



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位



2023年8月3日  
ザ スtrings 表参道

“Stringス ベア”がテーブルでお出迎え！秋の味覚づくしのスイーツがラインナップ

## 『バイオレット アフタヌーンティー』が登場

テイクアウトアフタヌーンティーも同時販売

販売場所：Cafe & Dining ZeikovA / 販売期間：2023年9月20日（水）～11月13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、1階「Cafe & Dining ZeikovA（カフェ&ダイニング ゼルコヴァ）」にて、『バイオレット アフタヌーンティー』と、ご自宅で本格的なアフタヌーンティーをお楽しみいただける『テイクアウト バイオレット アフタヌーンティー』を、2023年9月20日（水）～11月13日（月）まで販売いたします。



バイオレット アフタヌーンティー（イメージ）

高貴なカラーとして知られるバイオレットカラーに包まれたアフタヌーンティーをご用意いたしました。巨峰や紫芋、和栗など秋の味覚をふんだんに用いたスイーツのラインナップでお届け。開業6周年につき、各テーブルにて“Stringス ベア”がお客様をお出迎えいたします。スイーツでも、Stringス ベアをイメージしたショコラが登場し、バイオレットカラーをまとったモンブランやムースなどとともに可愛らしくアフタヌーンティースタンドに並びます。さらに、10月4日（水）から10月31日（火）の期間限定でハロウィンデコレーションが付いたアフタヌーンティーが登場いたします。



ハロウィンデコレーションをまとったバイオレット アフタヌーンティー（イメージ）  
※10月4日（水）から10月31日（火）の期間限定で販売

お食事をメインに楽しみたい方には、コースの最後にミニサイズのアフタヌーンティーが付いた、ランチとディナープランもご用意しております。

またオプションにて、レモン果汁を注ぐと色がバイオレットカラーに変化するバタフライピー&ジャスミンレモンティーもご用意いたしましたので、あわせてお楽しみください。

### テイクアウト バイオレット アフタヌーンティー

3段のアフタヌーンティースタンドとして、そのままテーブルに飾ることができるオリジナルボックスで提供いたします。秋の味覚の魅力が詰まったアフタヌーンティーをご自宅でもご堪能ください。

## ＜『バイオレット アフタヌーンティー』概要＞

### 【販売期間】

2023年9月20日(水)～11月13日(月)

### 【販売場所】

Cafe & Dining Zelkova (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)

### 【提供時間】※2時間制

アフタヌーンティー 11:30～最終入店18:00

ミニアフタヌーンティー付ランチコース 11:30～最終入店15:00

ミニアフタヌーンティー付ディナーコース 17:00～最終入店20:00

テイクアウト アフタヌーンティー 12:00～20:00

### 【料金】

アフタヌーンティー ¥5,800(税金、サービス料込)

ミニアフタヌーンティー付ランチコース ¥5,000(税金、サービス料込)

ミニアフタヌーンティー付ディナーコース ¥6,480(税金、サービス料込)

テイクアウト アフタヌーンティー(1セット2名様分) ¥8,000(税込)

※ストリングス ベアはお持ち帰りいただけません

※テイクアウトにストリングス ベアはつきません

### 【ご予約・お問い合わせ】

03-5778-4566(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ直通)

<https://www.strings-group.jp/omotesando/restaurant/zelkova/info/zelkova-aft.html#next>



テイクアウト バイオレットアフタヌーンティー  
(イメージ)



ハロウィンデコレーション付  
バイオレットアフタヌーンティー(イメージ)

### 【アフタヌーンティーメニュー】 ※店内、テイクアウト共通

#### ■セイボリー

赤キャベツとシャドークイーンのタルトレット／モルタデラのバイオレットサンド シラチャーのアクセント／紫芋のスープ

#### ■スイーツ

ベリーと巨峰のゼリー／ブルーベリーチーズケーキ／巨峰ムース／紫芋タルト／マロンスコーン／ストリングス ベア ショコラ／ワッフル カシスホイップ&ソースとブルーベリー添え

### 【ミニアフタヌーンティー付コース メニュー】

#### <ランチ>

#### ■前菜(下記より1品)

静岡県産カツオの薫焼き or 季節のフルーツのカプレーゼ

#### ■本日のスープ

#### ■メイン料理(下記より1品)

本日の魚料理 or 三元豚のビネガーマリネ  
or ビーフハンガーステーキ(+¥800)

#### ■パン

#### <ディナー>

#### ■前菜(下記より1品)

静岡県産カツオの薫焼き or 季節のフルーツのカプレーゼ  
or タコのグリル

#### ■本日のスープ

#### ■本日のパスタ

#### ■メイン料理(下記より1品)

本日の魚料理 or 三元豚のビネガーマリネ  
or ハーブマリネのグリルチキン or ビーフハンガーステーキ(+¥800)

#### ■パン

#### <スイーツ>※ランチ・ディナー共通

ブルーベリーチーズケーキ／紫芋タルト／巨峰ムース／  
ベリーと巨峰のゼリー／ストリングス ベア ショコラ

### 【ドリンク メニュー】

TWG teaの紅茶、ハーブティー、コーヒーなど全16種類

※テイクアウトはTWG teaのティーパック4種類

#### ・オプションドリンク

バタフライピー&ジャスミンレモンティー ¥880(税込、サービス料15%別)



旬の食材を使用したセイボリーを提供



ミニアフタヌーンティー付コース(イメージ)



オプションドリンク  
「バタフライピー&ジャスミンレモンティー」

**【ザ スtrings 表参道 製菓長】高橋 祐二(タカハシ ユウジ)**

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】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「櫟」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】** <https://www.strings-group.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】** <https://www.strings-group.jp/omotesando/>

