーは、レモン。レモンコンフィチュールを練り込んでおり、鼻に抜ける爽やかな香りと甘酸っぱさが楽しめます。更にフルーティーさを増したい方は、オレンジをアクセントとした自家製苺ジャムで追いフレーバーがおすすめです。

- ゲランド塩スコーン
- レモンスコーン
- コンディメント（クロテッドクリーム、苺ジャム）



### <ストーンプレート>

旬の菜の花を刻んで和えた酢飯にローストビーフを合わせた手まり寿司など、見た目も春の訪れを感じる品々が揃います。

- ピクルスで包んだ紅ズワイガニのサラダ
- 桜えびとそら豆のキッシュ
- 小エビと苺のピンチョス
- 菜の花とローストビーフの手まり寿司
- クラムチャウダー



#### <ウェルカムドリンク>

春めく気分を盛り立てるミルクィな口当たりの苺ミルク。キュートなピンクとホワイトのマシュマロがアクセントとなる1杯。

●なでしこ（ノンアルコール）

その他に、お飲み物はシンガポール発世界屈指のラグジュアリーティーブランド「TWG Tea」から8種類の紅茶のほか、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、アイスティーもお好きなだけお召し上がりいただけます。

※公式ウェブサイトはこちら：

[https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuyastream/bar\\_dining/plan/113294/index.html](https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuyastream/bar_dining/plan/113294/index.html)

※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、予めスタッフにお知らせください。

#### ■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）

WEB 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〕各線「渋谷駅」C2 出入口直結

〔開業日〕2018年9月13日

（※2024年1月16日「渋谷ストリームエクセルホテル東急」よりリブランド）

〔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>



【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 恵理佳 E-mail：e.akiyama@tokyuhotels.co.jp

TEL：03-3406-1090 / FAX：03-3407-1711

