

和栗、シャインマスカット、洋梨など秋の味覚を堪能する 『ハロウィン N.Y.アフタヌーンティー』、 『アフタヌーンティー付きコース』が新登場

提供場所: BAR & GRILL DUMBO / 提供期間: 2021年9月28日(火)～10月24日(日)

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、「BAR & GRILL DUMBO」にて、移り行く四季によってデコレーションが異なるアフタヌーンティー「N.Y. アフタヌーンティー」と、おひとり様につき1台アフタヌーンティースタンドが付いた「アフタヌーンティー付きコース」をご用意しております。

2021年9月28日(火)～10月24日(日)の期間は、ハロウィンをテーマに秋の味覚をお楽しみいただけます。

ハロウィン N.Y.アフタヌーンティー



魔女が作ったような色鮮やかな紫いものポタージュと、カボチャと紫キャベツのコントラストが美しいサラダからはじまり、シャインマスカットとモッツアレラチーズのハーモニーが絶妙なカプレーゼや、上品な甘みの和栗のモンブラン、キャラメルの香ばしさとみずみずしい洋梨を合わせた滑らか食感のムースなど、秋の味覚がたっぷりと詰まったメニューの数々をお楽しみいただけます。

なかでも旬の甘美なシャインマスカットをあしらったエクレアは、口に入れた瞬間に甘い香りが広がり、豊かな素材の魅力が楽しめるシェフのおすすめの逸品です。

深緑から紅葉へと移り変わる表参道のケヤキ並木を眺めながら秋の味覚をご堪能ください。

- 【提供期間】 2021年9月28日(火)～10月24日(日)
【提供場所】 BAR & GRILL DUMBO /ザ スtrings 表参道 2F
【提供時間】 11:30～17:00
【料金】 お一人様 ¥4,620
税金、サービス料込み ※2名様から承ります

【メニュー】

- <サラダ> カボチャと紫キャベツのサラダ
<スープ> 紫いものポタージュ
<セイボリー> シャインマスカットのカプレーゼ
きのこトリコッタチーズのタルトレット
コリンキーと生ハムのバラ
<スイーツ> イチジクのトライフル
カシスムース
シャインマスカットとミュスカのエクレア
和栗のモンブラン
キャラメルポワールムース
パンプキンチーズケーキ
ショコラマカロン
チョコチップスコーン
<飲み物> TWG tea社の紅茶(カモミール、アールグレイ、イングリッシュブレックファストティー、
グランドジャスミンティー、ムーンフルーツブラックティー、モロッカンミントティー、
ロイヤルダーズグリーン、バニラバーボンティー、ウォーターフルーツグリーンティー)、
コーヒーなど全12種類 ※お代わり自由

アフタヌーンティー付きコース



色鮮やかな紫いものポタージュや、カボチャと紫キャベツのコントラストが美しいサラダのほか、メインは、オマール海老や牛フィレのグリルを含む贅沢なラインナップの中よりお好みのものをお選びいただけます。

上品な甘みの和栗のモンブラン、キャラメルの香ばしさとみずみずしい洋梨を合わせた滑らか食感のムース、甘美なシャインマスカットをあしらったエクレアなど、秋の味覚をふんだんに使用したスイーツの数々は、エレガントなアフタヌーンティースタンドにてご提供いたします。

アフタヌーンティースタンドはおひとり様につき1台ご用意いたしますので、おひとりでもお気軽にご利用いただけます。スイーツにメッセージプレートをお付け出来ますので、女子会のほか、記念日やお誕生日のご利用にもおすすめです。

-----<『アフタヌーンティー付きコース』概要>-----

- 【提供期間】 2021年9月28日(火)～10月24日(日)
【提供場所】 BAR & GRILL DUMBO / ザ スtrings 表参道 2F
【提供時間】 ランチ 11:30～17:00 (L.O.15:00) / ディナー 17:00～22:00 (L.O.20:00)
【料金】 ※税金、サービス料込み ※1名様から承ります
ランチ ¥5,140
ディナー ¥6,670

【ランチメニュー】

- <サラダ> カボチャと紫キャベツのサラダ
<スープ> 紫いものポタージュ
<メイン> ※1品お選びいただけます
季節の Pasta
季節のお魚料理
オマール海老のケイジャングリル レモンバターソース(+ ¥1,500)
季節のお肉料理
国産牛フィレ(100g)のグリル 粒マスタードソース 季節の野菜添え(+ ¥1,500)
プリプリオマール海老のグリルと 国産牛 フィレ肉のグリル 贅沢ミックスプレート(+¥1,500)

【ディナーメニュー】

- <サラダ> カボチャと紫キャベツのサラダ
<スープ> 紫いものポタージュ
<パスタ> 季節の Pasta
<メイン> ※1品お選びいただけます
オマール海老のケイジャングリル レモンバターソース
国産牛フィレ(100g)のグリル 粒マスタードソース 季節の野菜添え
プリプリオマール海老のグリルと 国産牛 フィレ肉のグリル 贅沢ミックスプレート

【スイーツ・ドリンクメニュー(ランチ・ディナー共通)】

- <スイーツ> イチジクのトライフル
カシムース
シャインマスカットとミユスカのエクレア
和栗のモンブラン
キャラメルポワールムース
ショコラマカロン
<飲み物> TWG tea社の紅茶(カモミール、アールグレイ、イングリッシュブレックファスト ティー、
グランドジャスミン ティー、ムーンフルーツブラック ティー、モロッカンミント ティー、
ロイヤルダージリン、バニラブルボン ティー、ウォーターフルーツグリーン ティー)、
コーヒーなど全12種類 ※お代わり自由

【ご予約・お問い合わせ】

BAR & GRILL DUMBO

03-5778-4534(直通)

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

【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】 11:30～22:00

※当面の間時短営業となります。詳しくはHPをご覧ください

【電話番号】 03-5778-4534(直通)

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

