

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の新フレーバーが登場
『ピスタチオ モンブラン クロッフル』

提供場所: TAVERN by the green / 提供期間: 2023年3月7日(火)～5月8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: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 モンブラン クロッフル」を、
2023年3月7日(火)～5月8日(月)の期間で提供いたします。



「ピスタチオ レアチーズケーキ」×「ピスタチオ アイスクリーム」×「ピスタチオ モンブラン」の
ピスタチオ尽くし



ホワイトチョコレートソースをかけることリッチな味わいに変化

ク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タバーン・バイ ザ グリーンオリジナルのハイブリッドスイーツ『モンブラン クロッフル』。

ヨーロッパアルプス最高峰の山・モンブランに新緑が芽吹く姿をイメージし、春限定でピスタチオモンブランをトッピングいたしました。チーズケーキ、アイスクリーム、モンブランのすべてにピスタチオを使用したピスタチオ好きには堪らない一品です。

モンブランは目の前で絞ってご提供することで、思わず動画に収めたくなるライブ感と、絞りたてのフレッシュな味わいをお愉しみいただけます。

カリッと香ばしいクロッフル、軽い食感のレアチーズケーキ、絞りたてのモンブラン。3つの異なるスイーツが絶妙なバランスで組み合わせさせた新感覚のテイストを、ホワイトチョコレートとグリオットチェリーの2種類のソースと合わせながらご堪能ください。

【提供期間】

2023年3月7日(火)～5月8日(月)

【提供場所】

TAVERN by the green(タバーン・バイザグリーン)ノザストリングス 表参道 2F

【提供時間】

11:30～22:00

【料金】

単品 ¥2,500

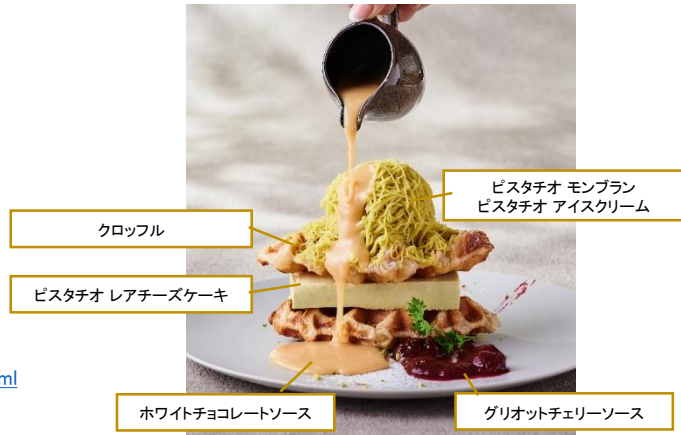
ドリンクセット ¥2,900(※平日限定)

※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



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 ザストリングス 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】ザストリングス 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

