

News Release

報道関係者各位

2023年6月14日

渋谷ストリームエクセルホテル東急

ブレンドワイン企画第二弾！サステナブルブレンドで渋谷から世界へ
「ブレンドワイン“サマーストリーム”」期間限定販売！
<6月14日（水）～7月30日（日）まで>



詳細はこちら：https://www.tokyuhotels.co.jp/stream-e/bar_dining/plan/103561/index.html

渋谷ストリームエクセルホテル東急（東京都渋谷区、常務執行役員 総支配人：武井 隆）は、Bar & Dining「TORRENT（トレント）」（4F）にて、6月14日（水）より「ブレンドワイン“サマーストリーム”」を期間限定で販売いたします。（1セット2名様 3,500円～/1日数量限定）

今年の冬、バレンタインをテーマに販売し、好評をいただいたブレンドワインの第二弾として、また、開業5周年企画として、初夏に相応しい果実味豊かで爽やかな味わいと透き通るロゼカラーが涼しげなブレンドワインを考案いたしました。今回は、常日頃より関心を寄せ、意識を高めている「サステナブル」をテーマとし、乾燥や気候変動により山火事が起きた南オーストラリアのシャルドネ、再生可能な素材のサウキビを使ったラベルやリサイクルガラスをボトルに使用したニュージーランドのグローブミルのピノグリ、「フードロス」の観点から、前年度の売れ残ったボージョレ・ヌーヴォーをブレンドし、唯一無二のブレンドワインに仕上げました。ソムリエやシェフ、スタッフが多くのワインを試飲し、ブレンドを重ね、サステナブルな観点を取り入れた渋谷らしい新たなスタイルのブレンドワインをお楽しみいただけます。

「サマーストリーム」を多くの方々にさまざまなスタイルで楽しんでもらうべく、今回のブレンドワインとのマリアージュを考えたオードブルとプティフールと一緒に楽しめるセットやトワイライトハイティーと堪能できるペアリングプランなどをご用意いたします。

渋谷ストリームエクセルホテル東急では、これまでに、持続可能な社会の実現に向け、紙ストローの採用

や、ムギの廃棄物からなるバイオマスを使用したアメニティの採用、サステナブルがテーマのイベントなど、さまざまな取り組みを積極的に行ってきました。今後も、ホテルのコンセプトである「渋谷から世界へ」をモチーフに、渋谷らしいアイデアを創出し、また、サステナブルを楽しみながら身近なものへと意識していただける商品を届けて参ります。

【「ブレンドワイン“サマーストリーム”」 概要】

- 期 間：2023年6月14日（水）～7月30日（日）
- 時 間：レストラン 17:30～22:00（L.O.21:00） / バー17:30～23:00（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）
- 提 供 内 容：

①ブレンドワイン「サマーストリーム」（デキャンタ）

場 所：バーエリア

料 金：1セット2名様 3,500円

予 約：可能

内 容：デキャンタ1本（2名様分）



②オードブル&プティフルセット

初夏をイメージし、ブレンドワインのさっぱりとした味わいに合うアミューズを3種類ご用意。また、ブレンドワインのロゼカラーからインスパイアされ、見た目にも鮮やかな琥珀寒はボージョレ・ヌーヴォーを使用。華やかな香りとお周りのザクザクとした食感、中の柔らかなゼリーが、アミューズとは異なるテイストを引き出します。

場 所：バーエリア

料 金：1セット2名様 6,000円

予 約：可能

内 容：

・デキャンタ1本（2名様分）

・オードブル

ー白桃のモッツアレラチーズ 生ハムのマリネ

ー帆立のカルパッチョ ビーツとチェリーのビネグレット

ー豚ロースのコンフィ ライム香るリンゴソース

・プティフル

ーボージョレ・ヌーヴォーの琥珀寒



オードブル&プティフルセット

③トワイライトハイティーセット（グラススパークリングワイン付き）

場 所：ダイニング

料 金：1セット2名様 8,000円

予 約 : 要予約 (1日6食限定)

内 容 :

- ・デキャンタ1本(2名さま分)
 - ・グラスパークリングワイン(1人1杯)
 - ・ティースタンドにフィンガフードを盛り付けたハイティーセット
- ※通常のハイティーとは異なり、フリードリンクではございません。

■備考:

- ※デキャンタ1本あたり、1名さま約1杯強のご提供となります。
- ※1日数量限定及び在庫に限りがあるため、完売の際はご了承くださいませ。
- ※商品の仕様上、偶数ご人数で承ります。

■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 10:00~19:00)

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

【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“サマーストリーム”詳細】

白ワイン同士の掛け合わせは、味の変化の強弱がなかなか出づらい中、初夏にふさわしい、爽やかな味わいを多くの方々に楽しんでいただけるよう、ソムリエは、ワインの選定や味わいの調整を重ねました。バーテンダーは、楽しく、そしてより美味しく届けるべく、パフォーマンスやサービス方法を探求。シェフは、辛口の爽やかな味わいのブレンドワインを一番美味しく飲んでいただける料理を考案いたしました。



(左) ソムリエ 吉田 康隆 (中央) シェフ 高橋 啓介 (右) バーテンダー 西平 昇

軸となるワインには、バランスの取れた味わいの「ピノグリ」。こちらに「シャルドネ」を加えることで、微かな樽の香りや心地よい酸味が加わり複雑さが増します。仕上げに、透き通るロゼの色味とアクセントとしてベリーのニュアンスを感じられるようボージョレ・ヌーヴォーをプラスし、コクのある、“サマーストリーム”が誕生いたしました。

・(左) ジェイコブス クリーク リザーブシャルドネ

「気候変動」による高温、乾燥が加速し山火事を誘発、ブドウ畑の三分の一が消失したといわれる地域、南オーストラリア州アデレード・ヒルズの冷涼な気候で栽培された、切れの良い酸味の感じられる厳選されたブドウのみが使用されたワイン。白桃、ネクタリン、レモンの皮、トーストしたカシューナッツなどを感じさせる味わい。

・(中央) グローブミル マールボロ ピノグリージョ

グローブミルは、持続可能な地域循環システムをいち早くワイン造りに採り入れているワイナリー。ラベルには、再生可能な素材のサトウキビを用い、ワインボトルにはリサイクルガラスを使用するなど積極的にサステナブルな活動に取り組んでいる。

豊かな骨格がありフレッシュな梨やスパイスの香りが漂うバランスの取れた味わい。淡い緑がかった麦わら色で、フレッシュな桃や梨、スパイスとフローラルな香りが調和しており、クリーミーな質感と重層的な香り、ほんのり甘味を思わせるスタイル。

・(右) ラブレロウ ボージョレ・ヌーヴォー リッチ・プレス 躍 YAKU 2022

ボージョレ・ヌーヴォーのシーズンが終了してしまったワインに着目し、新たな形で蘇らせ、最後まで美味しく飲んでいただきたいという思いを込め、アクセントとして使用。

飲み応えのあるボージョレ・ヌーヴォーのニーズに応えるため、プレス果汁（製造工程で約 15%しか取れない）だけで造られる濃いめのボージョレ・ヌーヴォー。口当たりはしなやかで、後味はしっかりとしている。

協力：サッポロビール株式会社 (<https://www.sapporobeer.jp/wine/beaujolais/>)

※ホテル公式ウェブサイトはこちら：

https://www.tokyuhotels.co.jp/stream-e/bar_dining/plan/103561/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。

※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。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

※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可能性があります。詳しくは、ホテル公式ウェブサイトをご確認ください。

※写真はイメージです。



< 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21番3号
〔アクセス〕東急東横線・田園都市線、東京メトロ各線
「渋谷駅」C2 出入口直結
〔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/stream-e>



以上