

報道関係者各位

和栗、紫芋、カボチャの3種類のモンブランを食べ比べ

『モンブラン アフタヌーンティー』が新登場

目の前で仕上げる「生絞り 和栗のモンブラン」もオプションにて登場

提供場所: TAVERN by the green(タバーン・バイ ザ グリーン) / 提供期間: 2022年9月6日(火)~10月31日(月)

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、2階「TAVERN by the green(タバーン・バイ ザ グリーン)」にて、『モンブラン アフタヌーンティー』を、2022年9月6日(火)~10月31日(月)まで提供いたします。



紅葉へと移り変わる表参道のケヤキ並木を眺めながら楽しむアフタヌーンティー



(上)3種類のモンブラン / (下)目の前で仕上げる「生絞りモンブラン」

和栗、紫芋、カボチャの3種類のモンブランをメインに、洋梨、シャインマスカットなど秋の味覚をふんだんに使用したアフタヌーンティーをご用意しました。

フランス産シャテーヌ栗とマッシュルームを合わせたサラダと、ボストンスタイルのシーフードチャウダーのパイ包み焼きからアフタヌーンティーがスタート。ミニサイズながら本格的な味わいのTAVERN特製バーガーやメカジキのグリルなどが並ぶ、グリルレストランならではの食事が充実したアフタヌーンティーは、甘味と塩味をバランスよく堪能されたい方におすすめです。アボカドタルトをモンブランスタイルにアレンジしたアボカドのモンブランもあわせてお楽しみください。

目の前で仕上げる「生絞り 和栗モンブラン」もオプションにてご用意。塩ミルクアイスとカシソースを合わせることで甘過ぎない大人の味わいに仕上げました。出来立てのフレッシュなモンブランをぜひご賞味ください。

深緑から紅葉に移り変わる表参道のケヤキ並木を眺めながら、優雅な午後のお時間をお過ごしください。

【提供期間】

2022年9月6日(火)～10月31日(月)

【提供場所】

TAVERN by the green(タバーン・バイザグリーン) /ザ スtringス 表参道 2F

【営業時間】

11:30～22:00 (L.O.21:00)

【提供時間】

アフタヌーンティー・アフタヌーンティー付ランチ 11:30～17:00(最終入店15:00)

アフタヌーンティー付ディナー 18:00～22:00(最終入店20:00)

【料金】

アフタヌーンティー(平日)¥5,500 / (土日祝)¥6,000

アフタヌーンティー付ランチ ¥6,000

アフタヌーンティー付ディナー ¥8,000

生絞り 和栗モンブラン 塩ミルクアイスとカシスソース ¥1,000

※税金、サービス料15%込

【メニュー】

・スイーツ

和栗のモンブラン

紫芋のモンブラン

カボチャのモンブラン

紅茶とオレンジのゼリーカシスソース

マロンケーキ

リンゴと洋梨のケーキ

マロンスコーンとメープルシロップ

・サラダ

フランス産シャテーヌ栗とマッシュルームのサラダ しょうゆ糀のドレッシング アーモンドのアクセント

・スープ

シーフードチャウダーのパイ包み焼き ポストンスタイル

・セイボリー

アボカドのモンブラン

TAVERN特製ミニバーガー BBQソース

シャインマスカットのカプレーゼ

メカジキのスパイスシーグリル モレ・アルモンドレド

【ドリンク】

シンガポール創業のラグジュアリーティーブランドTWG tea社の紅茶、

ハーブティー、フレーバーティーのほか、コーヒーやカフェオレなど全14種類

オリジナルカクテル「アップルとキンモクセイのプランテーション」¥780(税込み、サービス料15%別)

【ご予約・お問い合わせ】

TAVERN by the green 直通 03-5778-4534

www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/tavern/info/tavern-afternoontea.html#next

【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#counterplan



10月4日(火)からはハロウィンデコレーションをお付けしてご用意します



オリジナルカクテル「アップルとキンモクセイのプランテーション」

TAVERN by the green 料理長・井澤 優太

素材の旨味の極致を見出す熟成、発酵を用いたニュー創りを得意とするシェフ 井澤は、若き挑戦者。彼が選んだ調理方法で素材がどんな魅力的なひと皿として仕上がってくるのかも楽しみの一つ。驚きと発見のある、型にとられないボーダレスな一品をご堪能ください。



ザ スtrings 表参道 製菓 料理長・高橋 祐二

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】TAVERN by the green (タバーン・バイ ザ グリーン)

世界に新しい文化を発信する表参道。この街に集まる感度の高い大人たちに向けて誕生した「TAVERN by the green (タバーン・バイ ザ グリーン)」。

発酵を巧みに取り入れたまるやかで深みのある新しい食を提案。繊細かつダイナミック。ベーシックでありながらアーティスティック。そんな“幸せなギャップ”を提供します。

【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

【電話番号】 03-5778-4534(直通)

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



【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です。

【HP】 www.strings-hotel.jp/omotesando/

