

報道関係者各位

SHIBUYA STREAM HOTEL

2024年4月4日

ストリームが表現するスタイリッシュで洗練された「和」を抹茶で味わう  
ストリーム アフタヌーンティー ～WABISABI～



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuyastream/restaurant/bar/plan/115787/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5月1日（水）より、「ストリーム アフタヌーンティー～WABISABI～」を販売いたします。

SHIBUYA STREAM HOTEL が贈る今回のアフタヌーンティーは、訪日外国人が多く行き交う渋谷で日本の思い出に、そして渋谷から発信するアフタヌーンティーの魅力をより多くの方々に感じてもらうべく、「和」を代表する食材の一つである「抹茶」にフォーカスし、カジュアルモダンな雰囲気のレストランが表現する洗練されたシャープなスタイルで提供いたします。

プティフルでは、和三盆の優しい甘みを感じる寒天と抹茶の風味豊かなソースが織り成すみずみずしい口当たりが楽しめるみつ豆や、抹茶のほろ苦さと絶妙な甘さが感じられる生チョコレートとザクザク食感の生地を合わせ上品な味わいと食感が楽しめる抹茶の生チョコレートタルトなどをご用意。セイボリーは、彩り野菜とモッツアレラのコンソメジュレ、アボカドムースを層にした涼しげで爽やかなグラス前菜や、ガーリックと香草を練り込んだバター風味が素材の旨みを引き立てた帆立とマッシュルームのブルギニオン、生姜を効かせた酢飯と黒オリーブやアンチョビなどを使ったタパナードをグリルしたズッキーニで巻いた洋風手まり寿司などが並びます。抹茶の特徴であるビターな風味とオレンジジュースのフルーティーさを掛け合わせた「うすもえぎ」をウェルカムドリンクとしてご用意し、お客さまを出迎えます。

様々な角度から抹茶本来の味わいが楽しめるよう工夫を凝らしたスイーツや、厳選した季節の食材を取り入れたセイボリーなどを「TWG Tea」とともにお楽しみください。

#### <STREAM Afternoon Tea～WABISABI～ 概要>

- 期間：2024年5月1日（水）～2024年6月30日（日）※定休日：火曜日
- 時間：（1部）11:45～13:45/（2部）14:00～16:00 ※各2時間制（限定数/要予約）
- 場所：SHIBUYA STREAM HOTEL Bar & Dining「TORRENT」（ダイニング）
- 料金：6,000円
- 内容：



### <1 段目>

抹茶を濃いめに使用した生キャラメルは、程よいビター感と甘さが楽しめます。紅茶と共にアフタヌーンティーのメにおすすめてです。

- 和三盆寒天のみつ豆
- ティラミス クランブル抹茶仕立て
- 玄米パフロッシュ
- 濃い抹茶 生チョコレートタルト
- 香り豊かな生キャラメル抹茶
- 抹茶のガトーショコラ 抹茶クリームのみせ



### <2 段目>

抹茶のカラーに合わせた品々はどれから食べようか迷ってしまうほど。しゃきしゃきとした歯ごたえが楽しめるきゅうりとからしバターの相性抜群のサンドウィッチは一息つかせる一品に。

- 竹炭シュー ベーコン×抹茶クリームチーズ
- キューカンバーサンド
- 海老とブロッコリーのジェノベーゼ



### <3 段目>

香ばしい小麦の豊かな風味が広がるスコーン。シーズンフレーバーは、ブルーベリーが楽しめます。ブルーベリーの特徴である、甘さの中にほのかな酸っぱさがより感じられるよう、粒を残し焼き上げました。追いフレーバーとして、アプリコットジャムで更にフルーティーさをプラスするとより果実感が堪能できます。

- グランド塩スコーン
- ブルーベリースコーン
- コンディメント (クロテッドクリーム、アプリコット)



### <ストーンプレート>

グリンピースの独特な風味は、クリームベースにすることで、素材本来の甘みだけを引き出し、さっぱりとした味わいに。

- 野菜とモッツアレラのジュレ仕立て アボカドエスプーマ
- 帆立とマッシュルームのブルギニオン
- アスパラガスと生ハムのサラダ
- ズッキーニの手まり寿司 タップナード ドライトマト
- グリンピースの冷たいスープ



#### <ウエルカムドリンク>

オレンジジュースの甘酸っぱさと抹茶のさっぱりとした渋みが相まって爽やかな喉越しが楽しめる一杯。

●うすもえぎ（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/restaurant/bar/plan/115787/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。

※提供方法が写真とは異なる場合がございます。

#### ■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

