

ご好評により期間延長！
クマさんが大好きなハニースイーツが新たにラインナップ
ストロベリー&ハニー スイーツビュッフェ

『HERMANN Teddy's Strawberry & Honey Hunt』を開催

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

開催場所：グラマシーハウス／開催期間：2022年3月1日（火）～3月31日（木）

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）とコラボレーションしたストロベリー&ハニー スイーツビュッフェ『HERMANN Teddy's Strawberry & Honey Hunt』を、2022年3月1日（火）～3月31日（木）まで開催いたします。



可愛らしいテディベアとともに楽しめるスイーツビュッフェを、ご好評により期間を延長し開催いたします。

3月からは、旬の甘酸っぱいストロベリースイーツと、クマさんが大好きなハニースイーツが華やかに並び、まるでテディベアと莓狩りやハニーハントをしているかのような気分でビュッフェをお楽しみいただけます。

テディベア型のズコットやクッキーをはじめ、キャラメル&ハニーソースがたっぷりとかかったフロマージュブランや、ハニーレモンカップケーキ、大粒の莓が乗ったタルトなど、目でも舌でも楽しめるスイーツの数々がビュッフェボードを彩ります。「オレンジハニー」と「春の花々のハニー」2種類をご用意いたしましたので、お好みでスイーツにかけてお召上がりください。

さらに、はちみつドレッシングを添えた色鮮やかなサラダや、チーズとはちみつでマリネしたしっとり食感のグリルチキン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&ハニーハントをお楽しみください。

—ストロベリー&ハニー スイーツビュッフェ『HERMANN Teddy's Strawberry & Honey Hunt』概要—

【開催期間】 2022年3月1日(火)～3月31日(木)

※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。

※平日のみの開催となります。

【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

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

【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】 大人 ¥4,930/こども ¥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。

※こどもは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>

彩りサラダ はちみつドレッシング

<メインディッシュ>

チーズとハチミツでマリネしたチキンのグリル バルサミコソース

[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: ハニーレモンカップケーキ

スフレフロマージュブラン キャラメル&ハニーソース

レモンシフォンケーキ

フロマージュブラン ハニーソース&ストロベリー

ワッフル

オレンジハニー

フルール プランタニエール(春の花々)のハニー

テディベアチョコレート

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

ラズベリーガトーショコラ

ベリーフロマージュ

いちご

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、はちみつレモン、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

