



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位



2024年8月8日

ザ スtrings 表参道

香ばしいうなぎの蒲焼きとジューシーな牛100%パティを合わせた
ワイルド&ボリューム満点の新感覚グルメ！

『肉厚うなぎ蒲焼きバーガー』新登場

提供場所: Cafe & Dining ZeikovA / 提供開始: 2024年8月10日(土)～

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、ランチタイム限定で、香ばしいうなぎの蒲焼きとジューシーな牛100%パティを合わせたワイルド&ボリューム満点の新感覚グルメ『肉厚うなぎ蒲焼きバーガー』が登場！2024年8月10日(土)より提供をスタートいたします。



うなぎの蒲焼きと牛肉100%のパティの絶妙な組み合わせを大胆に取り入れた、シェフの斬新なアイデアが光るワイルドな新感覚グルメ『肉厚うなぎ蒲焼きバーガー』をランチタイム限定で提供いたします。

ふっくらとした香ばしいうなぎの蒲焼きに牛肉100%のジューシーな肉厚パティを合わせた新感覚な味わいの『肉厚うなぎ蒲焼きバーガー』は、うなぎと牛肉が互いの旨味を引き立て合う絶妙な味わいをお届けいたします。アクセントとなるのは実山椒のバルサミコソース。山椒の爽やかな香りとピリッとした辛さ、バルサミコの酸味がうなぎとパティと重なり、絶妙なバランスの味わいが口の中に広がります。また、バーガーには欠かせないレタスとトマト、さらに目玉焼きもトッピングし、フレッシュさと滑らかなくちどけも味わっていただけます。バンズは、バターをふんだんに使用したほんのり甘い、ふわっとした食感のブリオッシュバンズでサンド。具材の味をより一層引き立ててくれます。たくさんの旨味が詰まった『肉厚うなぎ蒲焼きバーガー』はビールや赤ワインと合わせてお楽しみいただくのがおすすめです。

うなぎ×牛肉×バーガーの贅沢な新感覚グルメをぜひご体験ください。

【提供開始】

2024年8月10日(土)～

【提供場所】

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】

11:30～15:00

【料金】

肉厚うなぎ蒲焼きバーガー ¥4,980

※税込、サービス料15%別

【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/>

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「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/>



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

