

世界3大テディベア
ドイツの老舗「ハーマンテディ」とコラボレーション
ストロベリー スイーツビュッフェ
『HERMANN Teddy's Strawberry Wonderland』を開催

開催場所: グラマシーハウス / 開催期間: 2021年12月28日(火) ~ 2022年2月28日(月)

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、ドイツの老舗テディベア「ハーマンテディ」(日本輸入総代理店、株式会社ストリーム大阪府箕面市船場西2-2-7)のワンダーランドをイメージしたストロベリー スイーツビュッフェ『HERMANN Teddy's Strawberry Wonderland』を、2021年12月28日(火) ~ 2022年2月28日(月)まで開催いたします。



旬の甘酸っぱいストロベリースイーツを、可愛らしいテディベアとともに楽しめる『HERMANN Teddy's Strawberry Wonderland』では、テディベア型のズコットやクッキーをはじめ、たっぶりの苺が乗ったタルトやパイ、ピンク色のストロベリーショートケーキなど目でも舌でも楽しめるスイーツの数々が華やかに並びます。

濃厚な味わいのガナッシュケーキや、フルーティーな香りが特徴のルビーチョコレートファウンテンなどチョコレートメニューもラインナップいたしますので、バレンタインでもご利用にもおすすめです。

さらに、苺を添えたサラダや、しっとりジューシーに焼き上げたグリルチキン、程よい酸味がクセになるトマトのレッドカレーなどのお食事も登場し、ランチとしてもビュッフェをお楽しみいただけます。

サラダとメインディッシュは、テーブルサービスでご提供。一部コース仕立てでサーブすることで、他のお客様との接触を最小限に抑え、お席にてゆっくりとお過ごしいただけます。ソーシャルディスタンスが確保された広々とした空間で、ハーマンテディとストロベリービュッフェをお楽しみください。

【開催期間】 2021年12月28日(火)～2022年2月28日(月)

※特定日にて開催。開催日は順次HPにてお知らせいたします。

【会場】 グラマシーハウス／ザ スtringス 表参道 2階

【開催時間】 120分制

平日 12:00-14:00(ビュッフェボード撮影タイム 11:45-12:00)

土日祝 第1部 12:00-14:00(ビュッフェボード撮影タイム 11:45-12:00)

第2部 15:00-17:00(ビュッフェボード撮影タイム 14:45-15:00)

【席数】 56名

※お申し込み人数が16名様に満たない場合は催行中止となります。

その場合は、前日から起算して5日前までにメールまたはお電話にて中止の旨をご連絡いたします。

※ソーシャルディスタンス確保のため、席数を72席から56席に減少し会場内の混雑を制御いたします。

【料金】 平日 大人 ¥4,930／子ども ¥3,200

土日祝 大人 ¥5,650／子ども ¥3,200

※料金にはデザート、お料理、ソフトドリンク、税金、サービス料が含まれます。

※子どもは4歳～12歳、3歳以下は無料です。

【メニュー】 ※サラダとメインはスタッフがテーブルサービスいたします。

※スタッフはマスク、手袋を着用いたします。

※密にならないようお席ごとに順番にビュッフェボードへご案内させていただきます。

※スイーツをお取りになる際はマスクと手袋の着用をお願いいたします。

※トングに直接お手を触れないようご協力をお願いいたします。

お料理: [テーブルサービス]

<サラダ>

苺とスモークベーコンのシーザーサラダ

<メインディッシュ>

チキンのグリル マッシュポテト ビーツピューレ シラチャーアイオリソース

[ビュッフェスタイル]

トマトのレッドカレー

ライス

特製コーネルスタイル スパイイス

フライドポテト

スイーツ: テディベアズコット

テディベアクッキー

ハートクッキー

ピンクストロベリーショートケーキ

ストロベリーパイ

ストロベリーロールケーキ

ストロベリータルト

ストロベリーゼリー

ハートストロベリームース

ストロベリー&チョコレートカップケーキ

ラズベリーガトーショコラ

ラズベリーライム ムース

ベリーフロマージュ

ガナッシュケーキ

チョコレートパンナコッタ

ルビーチョコレートファウンテン(いちご、ワッフル、マシュマロ)

ポップコーン

ドリンク: コーヒー(ホット/アイス)、紅茶(ホット/アイス)、ハーブティー、フレーバーティー

クランベリージュース、ぶどうジュース、ウーロン茶

オリジナル モクテル(¥700)

【ご予約・お問い合わせ】

03-5778-4534(レストラン直通)

www.strings-hotel.jp/omotesando/event/sweetsbuffet/#next

【HERMANN TEDDY ORIGINAL社について】

ドイツのバイエルン州ヒルシャイトに在るハーマンテディオリジナル社は1912年に設立された世界で2番目の歴史を誇るテディベアメーカーの老舗です。

世界3大テディベアメーカーの一つとしてハーマンのテディベアは丸くて優しい顔立ちが特徴で、多くのファン的心を掴んでいます。確かな技術と高品質を提供し続け「心を込めて作り上げる」という創業者の意志が4世代にわたって受け継がれ、テディベアに取り付けられた赤い封蝋マークは信頼の証です。

木毛の詰め物がされた昔ながらのジョイント式テディや、童話の主人公テディ、ミニチュアなどバリエーション豊富な作品を毎年発表しています。

HP: www.hermann-teddy.jp/



HERMANN *Teddy* ORIGINAL®

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。



【会場概要】GRAMERCY HOUSE(グラマシーハウス)

芸術の中心地NYチェルシー。

上質な白を基調にしたシンプルな空間に、世界中から取り寄せた個性豊かな調度品やシャンデリアがあしらわれたアートギャラリーのようなバンケットです。

【HP】 www.strings-hotel.jp/omotesando/wedding/banquet/gramercyhouse.html



【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/

【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.html

