



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位

2024年9月24日  
ザ スtrings 表参道

新年の幕開けに相応しい味や彩り、食材にこだわった豪華おせち料理が数量限定で登場！

## <ザ スtrings 表参道>

### 和洋折衷 自家製『極おせち 2025』 予約開始

引き渡し場所: TAVERN by the green / 販売期間: 2024年12月31日(火)・2025年1月1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、新年の幕開けに相応しい華やかな自家製のおせち料理を2024年12月31日(火)と2025年1月1日(水)の2日間、数量限定で販売いたします。なお、ご予約は2024年9月24日(火)より開始いたします。



和と洋が織りなすおせち料理が彩るザ スtrings 表参道の特選四段重は高級食材が詰まった豪華なお重でご用意。2025年の幕開けに相応しいおせちは、料理長が厳選したこだわりの食材、伝統的なおせち料理をとり入れつつ、和の食材を洋風にアレンジする和洋折衷の料理を、真心を込めて丁寧にお作りいたします。

選りすぐりの豪華食材がぎっしり詰まった特選四段重(極)は料理長が腕を振るう至極の一品。縁起物とキャビアやタラバ蟹、車海老など、こだわりの食材がふんだんに詰め込まれた壱の重と弐の重。参の重は旨味がぎゅっと凝縮された鮑のステーキ ふかひれコンソメゼリー寄せや、オマール海老のテルミドール、花咲蟹の甲羅盛など豪快かつ華やかな装いに。肆の重は国産黒毛和牛4等級を使用したローストビーフや松坂ポークのローストなど贅を尽くした内容でお届けいたします。贅沢食材をふんだんに使用した特選四段重(寿)は、壱の重と弐の重で“和”の伝統料理や縁起物を洋風にアレンジした和と洋の調和をご堪能いただけます。参の重ではオマール海老や金目鯛、鮑が目にも美しく、肆の重では千葉県産しあわせ絆牛のF1ローストビーフや松坂ポークのローストがラインナップし、ボリューム満点の四段重に仕上げました。また、いろいろな食材が詰まった二段重の洋風おせちもご用意。数の子や伊達巻など縁起物も楽しめ、キッシュやスモークサーモンとマグロの生ハムなど彩り豊かな全15品が祝いの食卓に並びます。

ご家族や大切な方と過ごすお正月に、ザ スtrings 表参道自家製の豪華おせち料理で幸多き新春をお迎えください。

【予約期間】

2024年9月24日(火)～12月25日(水)18:00

【販売期間】

2024年12月31日(火)・2025年1月1日(水) ※テイクアウトのみ、配送は行っておりません。

【引き渡し場所】

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

【引き渡し時間】

12:00～18:00

【料金】

特選四段重(極) ¥45,000／特選四段重(寿) ¥35,000／特選二段重 ¥25,000 ※税込

【お問い合わせ】

03-5778-4534(TAVERN by the green直通)

<https://www.strings-group.jp/omotesando/restaurant/takeout/osechi.html>

【メニュー】

■特選四段重(極) ※3～4名様分

- ・壱の重: タラバと蟹真丈／北海道産鶏のハーブロール／鳴門金時のレモン煮 若桃甘露煮 渋皮栗のブランデー漬け／蝦夷鹿と胡桃のパテ りんごのコンポート／オシエトラキャビアとブリニ／国産焼き車海老／数の子西京漬けと筍のマリネ／海老と野菜のテリーヌ／鴨のオレンジ煮
- ・弐の重: アトランティックサーモンのコンフィ パッションフルーツドレッシング／ブリ大根コンソメ煮 からすみパウダー／十勝ハーブ牛のコールドローストビーフ カクテルソース／国産鮎の山椒風味 ブロッコリーとキウイのサルサ／国産豚ヒレのロースト ツナソース／フランス産ブリーチーズ キャロットパンデピス／北海道産黒毛和牛生ハムとピクルス／太刀魚と鶏明太子クレープ巻き／焼き紅ズワイ蟹 柚子風味
- ・参の重: オマール海老のテルミドール／鮑のスチーム ふかひれコンソメゼリー寄せ／花咲蟹甲羅盛
- ・肆の重: 国産黒毛和牛4等級のローストビーフ／松坂ポークのロースト／ポテトグラタン／付け合わせ野菜／ソース二種／北海道産豚リエット

■特選四段重(寿) ※3～4名様分

- ・壱の重: 北海道産黒毛和牛生ハム インカのめざめの淡路島玉ねぎのドレッシングマリネ／ポルチーニ茸のテリーヌトリュフ添え／ブリーチーズ／自家製ピクルス／鳴門金時のレモン煮込み 赤玉ねぎのホワイトバルサミコ風味／十勝ハーブ牛のコールドローストビーフ／蝦夷鹿と胡桃のテリーヌ／太刀魚白醤油焼きと穴子の牛蒡巻き／国産鮎の山椒煮 ブロッコリーとキウイのサルサ
- ・弐の重: 焼き海老／チキンガランティーヌとラトウイユ／若桃甘露煮 渋皮栗ブランデー漬け 葡萄豆の赤ワイン煮／数の子西京漬け／オシエトラキャビアとブリニ／海老と野菜のテリーヌ／スモークサーモンロール いくら添え／仙台味噌風味のミートローフ／ホワイトチョコ伊達巻と雲丹スフレ
- ・参の重: 金目鯛のヴァプール／鮑のスチームコンソメゼリー寄せ／オマール海老のテルミドール
- ・肆の重: 千葉県産しあわせ絆牛のF1ローストビーフ レフォールソース／ポテトグラタン／付け合わせ野菜／松坂ポークのロースト シャルキュトリソース／北海道産豚リエットとキャロットパンデピス／ソース二種

■特選二段重 ※3～4名様分

- ・壱の重: ホワイトチョコ伊達巻と黒毛和牛の生ハム／仙台味噌風味のチキンテリーヌ／海老と野菜のテリーヌ／数の子と海老のマリネ ピンクペッパー風味／ミニカマンベールチーズとキャロットパンデピス／アスタキレッドの卵を使ったパンチェッタとほうれん草のキッシュ／スモークサーモンとマグロの生ハム／ポルチーニ茸のテリーヌ キノコのマリネトリュフオイルの香り／金時芋のレモン煮 若桃甘露煮 穴子牛蒡巻き
- ・弐の重: 十勝ハーブ牛のローストビーフ／北海道産豚のリエット／クリビヤック サーモンパイ タルタルソース／平目のムニエル 雲丹のサバイヨングラタン

※メニュー内容および料金は仕入れ状況により変更となる場合がございます。 ※賞味期限: お渡し日より24時間以内にお召し上がりください。



特選四段重(極)(イメージ)



特選四段重(寿)(イメージ)



特選二段重(イメージ)

## <お正月限定！新年の訪れを祝う煌びやかなスイーツ>

### 『金箔ロールケーキ』

新年のお祝いに相応しい、金箔をまとった煌びやかなロールケーキがお正月限定で登場いたします。

ロールケーキは、はちみつを加えることでしっとりとした柔らかな食感に仕立てたスポンジで、食べやすさにこだわったバニラ風味の軽やかな生クリームと、旬のみずみずしい苺を包み込み、老若男女問わず愛される味わいに仕上げました。新年の訪れを華やかに演出する『金箔ロールケーキ』をおせち料理と一緒に楽しみください。



**金箔ロールケーキ ¥3,100(税込)**

#### 【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/>

