



THE STRINGS.

OMOTESANDO H

報道関係者各位



2021年9月27日  
ザ スtringス 表参道

心躍るフェスティブシーズンを彩る

## クリスマスケーキ5種類が登場

柚子が香る大人のブッシュドノエルや、  
サンタがモチーフの真っ赤なムースなど

受付開始：2021年10月1日(金)／販売期間：2021年12月23日(木)～25(土)

ザ スtring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「ZeikovA Cake Boutique (ゼルコヴァ ケーキブティック)」にてクリスマスケーキ5種類を2021年12月23日(木)～25(土)まで販売いたします。  
なお予約受付を2021年10月1日(金)より開始いたします。



定番のストロベリーショートケーキや、ブッシュドノエルに加え、サンタクロースをモチーフにした真っ赤なムース、ケーキの中からカラフルなチョコレートがあふれ出すサプライズケーキ、ベルギーの伝統的なクリスマスケーキをアレンジしたメレンゲパイなど、個性豊かな5種類のクリスマスケーキがラインナップいたします。



■クリスマス ショートケーキ 4号 3,300円/5号 ¥5,100

ふんわりとした軽やかな食感のスポンジと、甘さを控えた生クリームに国産の甘酸っぱい苺を贅沢にトッピングした上品なショートケーキです。  
サイズを2種類ご用意いたしましたので、シーンに合わせてお選びください。



■ノエル・ルージュ 4号 ¥4,300

ラズベリー、ライチ、ローズをベースに、ピスタチオとアッサムティーを合わせました。  
アッサムティームース、ピスタチオの生地、ローズジュレをライチムースで包み込み、周りをサンタクロースをイメージした真っ赤なラズベリーグラサージュでコーティングしました。  
サンタクロースの帽子やヒゲ、ベルト、ブーツが添えられたクリスマス気分を盛り上げる華やかなケーキです。



■柚子シヨコラ ブッシュドノエル 13cm ¥4,500

滑らかなくちどけのチョコレートムースと、キリッとした柚子のフレーバー、香ばしいナッツのバランスが絶妙なブッシュドノエル。  
口に入れた瞬間に濃厚なチョコレートの甘さが口いっぱいに広がり、後から柚子の香りが鼻から抜ける甘すぎない大人の味わいです。  
ナッツの香ばしさとザクザクの食感がアクセントとなり飽きることなくお召し上がりいただけます。



■クリスマス サプライズケーキ 4号 ¥4,100

切るとカラフルなチョコレートが中からあふれ出すサプライズ感のあるケーキです。  
しっとりとした食感のバームクーヘンの空洞部分にチョコレートを閉じ込め、クリスマスの飾りをちりばめました。  
お子さまとのホームパーティーや、クリスマス女子会におすすめです。  
チョコレートがあふれ出す瞬間をぜひ動画で収めてください。



■クリスマス メレンゲパイ 5号 ¥5,800

フランス語で「金塊」を意味するベルギーの伝統的なクリスマスケーキ「ランゴ」をアレンジした一品。  
サクサクのパイとこんがり焼き上げたメレンゲ、フルーツ、カスタードのハーモニーを楽しみいただけます。  
パイ生地の中に苺、バナナ、ラズベリーをたっぷり詰め込み、トップには金塊のように黄金色に焼きあげたカシス風味のメレンゲと、クリスマスオーナメントに見立てたピスタチオのムースをあしらいました。

——クリスマスケーキ概要——

- 【受付期間】 2021年10月1日(金)～※引き取り希望日の3日前までご予約承ります。
- 【販売期間】 2021年12月23日(木)～25(土)
- 【販売場所】 ZelkovA Cake Boutique(ゼルコヴァ ケーキブティック) / ザ スtrings 表参道 1F
- 【引き渡し時間】 12:30～19:00
- 【料金】 クリスマス ショートケーキ 4号 3,300円 / 5号 ¥5,100  
ノエル・ルージュ 4号 ¥4,300  
柚子ショコラ ブッシュドノエル 13cm ¥4,500  
クリスマス サプライズケーキ 4号 ¥4,100  
クリスマス メレンゲパイ 5号 ¥5,800  
※消費税込
- 【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/takeout/christmas-cake.html](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/takeout/christmas-cake.html)



ザ Strings 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 Strings 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ン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「櫛」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イジーヌ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 Strings 表参道 1階  
【営業時間】 11:30～22:00  
【電話番号】 03-5778-4566(直通)  
【HP】 [www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/zelkova/](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/zelkova/)

【施設概要】ザ Strings 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つの街を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/](http://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](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/information-counterplan.html)

