

旬のイチゴとチョコレートのコラボレーション

『N.Y.アフタヌーンティー～ストロベリー&チョコレート～』、

『アフタヌーンティー付きコース』が新発売

バレンタイン期間限定で炎で溶かすチョコレートドームも登場！

提供場所：BAR & GRILL DUMBO／提供期間：2020年12月28日（月）～2021年3月9日（火）

株式会社ベストホスピタリティネットワーク（所在地：東京都港区海岸、代表取締役：塚田 正之）が運営するザ スtrings 表参道（所在地：東京都港区北青山3-6-8）では、「BAR & GRILL DUMBO」にて、移り行く四季によってデコレーションが異なるアフタヌーンティー「N.Y. アフタヌーンティー」と、おひとり様につき1台アフタヌーンティースタンドが付いた「アフタヌーンティー付きコース」をご用意しております。

2020年12月28日（月）～2021年3月9日（火）の期間は、旬のイチゴとチョコレートを贅沢に使用したメニューをお楽しみいただけます。



N.Y.アフタヌーンティー～ストロベリー&チョコレート～

冬のN.Y.郊外の街並みをイメージしたデコレーションとともに、旬のイチゴと相性の良いチョコレートを組み合わせたスイーツの数々をお楽しみいただけます。

なかでも、フランス産高級チョコレートブランド“ヴァローナ”を贅沢に使用した「デリスショコラ」と「エクレア ショコラ」や、寒い冬にぴったりなチョコレートファンデュはパティシエおすすめのメニューです。さらに、3種類の人参のグラデーションが美しいサラダや、シェフが丹精を込めて5時間じっくり煮込んだボルシチなども登場しテーブルを華やかに彩ります。

2月1日（月）～14日（日）の期間限定でバレンタイン特別メニューが登場！

チョコレートの球体を炎で溶かしてお召し上がりいただく「バレンタイン チョコレートドーム」が期間限定で登場いたします。炎で溶かされた滑らかなチョコレートを、球体の中に忍ばせたバニラアイスやイチゴに絡めながらお召し上がりください。バレンタイン期間限定の心躍るムービージェニックなスイーツをアフタヌーンティーとともに楽しみください。

（※上記期間中はチョコレートファンデュの提供はございません）

- 【提供期間】 2020年12月28日(月)～2021年3月9日(火)
【提供場所】 BAR & GRILL DUMBO /ザ スtrings 表参道 2F
【提供時間】 平日11:30～17:00 / 土日祝15:00～17:00
【料金】 お一人様 ¥5,000
税金、サービス料12%込み ※2名様から承ります

【メニュー】

- <サラダ> 3種の人参を使用したグラデーションミルフィーユ キヌアとイカ墨のヴィネグレッド
<スープ> 5時間煮込んだ牛すじ肉とビーツのボルシチ
<セイボリー> マグロと根セロリのタルトレット
カリフラワーのムース ズワイガニとセミドライトマトのマリネ
<スイーツ> ベリーコンポート
デリスショコラ
ストロベリータルトレット
チョコレートマカロン
エクレア ショコラ
豆乳スコーン
チョコレートフォンデュ(※2月1日(月)～2月14日(日)の期間は「バレンタイン チョコレートドーム」を提供)
<飲み物> TWGの紅茶(カモミール、アールグレイ、イングリッシュブレックファストティー、グランドジャスミンティー、ムーンフルーツブラックティー、モロッカンミントティー、ロイヤルダーズリン、バニラバーボンティー、ウォーターフルーツグリーンティー)、コーヒーなど全12種類 ※お代わり自由



アフタヌーンティー付きコース

5時間じっくり牛すじ肉を煮込んだ「牛すじ肉とビーツのボルシチ」や、色鮮やかなグラデーションが美しい「3種の人参を使用したグラデーションミルフィーユ キヌアとイカ墨のヴィネグレッド」をご堪能いただいた後、メインは、オマール海老や牛フィレのグリルを含む贅沢なラインナップの中よりお好みのものをお選びいただけます。旬の国産イチゴを一粒乗せたタルトレットや、世界のトップ・パティシエに愛されるフランス産最高級チョコレートブランド“ヴァローナ”をリッチに使用した「デリスショコラ」、「エクレア ショコラ」など、スイーツ数々はエレガントなアフタヌーンティースタンドにてご提供いたします。

アフタヌーンティースタンドはおひとり様につき1台ご用意いたしますので、おひとりでもお気軽にご利用いただけます。スイーツにメッセージプレートをお付け出来ますので、女子会のほか、記念日やお誕生日のご利用にもおすすめです。

- 【提供期間】 2020年12月28日(月)～2021年3月9日(火)
【提供場所】 BAR & GRILL DUMBO / ザ スtrings 表参道 2F
【提供時間】 ランチ 11:30～17:00 (L.O.15:00) / ディナー 17:00～22:00 (L.O.20:00)
【料金】 ランチ ¥5,500 / ディナー ¥6,500
※税金、サービス料12%込み ※1名様から承ります

【ランチメニュー】

- <サラダ> 3種の人参を使用したグラデーションミルフィーユ キヌアとイカ墨のヴィネグレット
<スープ> 5時間煮込んだ牛すじと肉ビーツのボルシチ
<メイン> ※1品お選びいただけます
季節の Pasta
季節のお魚料理
オマール海老のケイジャングリル レモンバターソース(+ ¥1,500)
季節のお肉料理
US牛フィレ(100g)のグリル 粒マスタードソース 季節の野菜添え(+ ¥1,000)
プリプリオマール海老のグリルと US牛 肩肉のグリル 贅沢ミックスプレート(+ ¥1,000)

【ディナーメニュー】

- <サラダ> 3種の人参を使用したグラデーションミルフィーユ キヌアとイカ墨のヴィネグレット
<スープ> 5時間煮込んだ牛すじ肉とビーツのボルシチ
<パスタ> 季節の Pasta
<メイン> ※1品お選びいただけます
オマール海老のケイジャングリル レモンバターソース
US牛フィレ(100g)のグリル 粒マスタードソース 季節の野菜添え
プリプリオマール海老のグリルと US牛 肩肉のグリル 贅沢ミックスプレート

【スイーツメニュー(ランチ・ディナー共通)】

- ベリーコンポート/デリスショコラ/ストロベリータルトレット
チョコレートマカロン/エクレア ショコラ
<飲み物> TWGの紅茶(カモミール、アールグレイ、イングリッシュブレックファストティー、
グランドジャスミンティー、ムーンフルーツブラックティー、モロッカンミントティー、
ロイヤルダーズリン、バニラブルボンティー、ウォーターフルーツグリーンティー)、
コーヒーなど全12種類 ※お代わり自由

【ご予約・お問い合わせ】

BAR & GRILL DUMBO
03-5778-4534(直通)
www.strings-hotel.jp/omotesando/

【新型コロナウイルス感染症への当施設の取り組みについて】

www.strings-hotel.jp/omotesando/information-counterplan.html

【店舗概要】BAR & GRILL DUMBO(バー&グリル ダンボ)

DUMBOは、ニューヨーク・ブルックリン、マンハッタン橋とブルックリン橋に挟まれた歴史のある市街地、Down Under the Manhattan Bridge Overpassのアクロニムを、店名として命名いたしました。

出来立て、焼き立てのアメリカンスタイルの料理を提供いたします。

【場所】東京都港区北青山3-6-8 ザ スtrings 表参道 2階

【営業時間】平日11:30～22:00/土日祝11:00～22:00

【電話番号】03-5778-4534(直通)

【HP】 www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/dumbo/

