

『ストロベリー・レッド アフタヌーンティー』が新登場

冬休み期間限定の“キッズ アフタヌーンティー”、

目の前で炙って仕上げる「炙りクロッフルチーズケーキ」もオプションにて提供

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12月26日(月)～2023年3月6日(月)

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、『ストロベリー・レッド アフタヌーンティー』を、2022年12月26日(月)～2023年3月6日(月)まで提供いたします。

なお、冬休み期間の2022年12月26日(月)～2023年1月9日(月祝)まで『キッズ アフタヌーンティー』をご用意いたします。



ビビッドなレッドカラーが美しいアフタヌーンティー



(上)キッズ アフタヌーンティー
(下)目の前で炙って仕上げる「炙りクロッフルチーズケーキ」

旬の甘酸っぱい莓をメインにチョコレートのアクセントを加えた、ビビッドなレッドカラーが美しいアフタヌーンティーをご用意しました。

完熟の国産莓そのものを愉しめるタルトやチョコレートディップ、バレンタインに向けハートを飾った鮮やかなベルベットケーキ、ハート型のボンボンショコラ、チョコレートソースで仕上げたグリルチキンなどが華やかに並びます。

さらに、オプションにて目の前で炙って仕上げる「炙りクロッフルチーズケーキ」、冬休みの期間にはお子さま向けにアレンジした“キッズ アフタヌーンティー”も登場いたします。

年末年始のご家族でのおでかけや、バレンタインシーズンの女子会やデートなど、大切な人と心躍るひとときをお過ごしください。

【提供期間】

2022年12月26日(月)～2023年3月6日(月)

※キッズ アフタヌーンティー 2022年12月26日(月)～2023年1月9日(月祝)

【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

【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】 ※税金、サービス料15%込

アフタヌーンティー(平日)¥5,500/(土日祝)¥6,000

キッズ アフタヌーンティー ¥3,200(対象年齢:4～12歳)

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

【メニュー】

・サラダ

スモークサーモンといちごの“塩”レアチーズケーキ風サラダ ブロンディーチョコレートのヴィネグレット

・スープ

3時間煮込んだ牛すじのボルシチ サワークリーム&バゲット

・セイボリー

TAVERN特製ミニバーガー/スパイシーチキングリル ダークチョコレートソース
ホワイトチョコレートとカリフラワーのムース/マッシュポテトとイチゴの生ハムロール

・スイーツ

レッド ベルベットケーキ/ストロベリー&チョコレート タルトレット/ストロベリーゼリー/

ストロベリーチョコレートディップ/ニューヨークチーズケーキ ストロベリーソース/カシス ポンボンショコラ

ルビーチョコレート スコーン ベリーコンポート

【キッズ アフタヌーンティー】

・フード

コーンスープ/TAVERN特製ミニバーガー BBQソース/海老フライ/ミニオムレツ

・スイーツ

レッド ベルベットケーキ/ストロベリーゼリー/ストロベリーチョコレートディップ/

ニューヨークチーズケーキ ストロベリーソース/カシス ポンボンショコラ

【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

【オプション】

炙りクロッフルチーズケーキ ストロベリーマスカルポーネアイスクリーム あまおうソース ¥1,000

フライドポテト(トリュフ&チーズ)¥800

オリジナルカクテル「ストロベリー ダイス スパークリング」¥700

オリジナルノンアルコールカクテル「ミックスベリー サングリア」¥700

【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



アフタヌーンティー付ディナー

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年間ベーカーリーにてパン・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/

【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

