

報道関係者各位

表参道のケヤキの新緑をピスタチオグリーンで表現

『ピスタチオ & ストロベリー アフタヌーンティー』が新登場

春休み・ゴールデンウィーク期間限定の「キッズ アフタヌーンティー」、
目の前で炙って「炙りピスタチオチーズケーキ」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：2023年3月7日(火)～5月8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：宮田 宏之)では、
2階「TAVERN by the green(タバーン・バイ ザ グリーン)」にて、『ピスタチオ & ストロベリーアフタヌーンティー』を、
2023年3月7日(火)～5月8日(月)まで提供いたします。

なお、春休みとゴールデンウィークの期間の2023年3月25日(土)～4月5日(水)、4月29日(土)～5月7日(日)
でお子さま向けのアフタヌーンティー『キッズ アフタヌーンティー』をご用意いたします。



ピスタチオグリーンが美しいアフタヌーンティー



(上)春休み・GW限定キッズ アフタヌーンティー
(下)目の前で炙って仕上げる「炙りピスタチオチーズケーキ」

新緑が芽吹き始める春の表参道のケヤキ並木をイメージし、ピスタチオをメインにしたグリーンカラーの
アフタヌーンティーをご用意しました。

「ナッツの女王」とも称されるピスタチオの豊かな風味、香りを閉じ込めたムースやタルト、パンナコッタをはじめ、
砕いたピスタチオをあしらうことで香ばしさと食感のアクセントがプラスされたストロベリーチョコレートディップや、
スコーンが華やかに並びます。ピスタチオと相性の良い甘酸っぱい苺を組み合わせることで春らしいフレッシュな味
わいもお愉しみいただけます。

さらに、目の前で炙って仕上げる「炙りピスタチオチーズケーキ」、春休みとゴールデンウィークの期間にはお子さ
ま向けにアレンジした“キッズ アフタヌーンティー”もオプションにて登場いたします。

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。窓一面に広がるケヤキのグリーンのそばで午後の優雅なひとときをお過ごしください。

『ピスタチオ & ストロベリーアフタヌーンティー』概要

【提供期間】

2023年3月7日(火)～5月8日(月)

※キッズ アフタヌーンティー: 2023年3月25日(土)～4月5日(水) / 4月29日(土)～5月7日(日)

【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:12歳(小学生)まで)

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

イチゴとフライドアボカドのサラダ仕立て

～生ハム・ローストピスタチオ・バルサミコソース～

・スープ

アスパラガスのポタージュ ミントパウダー

・セイボリー

TAVERN特製ミニバーガー / グリルチキン ハニーレモングレイビーソース

新じゃがいもと菜の花のターメリックソテー / トマトのムース イチゴと黒コショウのアクセント

・スイーツ

ピスタチオパンナコッタ ストロベリーソース / ピスタチオムース ベリーを添えて / ピスタチオタルト ハニークリーム

ピスタチオパウンドケーキ ピスタチオチョコレートコーティング / ストロベリーチョコレートディップ ピスタチオのアクセント

ピスタチオスコーン & クロテッドクリーム / アールグレイマカロン ピスタチオチョコレートディップ

【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

ピスタチオパンナコッタ ストロベリーソース / ピスタチオムース ベリーを添えて /

ピスタチオパウンドケーキ ピスタチオチョコレートコーティング /

ストロベリーチョコレートディップ ピスタチオのアクセント / アールグレイマカロン ピスタチオチョコレートディップ

【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の紅茶、ハーブティー、フレーバーティー、

コーヒーやカフェオレなど全14種類

【オプション】

炙りピスタチオチーズケーキ ¥1,000

フライドポテト(トリュフ&チーズ) ¥800

【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。

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

