

旬の甘美なチェリーと優雅に香るローズで織りなす

『チェリー&ローズ アフタヌーンティー』が新登場

佐藤錦や紅秀峰などの国産のさくらんぼをトッピングした
「チェリータルト」などがラインナップ

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5月9日(火)～6月26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、『チェリー&ローズ アフタヌーンティー』を、
2023年5月9日(火)～6月26日(月)まで提供いたします。



旬の甘酸っぱいチェリーと優雅に香るローズで織りなすアフタヌーンティー



母の日の感謝のメッセージプレート(イメージ)

旬の甘美なチェリーと優雅に香るローズで織りなす初夏限定のアフタヌーンティーをご用意しました。

ローズのジュレを包み込んだグリョットチェリーのムースや、ドイツ発祥のチェリーとチョコレートのケーキ「フォレノワール」、初夏にぴったりな爽やかな味わいのローズとライチを合わせたゼリーなどが華やかに並びます。
なかでも、チェリーコンポートとローズクリームの上に、佐藤錦や紅秀峰などの国産のさくらんぼをトッピングした「チェリータルト」は、さくらんぼそのものの味わいが活かしたパティシエのおすすめの一品です。

さらにサラダにはローズのドレッシング、香ばしく焼き上げたグリルチキンにはチェリー&チリBBQソースをあしらひ、スイーツだけでなく食事でもチェリーとローズの魅力を感じられるアフタヌーンティーに仕上げました。

母の日には、感謝のメッセージプレートを添えた母娘アフタヌーンティーもおすすめです。

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を眺めながらゆったりとしたひとときをお過ごしください。

『チェリー&ローズ アフタヌーンティー』概要

【提供期間】

2023年5月9日(火)～6月26日(月)

【提供場所】

TAVERN by the green(タバーン・バイザグリーン) /ザ スtringス 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

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

生ハムとトマトのカプレーゼ風サラダ ローズ&ラズベリードレッシング

・スープ

キヌアのミネストローネ ローズマリー風味

・セイボリー

TAVERN特製ミニバーガー

赤パプリカのムース ピマンデエスプレット(唐辛子)の香り

スモークサーモンのマリネ オレンジサルサ

チキンのグリル チェリー&チリBBQソース

・スイーツ

ローズ&ライチゼリー

フォレノワール

ローズジュレ入りグリオットチェリームース

チェリータルト 国産のさくらんぼを添えて

チェリー&バニラマカロン

ローズスコーン ラズベリーチョコレートかけ

【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】

ケイジャン フライドポテト¥600

TAVERN特製「スパイシートマトカレー&ターメリックライス」¥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



TAVERN特製
「スパイシートマトカレー&ターメリックライス」

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

