



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位



2024年11月20日  
ザ スtrings 表参道

フォトタイムを盛り上げるローズアーチ誕生！  
華やかないちごとローズに囲まれるロマンティックなアフタヌーンティー

# 『ロマンティックローズ&ストロベリー アフタヌーンティー』

## 新登場

販売場所: Cafe & Dining ZelkovA / 販売期間: 2024年12月30日(月)～2025年3月4日(火)

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 ZelkovA (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)」にて、旬のいちごと華やかなローズが彩る『ロマンティックローズ&ストロベリー アフタヌーンティー』を、2024年12月30日(月)～2025年3月4日(火)まで提供いたします。ご自宅やお出かけ先でアフタヌーンティーをお楽しみいただけるテイクアウトも同時販売。また、ご来店いただいたお客様に数量限定でピンクカラーが愛らしいローズアーチをご用意し、フォトジェニックな演出でアフタヌーンティータイムをより一層盛り上げます。



旬の甘酸っぱいいちごと華やかなローズの香りが彩るアフタヌーンティーは、見た目も味もいちごづくしに、甘美なローズをプラスしたスイーツ&セイボリーを揃え登場いたします。

スイーツは、いちごを贅沢にあしらったタルトや、トップに小さなローズを添えたエレガントなカヌレ、いちごがはみ出したトゥンカロンなど、いちごとローズの鮮やかな赤の色合いが目を惹く7種がラインナップ。セイボリーは、いちごにキャビアを合わせた贅沢なブリニャ、いちごとクリームチーズのピンクロール、ローズに仕立てたスモークサーモンの3種をご用意。いちごの甘酸っぱさとローズの華やかな香りが互いを引き立て合うマリアージュをお楽しみいただけます。

また、数量限定でピンクカラーが愛らしいローズフラワーアーチをご用意し、フォトジェニックな演出とともにアフタヌーンティータイムをより一層盛り上げます。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ランチタイム、ディナータイムそれぞれをご用意しております。

さらに、ご自宅やお出かけ先でもお楽しみいただけるテイクアウトアフタヌーンティーも、アフタヌーンティースタンドとしてそのままテーブルに飾れるオリジナルボックスでお届けいたします。

華やかないちごとローズに包まれる、とびきりロマンティックなティータイムをご堪能ください。

## <『ロマンティックローズ&ストロベリー アフタヌーンティー』概要>

### 【販売期間】

2024年12月30日(月)～2025年3月4日(火)

### 【販売場所】

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】※2時間制

アフタヌーンティー 11:30～20:00(L.O. 18:00)

ミニアフタヌーンティー付きランチコース 11:30～15:00(L.O.)

ミニアフタヌーンティー付きディナーコース 17:00～20:00(L.O.)

テイクアウトアフタヌーンティー 12:00～20:00

### 【料金】※税金、サービス料15%込(テイクアウトはサービス料なし)

アフタヌーンティー 平日 ¥5,000／休日 ¥5,500

テイクアウトアフタヌーンティー ¥8,000(1セット2名様分)

ミニアフタヌーンティー付きランチコース ¥5,000／ディナーコース ¥6,500

オプションドリンク ジュエリー ストロベリーエード／ストロベリーカプチーノ 各 ¥1,012

### 【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-aft.html>



『ロマンティックローズ&ストロベリー  
アフタヌーンティー』(イメージ)



旬のいちごとローズが彩るアフタヌーンティー



セイボリー3種



オプションドリンク



ミニアフタヌーンティー付きコース  
(イメージ)



テイクアウトアフタヌーンティー  
(イメージ)

### 【アフタヌーンティーメニュー】※店内・テイクアウト共通

#### <セイボリー>

- ・スモークサーモンのローズ仕立てピンクペッパーのアクセント
- ・いちごとクリームチーズのピンクロール
- ・いちごとキャビアのブリニ

#### <スイーツ>

- ・ストロベリーパンナコッタ
- ・ルビーチョコレート&ローズ カヌレ
- ・ストロベリータルト
- ・クレームダマンド ストロベリー&ラズベリー
- ・ストロベリーオペラ
- ・ストロベリー&ローズムース
- ・ストロベリートウンカロン

### 【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

### 【オプションメニュー】※店内限定

- ・ジュエリー ストロベリーエード
- ・ストロベリーカプチーノ

### 【ミニアフタヌーンティー付きコースメニュー】

#### <ランチ>

- ・前菜
- ・スープ
- ・メインディッシュ
- ・アフタヌーンティースイーツ5種

(ストロベリーパンナコッタ／ルビーチョコレート&ローズ カヌレ／ストロベリータルト／  
ストロベリームース／ストロベリーオペラ)

#### <ディナー>

- ・前菜
- ・スープ
- ・パスタ
- ・メインディッシュ
- ・アフタヌーンティースイーツ5種(ランチメニューと同様)

### 【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。



### 【ザ スtrings 表参道 製菓長】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trings 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】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デザイナーズチャペルと、ニューヨークと東京が融合した洗練された5つのバンケット、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/>

