

ニューヨーク・ブルックリン発のコーヒーショップ “Brooklyn Roasting Company”とコラボレーション！

スイーツビュッフェ

『ニューヨーク スイーツニスタ with Brooklyn Roasting Company』を 期間限定で開催

開催場所：グラマシーハウス／開催期間：2022年5月10日（火）～6月30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、株式会社キヨモ（所在地：大阪市西区西本町2-1-1、代表取締役：岸田力）が運営するニューヨーク・ブルックリン発のコーヒーショップ「BROOKLYN ROASTING COMPANY」とコラボレーションしたスイーツビュッフェ『ニューヨーク スイーツニスタ with Brooklyn Roasting Company』を、2022年5月10日（火）～6月30日（木）まで開催いたします。



▲ニューヨークのスイーツ好きの女の子の部屋をイメージした空間



▲上：ギフトボックス メロンショートケーキ／下：チョコミントカップケーキ

ニューヨークのスイーツ好きの女の子の部屋をイメージした空間で、ニューヨーカーが愛してやまないコーヒーや、旬のメロンを使用したケーキ、アメリカのトラディショナルなスイーツをお楽しみいただけます。

コーヒースイーツに使用するコーヒー豆は、ニューヨーク・ブルックリン発祥のカフェ「Brooklyn Roasting Company」の“JAPAN BLEND”。ベリーの果実感とチョコレートの香ばしさがバランスよく感じられるジャパンオリジナルブレンドは、スイーツとの相性も抜群です。

コーヒーの味わいをダイレクトに感じるコーヒーゼリーやアフォガートをはじめ、コーヒーとチョコレートがマッチしたカフェモカシフォンケーキ、甘さとほろ苦さが絶妙なキャラメルマキアートムースなど、ほんのリビターな大人女子のためのスイーツが登場いたします。

憧れの5thアベニューで見つけた宝石のように輝くメロンのレアチーズケーキや、ギフトボックスをかたどったメロンショートケーキ、見た目にも爽やかなチョコミントカップケーキなどもビュッフェボードを華やかに彩ります。

さらにニューヨークで人気の「フライドチキン＆ワッフル」などの食事もラインナップ。ランチとしてもご利用いただけます。

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、ガールズパーティーをしている気分ですweetsをお楽しみください。

---スイーツビュッフェ『ニューヨーク スイーツニスタ with Brooklyn Roasting Company』概要---

【開催期間】 2022年5月10日(火)～6月30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>

キューカンバーとキウイのサラダ バジルドレッシング

<メインディッシュ>

バターミルクフライドチキン&ワッフル グレイビーソース ハニーアクセント

[ビュッフェスタイル]

シーフードグリーンカレー

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: カフェモカシフォンケーキ

カフェモカロールケーキ

ティラミス

コーヒーゼリー

キャラメルマキアートムース

チョコミントカップケーキ

オレオ ニューヨークチーズケーキ

ギフトボックス メロンショートケーキ

エメラルド メロンレアチーズケーキ

ブルーライムゼリー

サムシングブルー チョコレートファウンテン(マシュマロ、ブラウニー、ワッフル)

アメリカンチェリーパイ

レモンメレンゲタルトレット

ハートチョコレートムース

ハートクッキー

ティディベアクッキー

ティディベアチョコレート(おひとり様1点)

アフォガート(おひとり様1点)

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、オレンジジュース、ウーロン茶

ラ・ヴァーグ・ブルー スパークリング ¥1,000

グリーク ミント スムージー ¥880

【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



【Brooklyn Roasting Companyについて】

Brooklyn Roasting Companyは2009年、ニューヨークブルックリンで誕生しました。

「本当に美味しいコーヒーは地球と人に優しく育まれたものだ。」

という信念のもと、環境保護にも配慮した彼らのコーヒーに対する真剣な姿勢は多くのニューヨーカーから高い評価を集めています。

原産地、農園に至るまでこだわり、選び抜いた個性豊かなコーヒーはローリング社製のスマートロスターで丁寧に焙煎され、カフェ、ホテル、レストランやベーカリーなどに出荷されていきます。

日本では2012年にKitahama店が路面第1号店としてオープン。

2016年にNamba Ekikan店が新たにフラッグシップとしてロスターも導入しオープン致しました。

ニューヨークを代表するコーヒーショップとコラボしたスイーツをぜひお楽しみください。

HP: <http://brooklynroasting.jp/>

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

