



THE STRINGS.

O MOTESANDOH



報道関係者各位

2023年11月30日
ザ スtrings 表参道

苺が主役！ルビーチョコレートのピンクカラーが可愛いキュート&ポップなパンケーキをお届け

<新登場>

ポップなパリブレストをのせた苺のパンケーキ

販売場所：Cafe & Dining ZelkovA / 販売期間：2023年12月26日（火）～2024年2月29日（木）

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 ZelkovA（カフェ&ダイニング ゼルコヴァ）」にて、旬の苺を使用した冬限定のスイーツ『パリブレストと苺のパンケーキ』を、2023年12月26日（火）～2024年2月29日（木）まで提供いたします。旬の苺がたっぷりに入ったパンケーキに、ポップなパリブレストを大胆にトッピング。ルビーチョコレートのピンク色に包まれたキュートな装いで登場いたします。



ポップな『パリブレストと苺のパンケーキ』

旬の苺をふんだんに使用した冬限定のスイーツをご用意いたしました。

ポップな『パリブレストと苺のパンケーキ』は、メープルシュガーやメープルシロップ、ヨーグルトを加え、ほどよい甘さとしっとりとした食感のパンケーキに旬の苺と濃厚なカスタードクリームをたっぷりとのせ、二段に重ねました。トップにはパティシエの遊び心あふれるドーナツをイメージしたパリブレストを大胆にトッピング。サクサクとしたパイ生地のパリブレストの中にはピスタチオクリームを入れ、苺やルビーチョコレートと合わせて口の中で広がるハーモニーをお楽しみいただけます。パンケーキの周りにはベリーや板チョコ型のルビーチョコレートを配し、ピンクカラーでキュート&ポップな装いで登場いたします。

旬の苺を味わいながら、思わず写真に収めたいようなフォトジェニックなスイーツとともに心躍るひとときをお過ごしください。

旬を迎える金柑が主役のパフェも同時に登場

『金柑と苺のティーショコラパフェ』

旬の金柑と苺を贅沢にあしらい、チョコレートやティーフレーバーのゼリー、クリームとのリアージュをお楽しみいただけるパフェをご用意いたしました。

パフェの下層は金柑ジャムと、柑橘との相性が良いと知られるニルギリティーのゼリーを組み合わせ、濃厚なコクと甘い香りのアッサムティークリームを重ねました。中にはチョコレートアイスやブラウニー、スパイスで香り付けした金柑コンポートを配し、金柑とみずみずしい苺をトッピング。トップはホワイトチョコレートを飾り、エレガントな装いに仕上げました。

爽やかな香りとさっぱりとした酸味、ほのかな甘みを持つ金柑に魅了されたパティシエが考案する、旬の金柑とチョコレートとティーフレーバーの贅沢な味わいをぜひご堪能ください。



『金柑と苺のティーショコラパフェ』

＜概要＞

【提供期間】

2023年12月26日(火)～2024年2月29日(木)

【販売場所】

Cafe & Dining ZelkovA (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ) / ザ スtrings 表参道 1F

【提供時間】

11:30～17:00

【料金】※税金込み、サービス料15%別

パリブレストと苺のパンケーキ ¥2,300

金柑と苺のティーショコラパフェ ¥2,000

【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-sweets.html#next>

【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「櫛」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イジーヌ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

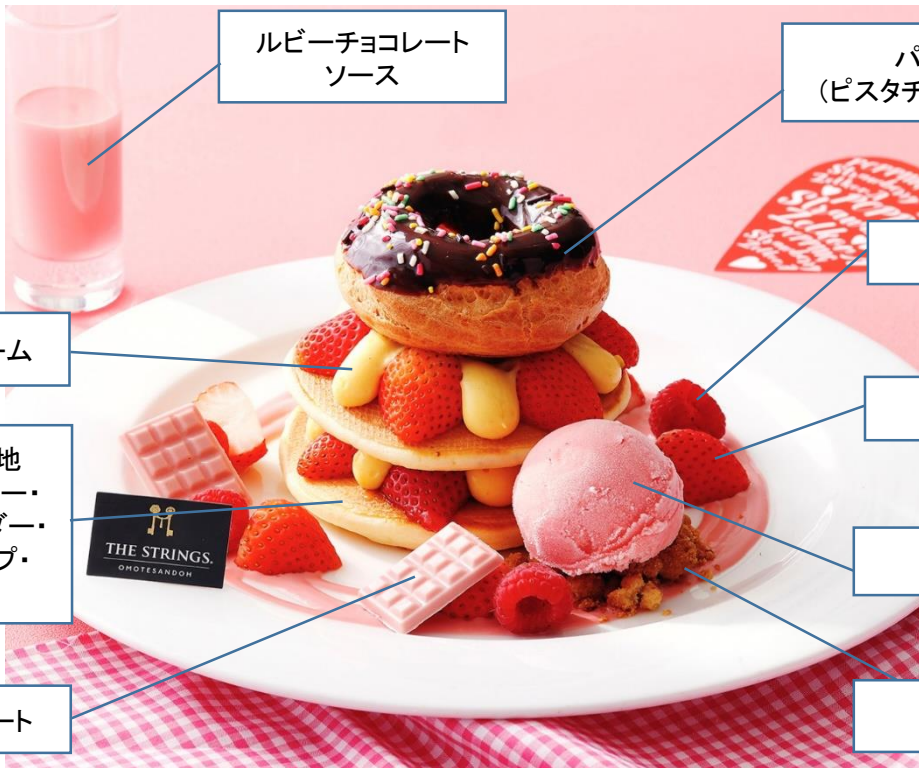
【営業時間】 11:30～22:00

【電話番号】 03-5778-4566(直通)

【HP】 <https://www.strings-group.jp/omotesando/restaurant/zelkova/>



パリブレストと苺のパンケーキ



ルビーチョコレート
ソース

パリブレスト
(ピスタチオクリーム入り)

ラズベリー

カスタードクリーム

苺

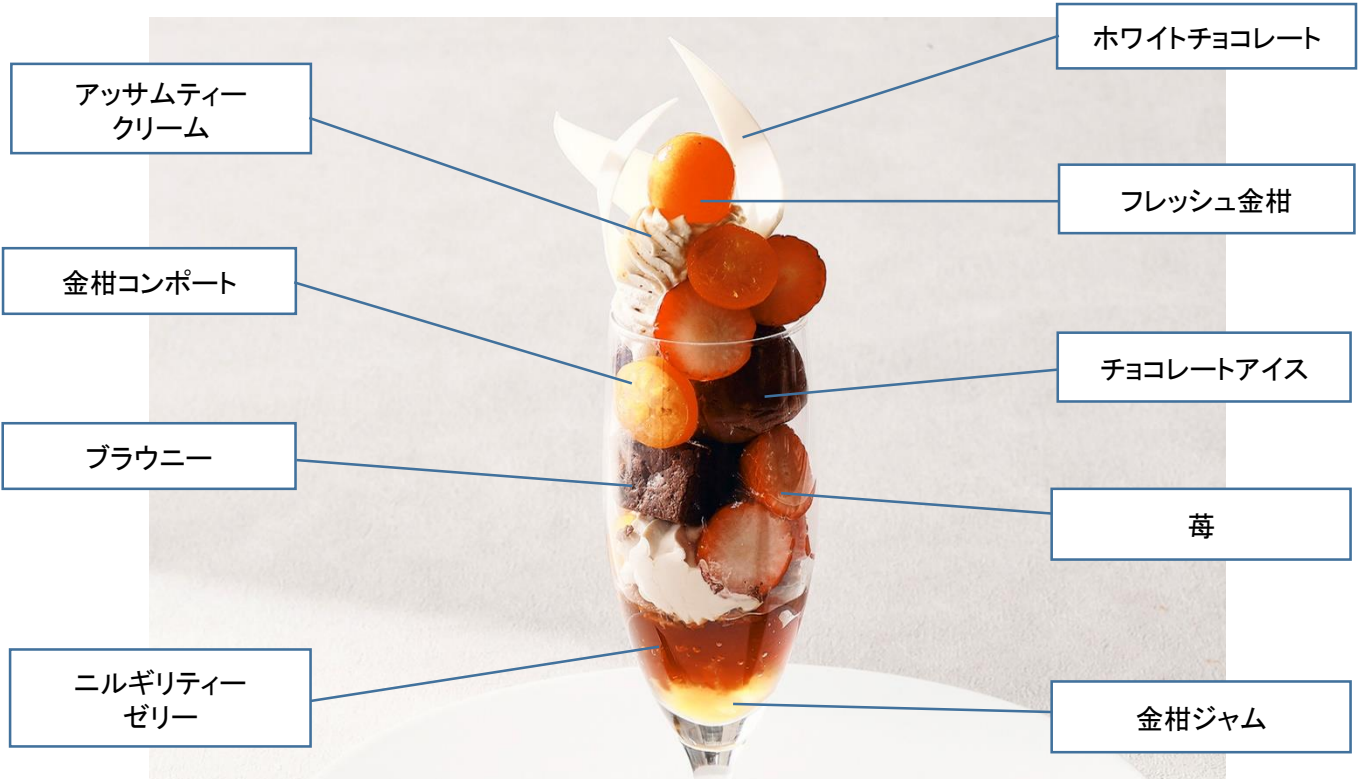
パンケーキ生地
(メープルシュガー・
アーモンドパウダー・
メープルシロップ・
ヨーグルト)

苺アイス

ルビーチョコレート

クッキー

金柑と苺のティーショコラパフェ



ホワイトチョコレート

アッサムティー
クリーム

フレッシュ金柑

金柑コンポート

チョコレートアイス

ブラウニー

苺

ニルギリティー
ゼリー

金柑ジャム