

2025年4月2日
SHIBUYA STREAM HOTEL

【SHIBUYA STREAM HOTEL】5月1日（木）より抹茶アフタヌーンティーがスタート！
～新緑の季節に渋谷で抹茶を食べてくす～



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuyastream/restaurant/dining/plan/127372/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2025年5月1日（木）より、「ストリーム アフタヌーンティー～シーズン オブ 抹茶～」を販売いたします。

今回のストリームアフタヌーンティーは、新緑の季節を彩るにはぴったりの抹茶づくしのアフタヌーンティーをご用意いたします。プティフールにも、セイボリーにもさまざまな形で抹茶を使い、それぞれ異なる風味や味わいが楽しめる内容にてお届けします。



上段



中段

スタンドの上段では、玄米茶の香ばしい味わいとチョコレートの滑らかなくちどけが堪能できるロリポップやしっとりとした抹茶の苦みとコクを引き出したクリームを抹茶のスポンジケーキで巻いたロールケーキのほか、抹茶を練り込んだサクサク食感の生地がホワイトチョコレートガナッシュの甘さを際立たせた抹茶サブレなどが並びます。中段では、卵の優しい味わいと抹茶のコクが素材の旨みを引き出した抹茶キッシュ、甘さを抑えた抹茶クリームのふんわりとしたくちどけとサーモンの塩気が相まったプチシューなどが楽しめます。



下段



セイボリープレート

下段では、シーズナルスコーンとして抹茶チョコレートをかけたスコーンをご用意。コンディメントのあずき生クリームとともに食べると更に和を感じる味わいとなります。

セイボリープレートには、トマトと小松菜の清涼感あるガスパッチャや、あおさと抹茶の風味が広がるモチモチ食感の生地が楽しめるゼッポリーニ、ピスタチオの自然な甘みがパルミジャーノチーズの豊かな風味を際立たせたプリンのような味わいのフランなどが並びます。



お抹茶のひとしずく



ウェルカムドリンク

別添えグラススイーツでは、抹茶ソースの程良い甘さと寒天の喉越しが絶妙な小さなみつ豆「お抹茶のひとしずく」をご用意。少しずつ暑くなる季節にぴったりの涼し気な一品です。

アフタヌーンティーをより楽しむには欠かせないドリンクでは、苺のシロップのフルーティーさが抹茶とマッチしたストロベリー抹茶ミルクをウェルカムドリンクとしてお一人さま 1 杯をご用意するほか、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 種類の紅茶や、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스티ーなどをお好きなだけお召し上がりいただけます。

<STREAM Afternoon Tea~Season of Matcha~ 概要>

■期間：2025年5月1日（木）～6月30日（月）※日曜日は、1部のみ提供可能

■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：

<ウェルカムドリンク> ストロベリー抹茶ミルク（ノンアルコールドリンク）

<上段>・抹茶チョコレートを纏った抹茶尽くしムース・玄米茶ロリポップ・宇治抹茶ロールケーキ・抹茶サブレ ヴィエノワ・笹の葉 香るわらびもち

<中段>・サーモンと抹茶クリームのプロチシュー・ベーコンとほうれん草の抹茶キッシュ・海老アボカドトースト 抹茶風味

<下段>・ゲランド塩スコーン・抹茶チョコレートスコーン・（コンディメント）あずき生クリーム / クロテッドクリーム
<セイボリープレート>・パルミジャーノのフラン・抹茶風味のゼッポリーニ・きゅうりと生ハムのタルトレット・ベニズワイガニとブロッコリーのタブレ・グリーンガスパッチョ
<別添エグラススイーツ>・お抹茶のひとしずく〜小さなみつ豆 お抹茶ソースと和三盆寒天〜
<ドリンク>（飲み放題）・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」8 種・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스티ーなど

※公式ウェブサイトはこちら：

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuyastream/restaurant/dining/plan/127372/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〕JR「渋谷駅」新南口直結、地下鉄、東急線各線「渋谷駅」C2 出口直結

〔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/shibuyastream/index.html>

〔ホテル公式 Instagram〕<https://www.instagram.com/shibuyastreamhotel/>

〔ホテル公式“X”〕<https://x.com/shibuyaSThotel>



【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 / 萩原 E-mail：shibuya-st.ma@tokyuhotels.co.jp

TEL：03-3406-1090 / FAX：03-3407-1711



GOOD DESIGN AWARD 2024