



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位

TAVERN
by the green

2024年7月2日
ザ スtrings 表参道

ビタミンたっぷり夏野菜や旬のフルーツをふんだんに使用したさっぱり&スパイシーな味わいをお届け！

組み合わせ自在！好きなメニューを選んでオリジナルコースに

サマーアート ブランチメニュー 新登場

販売場所：TAVERN by the green / 販売期間：2024年7月2日(火)～9月末頃まで

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、夏限定のランチメニューを2024年7月2日(火)より提供いたします。



表参道のケヤキの緑を独占しながら、優雅な時間をお過ごしいただけるTAVERN by the greenでは、朝食は遅めにとる方、アーリーランチ派の方、またはレイトランチ派の方など、それぞれのライフスタイルに合わせ、オープンから17:00までお楽しみいただけるランチを提供しております。全14品のメニューより2品または3品、お好みに合わせてお選びいただくスタイルのランチコース。夏の新メニューはビタミンたっぷりな夏野菜をとり入れ、スパイシー&さっぱりなテイストで、シェフが一皿ひと皿をアートフルに仕上げる目にも楽しいメニューが揃います。さらに、普段では体験できないシェフこだわりのスパイスやソースでアレンジしたエキゾチックな味わいをご堪能いただけるのも楽しみのひとつ。

サラダやスープなどのスターターには、パイナップルとナスのサラダにパッションフルーツとタマリンドのソースを合わせた夏らしい『鹿児島県産カンパチのマリネ』と、グリーンが鮮やかな、スープなのにしっかりと食べ応えのある『きゅうりとアボカドのガスパチョ』が登場。メインディッシュは、シトラスのアクセントが爽やかなパスタ『ヤリイカとオレンジのアーリオ・オーリオ』や、ハーブの香りをまとい、コク深いイカ墨のバーニャカウダソースを大胆に施した『メカジキのレモンハーブマリネ』、バターミルクでマリネし、発酵の力でやわらかい食感を生み出す『バターミルクチキン』は、アメリカ定番のカロライナBBQソースとともに。夏の暑さを吹き飛ばすような自家製キムチでアレンジしたコリアンスタイルのスパイシーシーフードライスとともに味わう、150gでボリューム満点『US牛サーロイングリル』など豊富なラインナップ。さらに高さが20cmほどあるアメリカンサイズの『石窯焼きブレッドバーガー』は、ビーフパティ150g、オニオンリングやチェダーチーズなどをたっぷりとトッピングし、アボカドチマチユリやライムタルタルの酸味の効いた夏らしいソースをご用意。食べきれないほどのボリューム感が自慢のシェフおすすめ、フォトジェニックな一品です。デザートはチョコミントが目を引く『クロッフル』と、口の中に広がる南国感を楽しめる『マンゴーバナナプディング』が登場。

この夏は、TAVERN by the greenで個性あふれるメニューとともにサマーランチタイムをお楽しみください。

————— <サマーアート ブランチメニュー 概要> —————

【販売期間】

2024年7月2日(火)～9月末頃まで

【販売場所】

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

【提供時間】

11:30～17:00(L.O. 15:00)

【料金】※税込、サービス料15%別

ランチ2品コース ¥3,913

ランチ3品コース ¥4,782

【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-summer.html>

<メニュー内容> (14品からセレクト可能)



鹿児島県産カンパチのマリネ
パッションフルーツとタマリンドのソース



きゅうりとアボカドのガスパチョ



ヤリカとオレンジのアーリオ・オーリオ



メカジキのレモンハーブマリネ
ブラックベリーニャカウダソース



バターミルクチキン
カロライナマスタードBBQソース



US牛サーロイングリル 150g
梨のサルサ スパイシーシーフードライス



石窯焼きブレッドバーガー



チョコミントクワッフル



マンゴーバナナプディング

その他、TAVERN特製コブサラダ、ギリシャヨーグルト、自家製スーパーフードグラノーラ、そば粉のガレット、
アイスクリーム&シャーベット盛り合わせ 全14品

※メニューは入荷により、種類・品数に変更となる場合がございます。

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】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tring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tring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/

