

開業1周年と5周年を記念した特別コースを期間限定販売

『TAVERN 1周年記念コース』・『ZelkovA 5周年記念コース』

提供場所

2階 TAVERN by the green(タバーン・バイ ザ グリーン)
1階 Cafe & Dining ZelkovA(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)

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)」が2022年10月29日(土)で1周年を、1階「Cafe & Dining ZelkovA(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)」が2022年10月1日(土)で5周年を迎えます。

感謝の気持ちを込め、厳選素材で織りなす両店のシェフ渾身のコースをご用意いたしました。



■2階 TAVERN by the green(タバーン・バイ ザ グリーン) 『TAVERN 1周年記念コース』

世界に新しい文化を発信する表参道に集まる感度の高い大人たちに向けてオープンした「TAVERN by the green(タバーン・バイ ザ グリーン)」が、2022年10月29日(土)でオープン1周年を迎えます。

感謝の気持ちを込め、厳選食材で織りなすシェフ渾身の記念コースをご用意いたしました。

メインでは、発酵を巧みに取り入れたまろやかで深みのある新しい食を提案し続けている、タバーンならではの味わいが広がる、発酵マッシュポテトと発酵ライムソースを添えた国産牛フィレ肉のグリルをお愉しみいただけます。

そのほか、旬を迎え芳醇な香りが漂うトリュフを贅沢にあしらったリゾットや、さつまいものニース風サラダを添えたマグロのレアグリル、風味豊かな和栗のモンブランなど、秋の味覚をふんだんにコースに盛り込みました。

店名の“by the green”には、「表参道のケヤキ並木のそばで、大人の上質な時間を過ごせるように」という想いが込められています。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ゆったりとしたひと時をお過ごしください。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。

【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)ノザ スtringス 表参道 2F

【提供時間】

18:00～22:00(L.O.21:00)

【料金】

お料理のみ ¥10,000

乾杯シャンパン付 ¥12,000

2時間フリーフロー付 ¥13,000

ソムリエ厳選ワイン3種類付 ¥15,000

※税金、サービス料15%込

【メニュー】

- ・前菜5種盛り合わせ
- ・天使エビとズワイガニのクラブケーキ シラチャーアイオリ&発酵ニンニクアイオリ
- ・トリュフと炙りキノコのチーズリゾット
- ・マグロのレアグリル さつまいものニース風サラダ チミチュリソース
- ・国産牛フィレのグリル 発酵マッシュポテト ごぼうのキャラメリゼ 発酵ライムソース
- ・和栗のモンブラン 塩キャラメルのアイスクリューム カシスソース

※メニューは入荷により変更となる場合がございます

【ご予約・お問い合わせ】

03-5778-4534(タバーン・バイ ザ グリーン 直通)

www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/tavern/info/tavern-1th.html

TAVERN by the green

料理長・井澤 優太(イザワ ユウタ)

素材の旨味の極致を見出す熟成、発酵を用いたメ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。



【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月に誕生。発酵を巧みに取り入れたまろ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tringス 表参道 2階

【営業時間】11:30～22:30

【電話番号】03-5778-4534(直通)

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





■1階 Cafe & Dining ZelkovA (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ) 『ZelkovA 5周年記念コース』

2022年10月1日(土)に迎えるオープン5周年を記念し、特別なディナーコースをご用意いたしました。

カフェ&ダイニング ゼルコヴァは、長引くコロナ禍において、食を通しての健康や免疫について見つけ直し、2022年6月に、オープン以来初めてグランドメニューをリニューアルいたしました。

表参道に集まる美容、健康意識の高いゲストにもフィットする「低糖質」や、「高タンパク質」の食材、また、「グルテンフリー」、「ヴィーガン」メニューを新たに加えました。

さらに、環境にもからだにも優しいレストランを目指し、エシカルな食材を使用したメニュー開発にも意欲的に取り組んでおり、今回のディナーコースでは、メインの魚料理にサスティナブル サーモンを使用し、素材の持ち味を活かした香草焼きにしました。

オープン当初から掲げている「世界の食が集まるニューヨーク」のコンセプトはそのままに、世界中のエッセンスをちりばめた、新たな発見のある多国籍な味わいをお届けします。

秋風が心地よいテラスや、ハイエンドなインテリアが並ぶ店内でゆっくりとした時間をお過ごしください。

『ZelkovA 5周年記念コース』概要

【提供期間】

2022年10月1日(土)～31日(月)

【販売場所】

Cafe & Dining ZelkovA (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ) / ザ スtrings 表参道 1F

【提供時間】

17:00～22:00(L.O.21:00)

【料金】

お料理のみ ¥5,500

乾杯酒(スパークリングワイン)1杯付 ¥6,000

乾杯酒(シャンパン)1杯付 ¥6,500

※税金、サービス料込

【メニュー】

- ・前菜4種盛り合わせ シェフのインスピレーション
(季節のフルーツのカプレーゼ/パテ・ド・カンパーニュ/鮮魚のカルパッチョ/有機野菜
- ・キャロット バタームースのタルティーヌ
- ・サスティナブルサーモンの香草焼き
- ・醤油麹でマリネしたローストポーク
- ・自家製ティラミス

【お問い合わせ】

03-5778-4566(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ直通)

www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/zelkova/info/zelkova-5th.html

カフェ&ダイニング ゼルコヴァ 料理長

菅居 圭一(スガイ ケイチ)

料理好きの父の背中を見て育ち、幼い頃から料理人を夢見る。

調理専門学校にて洋食を専攻し、様々なジャンルの料理に携わりたいという思いからホテルで経験を積む。

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイにて、フレンチからアメリカン、ビュッフェまで幅広い分野で活躍。

様々な思想や文化を持つ人々が同じテーブルを囲んで笑顔になれるよう、“フードダイバーシティ(食の多様性)”も心がけ、常に探求心を持ってメニュー創作に取り組んでいる。



【店舗概要】Cafe & Dining ZelkovA (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)

店名に掲げたZelkovA(ゼルコヴァ)には「櫛」という意味があります。表参道のケヤキ並木から続くロビーに、緑の木洩れ陽が差し込むテラス。表参道を象徴するような空間で、世界の食が集まるNYをイメージした、インターナショナルキュージーンをお楽しみいただけます。

【場所】 東京都港区北青山3-6-8 ザ スtrings 表参道 1階

【営業時間】 11:30～22:00

【電話番号】 03-5778-4566(直通)

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



【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

