



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位



2021年8月12日
ザストリングス 表参道

ポップな見た目と和の上品な味わいのギャップが楽しいパンケーキ

『パープル ハロウィン パンケーキ』

大粒のシャインマスカットと巨峰がまるで宝石のようなパフェ

『シャインマスカットと巨峰のパフェ』が新登場

提供場所: Cafe & Dining ZeikovA / 期間: 2021年9月3日(金)～11月2日(火)

ザ ストリングス 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 ZeikovA (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)」にて、『パープル ハロウィン パンケーキ』と、『シャインマスカットと巨峰のパフェ』を、2021年9月3日(金)～11月2日(火)まで提供いたします。



パープル ハロウィン パンケーキ

豆腐と和三盆を加えたしっとりとしたパンケーキ生地に、沖縄県産の紫芋クリームをたっぷりトッピング。

紅芋クリームの中には、求肥で包んだ和三盆クリームと黒蜜をとじ込め和テイストに仕上げました。

クレイジーなコウモリやふわふわのおばけがハロウィン気分を盛り上げるポップな見た目と、和の上品な味わいとギャップも楽しいハロウィンパンケーキをお楽しみください。



シャインマスカットと巨峰のパフェ

大粒のシャインマスカットと巨峰を贅沢に使用したまるで宝石のようなパフェをご用意いたしました。

マスカルポーネ、ライム、フランボワーズなどを織り交ぜることで、すっきりとした味わいの中にシャインマスカットと巨峰の甘さが引き立つよう、絶妙なバランスで丁寧に層を重ねました。

さらにアーモンドのアイスと、アーモンドプラリネの香ばしさ、サクサクの食感がアクセントとなり、飽きのこない一品に仕上がっています。

【提供期間】

2021年9月3日(金)～11月2日(火)

【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】

パープル ハロウィン パンケーキ ¥2,100

シャインマスカットと巨峰のパフェ ¥1,900

※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】 11:30～22:00(土日祝テラスのみ9:00～)

【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/



パープル ハロウィン パンケーキ



さつまいもチップ

- ・沖縄産紫芋クリーム
- ・求肥
- ・和三盆生クリーム
- ・黒蜜

紅芋パウダー

竹炭クッキー
(コウモリ、十字架)

豆腐と和三盆の
パンケーキ

さつまいもアイス

- ・さつまいものコンポート
- ・黒ゴマのクランブル

メレンゲ
(おばけ)

シャインマスカットと巨峰のパフェ



巨峰

アーモンドプラリネのクランチ

マスカルポーネ・ヨーグルト・
ライムのクリーム

巨峰のジュレ

抹茶のメレンゲ

アーモンドアイス

巨峰シャーベット

シャインマスカット

ライムジュレ

巨峰とフランボワーズの
ソース

