



2024年7月16日

夏に染み入るつめた〜い純氷
エスタシオン カフェの『夏氷』
2024年7月16日(火)～期間限定販売

渋谷エクセルホテル東急(東京都渋谷区道玄坂、総支配人:渡邊 昇一郎)では、2024年7月16日(火)から、5階ラウンジ「エスタシオン カフェ」にて『夏氷』を期間限定販売いたします。



公式ウェブサイトはこちら▽

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-e/restaurant/estacion/plan/119020/index.html>

今年の夏は温度・湿度とも非常に高いことが予測され、東京・渋谷も例外ではありません。この不快な日々を乗り切るためにひんやり気持ちのほぐれる『夏氷』をご用意いたします。今年初めて登場する渋谷エクセルホテル東急のかき氷は、日本の夏に定番の「苺」、南国気分の「マンゴー」、海外のお客さまにも大人気の「抹茶練乳」の3種類。どれも当ホテルオリジナルの特製ソースを使用いたします。

東京・渋谷を代表する渋谷スクランブル交差点を見下ろせるラウンジ「エスタシオン カフェ」の開放感あふれる空間で、渋谷の夏をお楽しみください。

「概要」

【販売期間】2024年7月16日(火)～9月中旬

【店舗】ラウンジ「エスタシオン カフェ」渋谷エクセルホテル東急 5階

【提供時間】10:00～22:00 (L.O.21:30) ※休日・祝日は19:00 (L.O.18:30) まで

【料金】各種1,800円

【3種類内容】

・苺

中にバニラアイスを隠した純氷の上に、苺のコンフィチュールと練乳のエスプーマをトロリとかけました。



・マンゴー

甘みと酸味のバランスがちょうど良いタイ産のマンゴーを使用。そのマンゴーソースにはパッションフルーツをブレンドし、爽快感のある酸味をプラスしました。純氷の中には杏仁プリンとヨーグルトアイスが入っています。

・抹茶練乳

抹茶アイスを包んだ純氷に、抹茶の苦みと練乳の甘さを合わせたクリーミーな抹茶ソースをかけて、黒蜜につけた白玉と小倉あずき、おかきをトッピングしました。



※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。

※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。

※ご予約は承っておりません。直接店内でご注文いただけます。

※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。

※写真はイメージです。

<掲載に関するお問い合わせ先>

東急ホテルズ&リゾート 渋谷エリア セールス&マーケティングオフィス

渋谷エクセルホテル東急 パブリックリレーションズ 金澤 ゆき子

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-12-2

TEL. 03-5457-0142 / FAX. 03-5457-0309 / E-mail : shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp