

心も身体も美しくなれる
ラベンダー、ローズ、蘭などの華やかな香りに包まれたチーズ×花メニュー
『N.Y.アフタヌーンティー～チーズ&フラワー～』、
『アフタヌーンティー付きコース』が新登場

提供場所: BAR & GRILL DUMBO / 提供期間: 2021年4月26日(月)～6月9日(水)

株式会社ベストホスピタリティーネットワーク(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。

2021年4月26日(月)～6月9日(水)の期間は、個性豊かなチーズに花の香りを添えたメニューをお楽しみいただけます。



春のニューヨーク・セントラルパークをイメージした、まるでフラワーガーデンのような器の上には、フロマージュブランにすっきりとしたラベンダーの香りを添えたゼリーや、ローズの華やかな香り広がるマスカルポーネクリームのカューエル、さっぱりとした甘みのリコッタチーズと気品あるフローラルな香りが漂うオーキッド(蘭)を組み合わせたタルトレットなど、個性豊かなチーズに花のエッセンスを加えた春らしいメニューが並びます。

さらに、ナチュラルチーズ本来の芳醇で濃厚な風味を楽しむことができるイタリアチーズの王様“パルミジャーノレッジャーノ”をかけたグリーンピースのポターージュや、まるでお花畑のような春野菜のサラダもテーブルを鮮やかに彩ります。

腸内環境を整え、免疫力を高めてくれるチーズと、優しく心を癒してくれる花の香り。心も身体も美しくなれる春のアフタヌーンティーを表参道の新緑のケヤキ並木を眺めながらお楽しみください。

-----<『N.Y. アフタヌーンティー～チーズ&フラワー～』概要>-----

- 【提供期間】 2021年4月26日(月)～6月9日(水)
【提供場所】 BAR & GRILL DUMBO /ザ スtringス 表参道 2F
【提供時間】 11:30～17:00
【料金】 税金、サービス料込み ※2名様から承ります
お一人様 ¥4,620

【メニュー】

- <サラダ> フラワーガーデンサラダ シーザードレッシング バジルソース
<スープ> グリンピースのポタージュ パルミジャーノレッチャーノかけ
<セイボリー> カリフラワーとチーズのキッシュ スパイスの香り
鴨の燻製 アカシアの花の蜂蜜 赤い花
ホホワイトアスパラガスのミモザ チーズソース
<スイーツ> フロマージュブラン ラベンダーの香り/リコッタチーズとオーキッドのタルトレット
グジェールシュークリーム/NYチーズケーキ/ベリーとローズマスカルポーネのキュイェール
ブルーベリーレアチーズケーキ/ベリーコンポートグラノーラ/豆乳スコーン
<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、
ロイヤルダージリン、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

ナチュラルチーズ本来の芳醇で濃厚な風味を楽しむことができるイタリアチーズの王様“パルミジャーノレッチャーノ”をかけたグリンピースのポタージュや、まるでお花畑のような春野菜のサラダをお召し上がりいただいた後、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。

フロマージュブランにすっきりとしたラベンダーの香りを添えたゼリーや、ローズの華やかな香り広がるマスカルポーネクリームのカキュイェール、さっぱりとした甘みのリコッタチーズと気品あるフローラルな香りが漂うオーキッド(蘭)を組み合わせたタルトレットなど、個性豊かなチーズに花のエッセンスを加えた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。

—————<『アフタヌーンティー付きコース』概要>—————

- 【提供期間】 2021年4月26日(月)～6月9日(水)
【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】 ※税金、サービス料込み ※1名様から承ります

ランチ ¥5,140

ディナー ¥6,670

【ランチメニュー】

- <サラダ> フラワーガーデンサラダ シーザードレッシング バジルソース
<スープ> グリンピースのポタージュ パルミジャーノレッジャーノかけ
<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> フラワーガーデンサラダ シーザードレッシング バジルソース
<スープ> グリンピースのポタージュ パルミジャーノレッジャーノかけ
<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)】

- フロマージュブラン ラベンダーの香り
リコッタチーズとオーキッドのタルトレット
グジェールシュークリーム
NYチーズケーキ
ブルーベリーレアチーズケーキ
ベリーとローズマスカルポーネのキュイェール
<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/

