



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位



2021年5月10日
ザ スtrings 表参道

旬の甘酸っぱいブルーベリーとチーズの気持ち華やぐコンビネーション 『ブルーベリーチーズパフェ』が新登場！

京都宇治抹茶を点てて味わう“プチ茶道体験” 『和のティーセット』もご好評により再登場

提供場所: Cafe & Dining Zelkova

ザ スtrings 表参道(所在地:東京都港区北青山3-6-8、 総支配人:山田 弘之)では、1階「Cafe & Dining Zelkova」(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)にて『ブルーベリーチーズパフェ』、『和のティーセット』を、期間限定で販売いたします。



ブルーベリーチーズパフェ

販売期間:2021年6月3日(木)~9月2日(木)

ミニチュアのような可愛いサイズのチーズケーキと、昔懐かしいビスケットが目を引くブルーベリーとチーズを組み合わせたパフェです。

ブルーベリージャムや、ブルーベリーチーズムース、クリームチーズアイスの他に、暑い季節にもチーズをさっぱりお召し上がりいただけるよう、濃い目に抽出したアッサムティージュレと、レモンピール入りのはちみつレモンゼリーの層を重ねました。

チーズケーキの滑らかな舌触り、アーモンドクッキーとピスタチオのザクザク食感も楽しみながら食べ進めてください。



和のティーセット

販売期間:2021年5月6日(木)~9月2日(木)

抹茶を点てる“プチ茶道体験”をお楽しみいただける「和のティーセット」が好評により再登場いたします。

南部鉄器の急須からお湯を注ぎ、茶筌で抹茶を点てると京都宇治抹茶の豊かな香りが広がります。

同じく京都宇治抹茶を使用した濃厚な味わいの「宇治抹茶ティラミス」と、国産のさくらんぼや、メロンなどの季節ごとの旬のフルーツ、十勝小豆、沖縄産の黒蜜など、厳選素材が詰まった「白玉あんみつ」を、ご自身で点てたほろ苦く風味豊かな抹茶とご一緒にご堪能ください。

【提供期間】

ブルーベリーチーズパフェ 2021年6月3日(木)～9月2日(木)

和のティーセット 2021年5月6日(木)～9月2日(木)

【提供場所】

Cafe & Dining ZelkovA (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ) / ザ スtrings 表参道 1F

【提供時間】

11:30～19:00

【料金】

ブルーベリーチーズパフェ ¥1,900

和のティーセット ¥2,600

※税金込み、サービス料15%別

【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/

【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



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】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です。

【HP】 www.strings-hotel.jp/omotesando/



<商品詳細>

ブルーベリーチーズパフェ



・ミニチーズケーキ
・ピスタチオビスケット

ブルーベリーシャーベット

クリームチーズアイス

・アーモンドクッキーと
ピスタチオの
ホワイトチョコレート和え
・アッサムティージュレ
・ブルーベリーチーズ
ムース

・はちみつレモンゼリー
(レモンピール入り)
・ブルーベリージャム

抹茶モンブラン桜のエスプーマ



京都宇治抹茶を
ご自身で点てて
お召し上がりください

宇治抹茶ティラミス

国産のさくらんぼや、
メロンなどの季節ごとの
旬のフルーツ、十勝小
豆、沖縄産の黒蜜など、
厳選素材が詰まった
「白玉あんみつ」