

童話“人魚姫”の世界観の中で楽しむ

マーメイドスイーツビュッフェ

『マーメイド ラグーン～メロンに恋した人魚姫～』を開催

メロンショートケーキやメロンタルト、生ハムメロンが登場

開催場所：グラマシーハウス／開催期間：2021年5月7日（金）～7月18日（日）

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、レストラン「BAR & GRILL DUMBO（バー&グリルダンボ）」が手掛けるマーメイドスイーツビュッフェ『マーメイド ラグーン～メロンに恋した人魚姫～』を、2021年5月7日（金）～7月18日（日）まで開催いたします。



『マーメイド ラグーン～メロンに恋した人魚姫～』は、童話“人魚姫”をモチーフにしたフォトジェニックな空間で、旬の甘いメロンをメインにしたスイーツの数々をご堪能いただけるスイーツビュッフェです。

メロンの甘く芳醇な香りと味わいを楽しめるメロンショートケーキやメロンタルト、メロン入りゼリーなど他に、初夏の爽やかな新緑を連想させるピスタチオのケーキやパンナコッタ、抹茶のオペラなどもラインナップしビュッフェボードを鮮やかに彩ります。

さらに、生ハムメロンや、メロン果汁でマリネした鶏モモ肉のロースト、メロン果汁入りグリーン シーフードカレーなどのメロンを使用したお食事も登場し、ランチとしてもビュッフェをお楽しみいただけます。

前菜とメインディッシュは、テーブルサービスでご提供。一部コース仕立てでサーブすることで、他のお客様との接触を最小限に抑え、お席にてゆっくりとお過ごしいただけます。

ソーシャルディスタンスが確保された広々とした空間で、人魚姫になった気分でもビュッフェをお楽しみください。

---マーメイドスイーツビュッフェ『マーメイドラグーン～メロンに恋した人魚姫～』概要---

【開催期間】 2021年5月7日(金)～7月18日(日)

【会場】 グラマシーハウス／ザ スtringス 表参道 2階

【開催時間】 120分制

平日 12:00-14:00(ビュッフェボード撮影タイム 11:45-12:00)

土日祝 第1部 12:00-14:00(ビュッフェボード撮影タイム 11:45-12:00)

第2部 15:00-17:00(ビュッフェボード撮影タイム 14:45-15:00)

【席数】 56名

※お申し込み人数が16名様に満たない場合は催行中止となります。

その場合は、前日から起算して5日前までにメールまたはお電話にて中止の旨をご連絡いたします。

※ソーシャルディスタンス確保のため、席数を72席から56席に減少し会場内の混雑を制御いたします。

【料金】 平日 大人 ¥4,930／こども ¥3,200

土日祝 大人 ¥5,650／こども ¥3,200

※料金にはデザート、お料理、ソフトドリンク、税金、サービス料が含まれます。

※こどもは4歳～12歳、3歳以下は無料です。

【メニュー】 ※サラダとメインはスタッフがテーブルサービスいたします。

※スタッフはマスク、手袋を着用いたします。

※密にならないようお席ごとに順番にビュッフェボードへご案内させていただきます。

※スイーツをお取りになる際はマスクと手袋の着用をお願いいたします。

※トングに直接お手を触れないようご協力をお願いいたします。

お料理: [テーブルサービス]

<前菜>

生ハムメロン

キューカンバー ハーブサラダ

カマンベールとデーツとピスタチオのカナッペ

<メインディッシュ>

メロン果汁と塩こうじでマリネした鶏モモ肉のロースト バジルピスタチオソース

[ビュッフェスタイル]

メロン果汁入りグリーン シーフードカレー

グリーンティーライス

フライドポテト

スイーツ: メロンショートケーキ

メロンタルト

メロン入り グレープフルーツゼリーとフロマージュブラン

ベイクドチーズケーキ メロン添え

メロンフルーツポンチ

ピスタチオパンナコッタ ココナッツソース

ピスタチオケーキ

抹茶オペラ

抹茶モンブラン

マンゴーロールケーキ

ホワイトチョコレートファウンテン(マドレーヌ、ブラウニー、マシュマロ、苺)

メロンアイスクリーム マカロン添え(テーブルサービス)

ドリンク: コーヒー(ホット／アイス)、紅茶(ホット／アイス)、ハーブティー、フレーバーティー

オレンジジュース、クランベリージュース、ウーロン茶

オリジナル メロンカクテル(¥700)

オリジナル ノンアルコール メロンカクテル(¥500)

【ご予約・お問い合わせ】

BAR & GRILL DUMBO (バー&グリルダンボ) 03-5778-4534

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

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メント性のあるスイーツの創作に取り組んでいる。



BAR & GRILL DUMBO 料理長・井澤 優太(イザワ ユウタ)

専門学校を卒業後、都内のフレンチレストランにて調理の基礎技術を学ぶ。

その後、ザ スtrings 表参道「Cafe & Dining ZelkovA」、「BAR & GRILL DUMBO」のセカンドを経て、

2019年8月に同店の料理長に就任。

熟成、発酵を用いての素材を活かすメニュー作りが得意。

常にお客様にフォーカスし、ひとりひとりの趣向やリクエストに寄り添いながらお客様とともに空間を作り上げていくことを目指している。



【会場概要】GRAMERCY HOUSE(グラマシーハウス)

芸術の中心地NYチェルシー。

上質な白を基調にしたシンプルな空間に、世界中から取り寄せた個性豊かな調度品やシャンデリアがあしらわれたアートギャラリーのようなバンケットです。

【HP】 www.strings-hotel.jp/omotesando/wedding/banquet/gramerchouse.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/



【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

