



THE STRINGS.

OMOTESANDOH

報道関係者各位

2024年5月20日  
ザ スtringス 表参道

表参道のケヤキ並木に包まれる“NYストリートテラス”や、ケヤキ並木を一望する“NYスタイルレストラン”で夏の“ビアギャザリング”をお届け

**夏季限定！**

## 『NYスタイル サマーBBQ ビアプラン』登場

提供場所: Cafe & Dining ZekovA(1F) / TAVERN by the green(2F)  
提供期間: 2024年6月1日(土)～9月30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、1階「Cafe & Dining ZekovA(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)」と2階「TAVERN by the green(タバーン・バイ ザ グリーン)」の2店舗にてそれぞれ夏季限定の『NYスタイル サマーBBQ ビアプラン』を、2024年6月1日(土)～9月30日(月)の期間で展開いたします。



毎年ご好評をいただいている、ザ スtringス 表参道のビアプラン。今年は豪快なチキンレッグや、3種の肉を盛り付けたボリューム満点のプレートなど、アメリカンスタイルの本格グリル料理をビールと合わせて2つの店舗で提供いたします。ビールがより美味しく感じる季節に、会社でのお集まりやご友人、ご家族とともに楽しみください。

Cafe & Dining ZekovAでは、表参道に面したケヤキ並木に包まれる“NYストリートテラス”にて、ビールを片手に楽しい時間を過ごしてほしいという想いから、ビールと相性抜群なメニューを詰め込んだプランをご用意いたしました。なかでもフィッシュ&チップスや赤海老のカダイフロール、アメリカンなボリューム満点の3種のグリルミートは、シーフードも肉もどちらも楽しみいただけ、ビールが進むシェフ自慢のメニューです。お肉のほかにも、サラダや前菜盛り合わせもラインナップし、バランスよくメニューを揃えました。ご家族やご友人とともに、心地よい夜風を感じながらBBQでテーブルを囲む楽しいひとときをお過ごしください。

TAVERN by the greenでは、都会の洗練された大人たちにぴったりな、ケヤキ並木を一望するNYスタイルの店内で、巧みにスパイスを効かせたシェフこだわりのダイナミックなグリル料理をお楽しみいただけます。前菜には3段スタンドに盛り合わせた“ハイティー”スタイルのタパスが登場。メインは、グリルレストランならではの大胆なチキンレッグと牛サーロインのグリルを、シェフこだわりのスパイスアクセントとともにお届けいたします。また大人数でのご利用にも最適な個室確保プランもご用意。納涼会など、会社でのお集まりにもおすすめです。

各店舗ではビールだけでなく、ソムリエ厳選のワインやカクテルなど豊富なドリンクメニューをフリーフローでお楽しみいただけます。今年の夏は、表参道でNYスタイルのビアギャザリングをお楽しみください。

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

【提供期間】

2024年6月1日(土)～9月30日(月)

【提供時間】

17:00～22:00(L.O. 20:00)

【料金】※税金、サービス料込

1名様 ¥7,000／¥8,000／¥10,000 (2名様より承ります)

【ご予約・お問い合わせ】

03-5778-4566(Cafe & Dining ZelkovA 直通)

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

【メニュー】

・¥7,000 コース

シーザーサラダ／シャルキュトリー3種盛り合わせ／フィッシュ&チップス／  
スパイシーチキン&ソーセージグリル ベジタブル

・¥8,000 コース

シーザーサラダ／シャルキュトリー3種盛り合わせ／フィッシュ&チップス／  
スパイシーチキン&牛サーロインのグリル ベジタブル／季節のシャーベット

・¥10,000 コース

シーザーサラダ／前菜5種盛り合わせ／フリットミスト(赤海老のカダイフロール、フィッシュ&チップス、ライスボール)／  
グリルミート盛り合わせ(スパイシーチキン、ソーセージ、牛サーロイン、ベジタブル)／季節のデザート盛り合わせ

※全プラン フリーフロー付き



『NYスタイル サマーBBQ ビアプラン』  
(Cafe & Dining ZelkovA イメージ)



ボリューム満点の  
グリルミート盛り合わせ(イメージ)



ビールなど豊富なドリンクメニューが  
フリーフローで登場

■ TAVERN by the green(タバーン・バイザ グリーン)／ザ スtrings 表参道 2F

【提供期間】

2024年6月1日(土)～9月30日(月)

【提供時間】

18:00～22:00(L.O. 20:00)

【料金】※税金、サービス料込

1名様 ¥6,000／¥8,000／¥10,000 (2名様より承ります)

【ご予約・お問い合わせ】

03-5778-4534(TAVERN by the green 直通)

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

【メニュー】

・¥6,000 コース

季節のミニサラダ／スパイシーチキングリル ポテトフライ オニオンリング ブロccoliリー／  
ペネアラビアータ／本日のアイスクリーム

・¥8,000 コース

季節のミニサラダ／特製タパススタンド9種盛り／スパイシーチキンレッグ トマトサルサ ポテトフライ オニオンリング／  
ペネアラビアータ／自家製ティラミス フランボワーズソース

・¥10,000 コース

季節のミニサラダ／特製タパススタンド10種盛り／  
スパイシーチキンレッグ&牛サーロイングリル トマトサルサ&BBQソース ポテトフライ オニオンリング／NYチーズケーキ

※全プラン フリーフロー付き



『NYスタイル サマーBBQ ビアプラン』  
(TAVERN by the green イメージ)



グリルレストランならではの  
豪快なチキンレッグや牛サーロイングリル  
(イメージ)



## ザ スtrings 表参道 レストラン 料理長・井澤 優太

素材の旨味の極致を見出す熟成、発酵を用いたメ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】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イーズ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/>



### 【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。

四季折々のケヤキ並木を一望する、NYスタイルのレストラン。

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-group.jp/omotesando/restaurant/tavern/](http://www.strings-group.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-group.jp/omotesando/](http://www.strings-group.jp/omotesando/)

