

旬の国産いちごを贅沢に使用したケーキや
桜がほのかに香る春スイーツなど全7種類をワゴンで提供

『スプリング デザートワゴン』

お好みのスイーツ3種類とドリンクのチョイスが可能

提供場所: BAR & GRILL DUMBO / 提供期間: 2020年3月10日(火)～5月9日(土)

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)、レストラン「BAR & GRILL DUMBO(バー&グリルダンボ)」にて、全7種類のスイーツの中からお好みの3種類と、ドリンクをお選びいただける「スプリング デザートワゴン」を2020年3月10日(火)～5月9日(土)の期間で提供いたします。



スプリングデザートワゴンでは、旬の国産いちごを贅沢に使用した「ストロベリーショートケーキ」や、「いちごのタルト」、桜がほのかに香る「桜ムース」や、「桜シフォンケーキ」など、春を感じる見た目にも華やかな全7種類のスイーツをワゴンで提供いたします。

お好みのスイーツ3種類と、お飲み物はコーヒー、紅茶、フレーバーティーなど16種類の中から1種類お選びいただけます。

新緑が芽吹く表参道のケヤキ並木を眺めながらスタイリッシュな店内で優雅なティータイムをお過ごしください。

【提供期間】2020年3月10日(火)～5月9日(土)

【提供場所】バー&グリル ダンボ/ザ スtrings 表参道 2階

【提供時間】15:00～17:00(L.O. 16:30)

【料金】 スイーツ3種類+1ドリンク ¥1,800 ※税金込み、サービス料12%別

＜メニュー例＞

いちごのタルト(4/10～キウイタルトに変更) / 桜シフォンケーキ(4/10～アサイーヨーグルトムースに変更)

ストロベリーショートケーキ / レアチーズ桜ゼリー / ストロベリーシュークリーム / 桜ゼリー / マカロン

＜ドリンク例＞

コーヒー / カフェラテ / アールグレイ / カモミールティー / ペパーミントティー / ローズヒップ & ハイビスカスティー
ヴァニラティー / アップルティー / レモン & ライムティー / マンゴーティー / ストロベリーティー / オレンジジュース
Sprite / ジンジャーエール 他全16種類

※メニューは入荷の都合のより一部変更となる可能性があります

【ご予約・お問い合わせ】

03-5778-4534(バー&グリル ダンボ直通)

<http://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。

【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/

