



THE STRINGS.

OMOTESANDO H

報道関係者各位

TAVERN
by the green

2024年8月27日
ザ スtrings 表参道

ミステリアスな赤と黒の世界で
2種のモンブランやりんご、かぼちゃなど秋の食材を存分に味わうアフタヌーンティー誕生

ゴシックオータムアフタヌーンティー ～レッド×ブラック～

販売場所: TAVERN by the green / 販売期間: 2024年10月9日(水)～11月18日(月)

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、『ゴシックオータムアフタヌーンティー ～レッド×ブラック～』を、2024年10月9日(水)～11月18日(月)まで販売いたします。ハロウィンを控える10月は、ハロウィンのチョコレートオーナメントをまとして登場。赤と黒のゴシックな世界観で秋の食材を存分に味わうアフタヌーンティーを、紅葉へ移ろうケヤキ並木を一望するエレガントな空間でお楽しみください。



アフタヌーンティースタンドはダークエレガントなフラワーをまとったミステリアスな装いで登場。赤と黒のゴシックな世界観を表現した2種のモンブラン食べ比べをはじめ秋の味覚がふんだんに詰まったスイーツ&セイボリーを存分にお楽しみいただけます。

スイーツは紫芋とカシスのモンブランと、中に栗が入った黒ごまのモンブランの赤と黒の2種類のモンブランや、“小さな贈り物”を意味する“プロフィットロール”を、真っ赤なラズベリーを積んで表現したプロフィットロールラズベリー&チョコレート、りんごをかたどった艶めく真紅のムースなど7種類がラインナップ。10月はハロウィンデコレーションとともに提供いたします。セイボリーは、かぼちゃとクリームチーズとくるみのマリネや葡萄のカプレーゼ、TAVERN特製の旨味が凝縮されたミニバーガー、ダークレッドのソースが印象的なスパイシーチキンの4種に加え、キノコやベーコン、ドライイチジクが入ったサラダや、スパイスを効かせたさつまいものポリヤル入りクラムチャウダーなど、旬の食材をふんだんに取り入れたシェフが腕を振るう充実の内容でお届け。お酒とともに楽しみたい方には、ベリーとカシスにシャンパンを注いだダークで大人な雰囲気漂うシャンパンカクテル『ブラックキールロワイヤル』もご用意しております。お飲み物はシンガポール創業のラグジュアリーティーブランド TWG Teaの紅茶など全16種類を好きなだけお召し上がりいただけます。また、お食事もおアフタヌーンティーも両方楽しみたい方には、コースの最後にミニサイズのアフタヌーンティーが付いたプランをご用意しております。

黄色や赤のグラデーションが美しい秋の表参道のケヤキ並木を一望しながら、赤と黒のゴシックな世界観に包まれたアフタヌーンティーを、ご友人や恋人と一緒にご堪能ください。

<『ゴシックオータムアフタヌーンティー ～レッド×ブラック～』概要>

【販売期間】

2024年10月9日(水)～11月18日(月)

【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】※2時間制

アフタヌーンティー 11:30～17:00(L.O. 15:00)

ミニアフタヌーンティー付きコース 11:30～22:00(L.O. 20:00)

【料金】※税金、サービス料15%込

アフタヌーンティー(平日)¥6,000/(土日祝) ¥6,500

ミニアフタヌーンティー付きコース ¥6,500

【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-afternoontea.html#next>

【アフタヌーンティーメニュー】

・サラダ

キノコとベーコンのサラダドライイチジク チーズ イチジクバルサミコドレッシング

・スープ

シーフードクラムチャウダー サツマイモのポリヤル キヌアフレーク

・セイボリー

かぼちゃとクリームチーズとくるみのマリネ 花山椒アクセント/

TAVERN特製ミニバーガー キノコマスタードソース/

シードレスホワイトグレープのカプレーゼ ミントの香り/

スパイシーチキングリル カシスグレイビーソース

・スイーツ

黒ごまと栗のブラックモンブラン/真っ赤なラズベリーとカシスのゼリー/

プロフィットロールラズベリー&チョコレート/紫芋とカシスのベルベットモンブラン/

真紅のりんごムース/バニラ&チョコレートマカロン/

チョコレートクリームとオレオのグラスデザート

【ドリンクメニュー】

シンガポール創業のラグジュアリーティーブランド TWG teaの紅茶、コーヒーなど
全16種類

・オプションドリンク

ブラックキールロワイヤル ¥2,760(税金、サービス料15%込)

【ミニアフタヌーンティー付きコースメニュー】

・サラダ

キノコとベーコンのサラダドライイチジク チーズ イチジクバルサミコドレッシング

・スープ

シーフードクラムチャウダー サツマイモのポリヤル キヌアフレーク

・メイン(下記より1品)

メカジキのグリル/信玄鶏のグリル/本日のパスタ/そば粉のガレット/

石窯焼きブレッドバーガー(+¥1,000)/牛サーロインのグリル(+¥2,000)

・スイーツ

黒ごまと栗のブラックモンブラン/真っ赤なラズベリーとカシスのゼリー/

紫芋とカシスのベルベットモンブラン/真紅のりんごムース/バニラ&チョコレートマカロン



ゴシックオータムアフタヌーンティー
～レッド×ブラック～(イメージ)



10月はハロウィンデコレーションを
まとって登場



赤と黒のゴシックな世界観のスイーツ



4種のセイボリー(イメージ)



サラダ(イメージ)



スープ(イメージ)



オプションドリンク
『ブラックキールロワイヤル』(イメージ)



ミニアフタヌーンティー付きコース
(イメージ)

ザストリングス表参道 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。



ザ ストリングス 表参道 製菓 料理長・高橋 祐二

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 ストリングス 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】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

感性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/

