



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位

TAVERN  
by the green

2025年3月13日  
ザ スtrings 表参道

組み合わせ自在、好きなメニューを選ぶオリジナルコースが魅力！  
旬食材に爽やかなアクセントを加えた春の味覚に舌鼓

## スプリング ブランチメニュー 新登場

販売場所: TAVERN by the green / 販売期間: 2025年3月12日(水)～6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、旬食材に爽やかなアクセントを加えた春の味覚を五感で楽しむ、スプリング ブランチメニューを2025年3月12日(水)～6月末頃まで提供いたします。



表参道のケヤキ並木を独占しながら、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。春の新メニューは、旬食材に爽やかなアクセントを加え、春の訪れを感じる明るく彩り豊かなメニューを五感でお楽しみいただけます。

スターターには、食欲を引き立てるバジルクリームと、柚子胡椒がさっぱりとした『愛媛県産カンパチのマリネ』、トルコ料理の「キョフテ」をヨーグルトフムスと合わせアレンジした異国感漂うスープ、『ドマテスチョルバス』が登場。メインディッシュは、山菜と桜海老チップスにカルボナーラを合わせた和×洋のユーモアあふれるパスタや、ホワイトアスパラガスにスモークサーモンとポーチドエッグをのせ、菜の花のアップルビネガーマリネがアクセントとなる春らしい味わいに仕上げた『そば粉のガレット』、そのほかお魚、お肉料理と豊富なラインアップをご用意。さらに、驚くほどにビッグサイズな『石窯ブレッドバーガー』はコチュジャンマスタードBBQソースを合わせたコリアンスタイルでピリッと旨辛な味わいでお届け。サイドのチーズハニー&クランチポテトも“甘塩っぱい”でクセになるシェフ押し一品です。デザートは、季節を彩る薄ピンク色が美しい『桜モンブラン』や、いちごとピスタチオの相性抜群の味わいにサクッとした食感も楽しめる『クロッフル』が登場します。

新緑に色づく表参道のケヤキ並木を一望するTAVERN by the greenで、旬の味覚とともに春の訪れをお楽しみください。

————— <スプリング ブランチメニュー 概要> —————

【販売期間】

2025年3月12日(水)～6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

ブランチ2品コース ¥4,173 /ブランチ3品コース ¥5,043

【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-brunch.html>

<メニュー内容> (14品からセレクト可能)

※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。



<シェフおすすめ ①> 石窯ブレッドバーガー コリアンスタイル

ビーフパテ150gにレッドチェダーチーズ、浅草ベーコン、オニオンリングを合わせ、石窯ブレッドでサンドした高さ20cmほどに及ぶ豪快なバーガー。コチュジャンマスタードBBQソースやシラチャーコールスローがピリッと辛く、サイドのチーズ&ハニークランチポテトが“甘塩っぱい”でクセになるシェフ一押しの一品です。



<シェフおすすめ ②> そば粉のガレット

ヘルシーなそば粉のガレットに、ホワイトアスパラガスとスモークサーモン、菜の花のアップルビネガーマリネをのせ、ポーチドエッグにマスタードオランダーズソースをかけました。さらに仕上げにパルミジャーノチーズを振りかけた女性人気NO.1の一品です。



愛媛県産カンパチのマリネ バジルクリーム



ドマテス Chorizo (トルコ風トマトスープ)



TAVERN特製コブサラダ



ギリシャヨーグルト 季節のフルーツ&ソース



自家製グラノーラ



山菜とクルミのスパゲッティニカルボナーラ風



メカジキのカルダモンマリネレモングラスクリーム



信玄鶏腿肉のケイジャングリルキノコハラペーニョソース



国産牛サーロインのグリル 150gアンチョチマリネ



桜モンブラン



ピスタチオとストロベリーのクロワッフル



アイスクリーム&シャーベット盛り合わせ

**【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trings 表参道 2階

【営業時間】11:30~22:00

【電話番号】03-5778-4534(直通)

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



**【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/>

