2025 年 6 月 16 日

News Release

渋谷 エクセルホテル東急

渋谷エクセルホテル東急

4 種のオリジナルかき氷を販売開始！
澄み渡る純氷が涼へといざなう
エスタシオン　カフェの「夏氷」

詳細はこちら
https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-e/restaurant/estacion/plan/130052/index.html

渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区、総支配人: 堀内　雅人〕では、2025 年 6 月 20 日（金）から、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。

昨年、初めて登場しご好評をいただいた“夏氷”を、この夏は趣を変えてご用意。渋谷の街に本格的な夏が訪れるなか、涼やかなひと皿で心地よいクールダウンをお届けします。澄み切った純氷をふわりと削り出した“夏氷”は、ノスタルジックな優しい甘さの「いちご練乳」、日本の伝統的な甘味「宇治金時」、ほろ苦さと甘みが絶妙に重なる「ティラミス」、そしてハワイで人気のシェイブアイスをモチーフにした「HAWAIIAN レインボー」の全 4 種。中央アルプスと南アルプスを愛でる水環境で育まれた信州深層天然水をじっくりと凍らせた純氷とホテルオリジナルの特製シロップを使用し、パティシエのこだわりが息づく一品に仕上げました。

渋谷スクランブル交差点を臨む開放感あふれるラウンジ「エスタシオン　カフェ」で、日本の夏の風物詩「かき氷」をお愉しみください。

■ 夏氷 概要 ■

期間:　2025 年 6 月 20 日（金）～8 月 31 日（日）

場所:　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:　11:00～22:00（L.O.21:30）

料金:　各 1,900 円

＜いちご練乳＞
たっぷりの純氷を丁寧に削り、なかにはバニラアイスクリームをしのばせました。いちごの甘酸っぱさをぎゅっと凝縮したコンフィチュールと、ふんわり軽やかな練乳のエスプーマを重ね、層ごとに変化する味わいが魅力の一皿です。ひとさじごとに広がる、やさしい幸福感をご堪能ください。

＜宇治金時＞
宇治抹茶の豊かな風味を引き立てたシロップに、まろやかな練乳を重ね、やさしい甘みの小倉あずきと、黒蜜が香る白玉を添えました。ひんやりとした氷を食べ進めると、黒豆きなこアイスが顔をのぞかせます。仕上げには香ばしいライスパフを散りばめ、食感のアクセントをプラス。和の趣をお楽しみいただける、凛としたひと皿です。

＜ティラミス＞
芳醇なコーヒーの香りを閉じ込めたシロップに、やわらかな甘みのマスカルポーネのエスプーマをレイヤーしました。なかには、コク深いエスプレッソのアイスクリームが潜んでいます。甘さを抑えた大人のひと皿は、食後の余韻までも楽しめる贅沢な一品です。

＜HAWAIIAN レインボー＞
鮮やかな 4 色のストロベリー、マンゴー、メロン、ブルーキュラソーのシロップが織りなすグラデーションは、見た目にも涼しげでインパクトのある仕上がり。氷の中にはココナッツアイスを閉じ込め、マンゴーとパッションフルーツのソースが広がります。フルーツの甘みと酸味が調和する、爽快な夏氷をお楽しみください。

※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 ＞
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 / 水本 早織
〒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