

クロッフル×レアチーズケーキ×モンブラン 究極のハイブリッドスイーツが新登場

『クロッフルのレアチーズケーキサンド モンブラン仕立て』

提供場所: TAVERN by the green / 提供期間: 2022年10月1日(土)~11月30日(水)

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、2階「TAVERN by the green(タバーン・バイ ザ グリーン)」にて、「クロッフルのレアチーズケーキサンド モンブラン仕立て」を、2022年10月1日(土)~11月30日(水)の期間で提供いたします。



モンブランの中は程よい塩味の「塩ミルクアイスクリーム」



キャラメルソースをかけることで秋らしい深みのある味に変化

クロワッサンをワッフルメーカーで焼き上げる「クロッフル」でレアチーズケーキをサンドし、さらにモンブランを大胆にトッピングした究極のハイブリッドスイーツをご用意いたしました。

カリッと香ばしいクロッフル、ほんのり酸味のある軽い食感のレアチーズケーキ、上品な甘みの和栗クリームで塩ミルクアイスクリームを包み込んだモンブラン。3つの異なるスイーツそれぞれの魅力を活かしながら、絶妙なバランスで組み合わせることにより、多層に重なったハーモニーが広がる新感覚の味わいをお楽しみいただけます。

別添えでご用意したキャラメルソースとカシスソースと合わせることで、濃厚で深みある秋らしいフレーバーがプラスされ、飽きることなく食べ進めていただけます。

ヨーロッパアルプス最高峰の山・モンブランをイメージし、インパクト、ボリューム感にもこだわって仕上げました。壮大な景色を思い浮かべながらご堪能ください。

【提供期間】

2022年10月1日(土)～11月30日(水)

【提供場所】

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

【提供時間】

11:30～22:00

【料金】

¥2,600

※税金、サービス料込

【ご予約・お問い合わせ】

03-5778-4534(TAVERN by the green直通)

www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/tavern/info/tavern-sweets.html



2022年9月30日(金)までは、
「クロッフルのレアチーズケーキサンド
ホワイトチョコレート&パッションフルーツソース」
(¥2,200)を提供中

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、型にとらわれないボーダレスな一品をご堪能ください。



【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2021年10月29日に誕生。

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。

【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-counterplan.html

