



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位



2021年3月26日
ザ スtrings 表参道

日本三大銘茶「宇治」、「静岡」、「狭山」を食べ比べ

『抹茶アフタヌーンティー』が新登場

三色団子やミニあんみつなどの和スイーツもラインナップ

提供場所: Cafe & Dining Zelkova / 提供期間: 2021年4月26日(月)～6月2日(水)

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、1階「Cafe & Dining Zelkova(カフェ&ダイニングゼルコヴァ)」にて、2種類の『抹茶アフタヌーンティー』を、2021年4月26日(月)～6月2日(水)まで提供いたします。



エレガントなコンソール型アフタヌーンティー



洗練された三段スタンドのTIME NEST(タイムネスト)アフタヌーンティー

新茶の季節に合わせ、静岡、宇治、狭山の日本三大銘茶を使用したアフタヌーンティーを、エレガントなコンソール型と、洗練された三段スタンドの2種類をご用意いたしました。

宇治抹茶の濃厚な味わいにさっぱりとした柚子が香るゼリーや、グレープフルーツのほのかな苦みが狭山茶の甘みを引き立たせたムース、静岡茶のコクと深みのある芳醇な香りが漂うチーズケーキや、スコーンなど、産地によって風味や味わいが異なる3種類のブランド抹茶の食べ比べをお楽しみいただけます。昔懐かしい三色団子やミニあんみつも登場し、目にも楽しいスイーツの数々が新緑の季節を彩ります。

三段スタンドのTIME NEST(タイムネスト)アフタヌーンティーでは、本場フランスで4年間修行したシェフによるオマール海老と鯛を贅沢に使用したブイヤベースをや、ローストビーフスライダー、蟹とキャビアを添えたムースなどワンランク上のメニューをラグジュアリーなソファ席でご堪能いただけます。

お飲み物は、シンガポール創業のラグジュアリーティーブランドTWG社の紅茶、ハーブティー、フレーバーティーのほか、コーヒーやカフェラテなど全16種類をカフェフリーでお召し上がりいただけます。

ラグジュアリーなインテリアが並ぶラウンジや、新緑が芽吹く表参道のケヤキ並木を臨むテラス席で春風を感じながら心躍るティータイムをお過ごしください。

—————<「抹茶アフタヌーンティー」概要>—————

【提供期間】2021年4月26日(月)～6月2日(水)

【提供場所】Cafe & Dining Zelkova (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ) 1F

【提供時間】11:30～最終入店 18:00(2時間制、L.O.30分前)

【料金】 抹茶アフタヌーンティー ¥4,543

TIME NEST アフタヌーンティー～MATCHA～ ¥6,670

※税金、サービス料込

【メニュー】

「抹茶アフタヌーンティー」

フード: 抹茶パンのスマークサーモンとクリームチーズのサンドイッチ

狭山抹茶とグリーンカレーのキッシュ 海老とアスパラガス

グリーンピースのムース

スイーツ: 宇治抹茶と柚子のゼリー

狭山抹茶とグレープフルーツのムース

静岡抹茶チーズケーキ

宇治抹茶タルトレット

グリオットチェリーと狭山抹茶のコーン

三色団子

ミニあんみつ

静岡抹茶スコーン



「TIME NEST アフタヌーンティー～MATCHA～」

フード: オマール海老と鯛のブイヤベース

ローストビーフスライダー

コンソメジュレとグリーンピースムース 蟹とキャビア添え

そら豆のキッシュ フォアグラのソテー

スイーツ: 抹茶生チョコレート3種(宇治・静岡・狭山)

宇治抹茶と柚子のゼリー

狭山抹茶とグレープフルーツのムース

静岡抹茶チーズケーキ

宇治抹茶タルトレット

グリオットチェリーと狭山抹茶のコーン

三色団子

ミニあんみつ

静岡抹茶スコーン



ドリンク: TWGの紅茶、ハーブティー他、スタンダードコーヒー、カフェラテなど全16種類

【ご予約・お問い合わせ】

03-5778-4566(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ直通)

www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/zelkova/



カフェ&ダイニング ゼルコヴァ 料理長 関富 望

グランドプリンスホテル高輪にて調理の基礎を学んだのち渡仏。

パリや、南仏、ブルゴーニュ地方の星付きレストランで4年間経験を積む。

帰国後、数々の著名外資系ホテルでの経験を経て、2017年ザ スtrings 表参道「Cafe & Dining ZelkovA」の料理長に就任。

フランス修行時代学んだフランス料理のエスプリと、素材を活かした優しい味わいをコンセプトに、常にお客様に新しさを提供するメニュー作りに取り組んでいる。



ザ スtrings 表参道 製菓 料理長 高橋 祐二(タカハシ ユウジ)

幼い頃からものづくりが好きで、無限に広がるお菓子の世界に飛び込む。

調理師専門学校を卒業後、ザ・キャピトルホテル 東急にて5年間ベーカリーにてパン・製菓の基礎を学ぶ。

その後、ザ・リッツ・カールトン東京ではジュニアスーシェフとして活躍。

2017年5月 ザ スtrings 表参道の製菓 料理長として就任し、季節や素材の味を活かすことはもとより、フォルムやシルエットにも重きを置き、器選びからこだわりをもって、誰もが楽しめるエンターテインメント性のあるスイーツの創作に取り組んでいる。

【店舗概要】Cafe & Dining ZelkovA (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)

店名に掲げたZelkovA(ゼルコヴァ)には「樺」という意味があります。表参道のケヤキ並木から続くロビーに、緑の木洩れ陽が差し込むテラス。表参道を象徴するような空間で、世界の食が集まるNYをイメージした、インターナショナルキューズをお楽しみいただけます。

【場所】 東京都港区北青山3-6-8 ザ スtrings 表参道 1階

【営業時間】 平日11:30~22:00 / 土日祝11:00~22:00

【電話番号】 03-5778-4566(直通)

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

【施設概要】ザ スtrings 表参道

表参道駅直結。緑あふれる自然の温もりを感じていただける2つのチャペルと、ニューヨークの5つの街が持つ個性や美感をデザインしたデザイナーズバンケット、また、表参道の並木道に面したダイニングを備える2017年10月にオープンした複合施設。

【HP】 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

