

2023年1月17日  
渋谷ストリームエクセルホテル東急

ジュエリーのような輝きに満ちたバレンタインを  
「ブレンドワイン”ブリリアント”バレンタインプラン」期間限定販売！



詳細はこちら：[https://www.tokyuhotels.co.jp/stream-e/bar\\_dining/plan/98674/index.html](https://www.tokyuhotels.co.jp/stream-e/bar_dining/plan/98674/index.html)

渋谷ストリームエクセルホテル東急（東京都渋谷区、執行役員 総支配人：八木進午）は、Bar & Dining「TORRENT（トレント）」（4F）にて、1月27日（金）より新たな商品「ブレンドワイン”ブリリアント”バレンタインプラン」を期間限定で販売いたします。（2名さま4,000円。1日5組限定。）

一般的にワインは、ボトリングをされた時点で完成された飲み物として知られています。一方、その完成度の高さ、奥の深さから敷居の高い飲物と思われる方も少なくありません。そこで、気軽に日常的にワインを楽しむシーンを創出し、ワインを身近に感じてほしいとの想いを込め、また、個々の「美味しさ」や「個性」を掛け合わせることで「さらに美味しいワイン」を提案できるのではないかと考え、「ブレンドワイン”ブリリアント”」は誕生いたしました。ソムリエやシェフ、スタッフが多くのワインを試飲、ブレンドを重ね、渋谷ストリームエクセルホテルオリジナルのブレンドワインが完成するまでに、約半年の年月を費やしています。

「ブリリアント」はさらに多くの方に楽しんでいただけるよう、ブレンドするワインの原産国からイメージされた食材による3種のオードブルと、ホット・コールドの2つの食感で楽しめるチョコレートデザートを合わせ、バレンタインにふさわしいワイン&フードのペアリングプランとしてご用意しました。

#### 【「ブレンドワイン”ブリリアント”バレンタインプラン」概要】

- 名称：ブレンドワイン「ブリリアント」バレンタインプラン
- 期間：2023年1月27日（金）～2月14日（火） ※1日5組限定
- 時間：レストラン 17:00～22:00（L.O.21:00） / バー17:00～23:00（L.O.22:00）
- 場所：渋谷ストリームエクセルホテル東急 Bar & Dining「TORRENT（トレント）」（4F）
- 料金：1組2名さま 4,000円

■内容：ブレンドワイン「ブリリアント」1杯、オードブルプレート、デザートプレート(2名まで1枚)

■ご予約・お問い合わせ：電話またはインターネットにて

電話 03-6427-1358 (トレント直通 7:00~19:00)

インターネット：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/shibuya-stream-e-tokyuhotels-torrent/reserve>

■備考：1日5組限定。予約優先。

【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 渋谷ストリームエクセルホテル東急

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

### 【ブレンドワイン「ブリリアント」バレンタインプラン誕生まで】

今回ブレンドするワインの名称には、それぞれ「ダイヤモンド」「ルビー」「エメラルド」とジュエリーの名前が刻まれており、光り輝くジュエリーのようなひとときをイメージし「ブリリアント」と名付けました。また、仕事やプライベートなどさまざまなシーンで輝く女性を応援できたらという思いも込められています。

ソムリエを筆頭にワインのブレンドの微調整を行い、レストランマネジャーはお客さまへのより良い提供方法を探究。

シェフも打ち合わせに参加し、試飲を重ねていく中でインスパイアされたアイデアが料理に結実。最後の一滴まで楽しめるバレンタインプランが完成しました。



### 【ブレンドワイン「ブリリアント」詳細】

柱となる赤ワインには、しっかりとした渋みがある品種「シラーズ」をチョイス。こちらにポートワインの甘味を加えることで口当たりの良さを引き出しました。一方、甘味が強くなるのを抑えるために、フレッシュな辛口ロゼをセレクトすることでバランスを取り、飲みやすくなるようブレンドいたしました。

#### ・ローズマウント ダイヤモンド ラベル シラーズ

オーストラリアのフルボディの赤ワイン。ダークベリー豊かな果実味の中に、リコリスやミルクチョコレート、ナツメグが感じられます。

#### ・テイラーズ ファイン ルビー ポート

ポルトガルの甘口ワイン。フレッシュなカシスを思わせるダークフルーツの若々しいエネルギーなアロマが魅力。

#### ・トレス ヴィーニャ エメラルダ ロゼ

スペインの辛口ロゼ。ザクロの果実味や、バラの花びら砂糖漬けをイメージする香りで華やかでフルーティーな味わい。



### 【ペアリング料理 詳細】

それぞれのワインの原産国をイメージし、素材本来の旨みとペアリングを楽しめるようなオードブルに仕上げました。デザートはビターな甘さに仕上げ、滑らかなくちどけがワインの持つ華やかな味わいを最後の一滴まで引き出します。

#### ・オードブルプレート ※1名さま1枚

- －キングアイランドビーフ 冷製のモモ肉のロースト
- －ブルーチーズとレーズン
- －スペイン産生ハム

#### ・デザート ※2名さままで1枚

- －ショコラテリーヌ

(ホットスタイルとコールドスタイルの2種)



### 【ソムリエ プロフィール】

小池 崇裕 (こいけ たかひろ)

シニアソムリエ

渋谷東急 REI ホテル レストラン「ハシュハシュ」マネジャー

1989年、赤坂東急ホテル（現：赤坂エクセルホテル東急）に入社。

1994年、社内研修でコーネル大学サマーセミナーに参加。ワインは世界の人と共通の話題を持てる飲物と知り興味を持つ。

2001年、シニアソムリエ取得。

2008年、HRS レストランサービス技能検定1級合格。

今回はさまざまな年代、国籍の方が行き交い個性が光る、渋谷らしい新たなワインの飲み方を提案し、渋谷エリアを盛り上げるべく、渋谷ストリームエクセルホテル東急「TORRENT」を全力でサポートする。



※公式ウェブサイトはこちら：

[https://www.tokyuhotels.co.jp/stream-e/bar\\_dining/plan/98674/index.html](https://www.tokyuhotels.co.jp/stream-e/bar_dining/plan/98674/index.html)

※表示の料金には、サービス料、消費税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。

※新型コロナウイルス感染症による日本政府および東京都、関係機関の示す方針に準じ、営業内容などに変更が生じる場合がございます。詳しくは、ホテル公式ウェブサイトをご確認ください。

### ■感染症拡大防止の取り組み

渋谷ストリームエクセルホテル東急では、お客さまや従業員の安全を優先に考え、新型コロナウイルス感染拡大防止に向けた取り組みを実施してまいります。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/stream-e/information/64391/index.html>

**< 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3丁目2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」C2 出口直結  
〔開業日〕2018年9月13日（木）  
〔客室数〕177室  
〔付帯施設〕Bar & Dining 「TORRENT」  
〔公式ウェブサイト〕  
<https://www.tokyuhotels.co.jp/stream-e>



以上