



THE STRINGS.

OMOTESANDO H

報道関係者各位



2025年3月25日
ザ スtrings 表参道

大人可愛いピクニックスタイルで、ニューヨーカー気分を楽しめる！
テイクアウト可能なピクニックセットも新登場

1日10セット限定『ピクニックランチバスケット』販売開始

販売場所: Cafe & Dining ZelkovA / 販売期間: 2025年4月14日(月)～9月30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、表参道ケヤキ並木の緑豊かなNYストリートテラスで、ニューヨーカー気分で大可愛いピクニックを楽しむ『ピクニックランチバスケット』を、1日10セット限定で2025年4月14日(月)～9月30日(火)の期間提供いたします。さらに、お出かけ先でのピクニックを彩るピクニックフード&ドリンクがセットになったテイクアウトも登場いたします。



毎年大人気のピクニックランチバスケットは、今年は表参道のケヤキ並木のグリーンに囲まれたNYストリートテラスで、ニューヨーカー気分になりながら美味しく、楽しく、フォトジェニックな時間を過ごしてほしいという想いを込めてご用意いたしました。

フードは、ピクニックには欠かせない、色とりどりの具材を詰め込み、野菜のシャキシャキとした食感もアクセントとなるカラフルサンドイッチと、スモーキーなベーコンを挟んだベーグルサンドが主役。フレッシュなサラダや、素材そのものの味を楽しめるバーニャカウダなどヘルシーなメニューに加え、さっぱりとした味わいのシーフードのセビーチェもご用意。また、アサイーのクーリにゴロゴロとしたナッツを合わせた自家製グラノーラと、季節フルーツのアソートもラインアップし、二つ合わせてお召し上がりいただくと、フルーツボウルのような味わいをお楽しみいただけるのでおすすめです。ドリンクは、フルーツが主役のさっぱりとした3種のフルーツエードや、ハーブティーなど6種類よりお好みのものを1杯お選びいただけます。

テラスで過ごすのが心地よい季節に、大人可愛いピクニックスタイルで、美味しく、楽しく、フォトジェニックな時間を満喫ください。



<新登場！テイクアウトピクニック>

お出かけ先でのピクニックを彩る、ピクニックフード&ドリンクがセットになったテイクアウトも期間限定販売。代々木公園でのピクニック、またはアウトドアランチなどのお集まりの際にもおすすめです。

【販売期間】

2025年4月14日(月)～6月15日(日)

————— <『ピクニックランチバスケット』概要> —————

【提供期間】

2025年4月14日(月)～9月30日(火)

※テイクアウトは4月14日(月)～6月15日(日)のみ販売

【提供場所】

Cafe & Dining Zelkova(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)／ザ スtringス 表参道 1F

【提供時間】

11:30～15:00

【料金】

・ピクニックランチバスケット 1名様 ¥4,800(2名様よりご注文可能)

・テイクアウト 1名様 ¥3,500(2名様よりご注文可能)

※税金・サービス料込、テイクアウトはサービス料なし

【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/info/zelkova-picnic.html>

【メニュー内容】

<ピクニックランチバスケット>

- ・季節野菜のミモザサラダ
- ・ベーグルサンド
- ・カラフルサンドイッチ
- ・自家製グラノーラ
- ・バーニャカウダ
- ・シーフードセビーチェ
- ・季節のフルーツアソート

ドリンク ※下記よりお一人様につき1杯選択可能

ミックスベリーエード／レモン&ミントスカッシュ／温州みかん&オレンジエード／カモミールティー／グランドジャスミンティー／ローズヒップティー

<テイクアウト>

- ・ベーグルサンド
- ・カラフルサンドイッチ
- ・自家製グラノーラ
- ・バーニャカウダ
- ・季節のフルーツアソート

ドリンク ※下記よりお一人様につき1杯選択可能

ミックスベリーエード／レモン&ミントスカッシュ／温州みかん&オレンジエード／コーヒー／紅茶



フルーツが主役の3種の色鮮やかなドリンク



テイクアウトピクニック(イメージ)

【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/>

