



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位



2023年12月25日

ザ スtrings 表参道

チョコレートを使用したメニューや気品あふれるジュエリーアートデザートプレートが目を引く
バレンタイン限定コースをお届け

ハートフル バレンタインコース 新登場

提供場所: 2F TAVERN by the green (タバーン・バイ ザ グリーン) 販売期間: 2024年2月1日(木)~2月14日(水)

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、バレンタイン限定コースを2024年2月1日(木)~2月14日(水)の期間で提供いたします。旬の食材やチョコレートを使用したバレンタインテーマのメニューと、パールとローズのエレガントなデコレーションに仕立てた、ジュエリーアートデザートプレートをご用意。ご友人同士で日頃の感謝の気持ちを贈りあう、ちょっぴり贅沢なバレンタインコースをお届けいたします。



気品あふれるジュエリーアートデザートプレートが目を引くバレンタイン限定コースが登場

バレンタインシーズンに、ご友人同士でお愉しみいただけるちょっぴり贅沢なコースを期間限定でご用意いたしました。ザ スtrings 表参道 2024年のバレンタインテーマ「ハートフル」に合わせ、大切な方とゆっくり愛あふれる時間を過ごしてはいかがでしょうか。

コースはスパイスでアクセントを加えた鹿児島県産のカンパチのマリネからスタート。スープは寒い時期に相応しいTAVERN特製の柔らかな牛すじ肉を使用したボルシチ、パスタは旬の苺をチーズや生ハムと合わせてお愉しみいただく見た目も鮮やかな一品をご用意。メインディッシュは牛サーロインのグリルにマッシュポテトや季節野菜を添え、バレンタインらしく赤身肉との相性が良いと言われるチョコレートのソースで仕上げました。チョコレートの持つココヤ渋み、ほのかな甘みをお肉と合わせてお愉しみいただけます。デザートは、苺とチョコレートをふんだんに使用した5種のプチガトーが、パールとローズのエレガントなデコレーションに仕立てたジュエリーアートプレートに並び、思わずうっとりするようなデザートタイムを演出いたします。

さらに、ハートバッグにローズを一輪添えたフォトジェニックなオリジナルギフトが付いたプランもご用意。ハートバッグはそのまま持ち歩き可能で、思わず写真に収めたい愛らしいギフトでハッピーなバレンタインをお届けいたします。

今年のバレンタインは感謝の気持ちを贈りあうハートフルなひとときをお過ごしください。

【提供期間】

2024年2月1日(木)～2月14日(水)

【提供場所】

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

【提供時間】

ランチ 11:30～17:00(L.O. 15:00) ※平日限定

ディナー 18:00～22:00(L.O. 20:00)

【料金】※税金、サービス料込

ハートフル バレンタインコース ￥6,000

オリジナルギフト付 ハートフル バレンタインコース ￥8,400

(ご利用日の5日前までに要予約)

【ご予約・お問い合わせ】

03-5778-4534(タバーン・バイザグリーン直通)

<https://www.strings-group.jp/omotesando/restaurant/tavern/info/tavern-valentine.html>



莓やチョコレートを使用したプチガトーが並ぶ
ジュエリーアートデザートプレート(イメージ)



持ち歩き可能なハート型のローズフラワーギフト
(お花のカラーやバッグのデザインはイメージです)

【メニュー】

<前菜> 鹿児島県産カンパチのマリネ ハリッサのアクセント

<スープ> TAVERN特製柔らかか牛すじのボルシチ ビーツサワークリーム

<パスタ> イチゴと生ハムのパスタ ラズベリーマスカルポーネ

<メイン> 牛サーロインのグリル マッシュポテト 季節野菜 ダークチョコレートソース

<デザート> バレンタイン特製 ジュエリーアートデザートプレート

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。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る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-group.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です。

【HP】www.strings-group.jp/omotesando/

