



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位



2025年4月8日
ザ スtrings 表参道

1950s アメリカンヴィンテージのレトロポップな世界観からインスピレーションを受けた
真っ赤なチェリーとローズが香るエレガントなアフタヌーンティー 新登場

チェリー&ローズ ニューヨークヴィンテージアフタヌーンティー

販売場所: Cafe & Dining ZelkovA / 販売期間: 2025年5月8日(木)~7月7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、1階「Cafe & Dining ZelkovA (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)」にて、真っ赤なチェリーとローズが主役の『チェリー&ローズ ニューヨークヴィンテージアフタヌーンティー』を、2025年5月8日(木)~7月7日(月)の期間限定で提供いたします。1950s アメリカンヴィンテージのレトロポップな世界観にインスパイアされた、チェリーとローズが彩る真っ赤なアフタヌーンティーで華やかなティータイムをお楽しみください。



旬のチェリーと華やかなローズが彩るアフタヌーンティーは、真っ赤なカラーをコンセプトに、1950s アメリカンヴィンテージのレトロポップな世界観をインスパイアして登場いたします。

スイーツは、ふたごチェリーをのせた可愛いクラフティや、真っ赤なルージュの艶めきをイメージしたチェリー型ムース、チェリーをトップにのせたレトロポップなカヌレなど、贅沢にチェリーをお楽しみいただけ、さらに華やかなローズ香るタルトなど、エレガントで真っ赤な7種がラインアップ。セイボリーは、赤パプリカのムースと、ローズをあしらったビーツタブレのタルト、ゼルコヴァ特製ピンクバーガーの3種をご用意。レトロチックな遊び心と華やかさ溢れるフォトジェニックなティータイムをお楽しみいただけます。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ランチタイム、ディナータイムそれぞれ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提供いたします。

初夏の陽光と豊かな緑に包まれるNYストリートテラスで、チェリーとローズの真っ赤なスイーツに心ときめくアフタヌーンティーを、ザ スtrings 表参道がお届けする“ニューヨークヴィンテージ”な世界観でお楽しみください。

<『チェリー&ローズ ニューヨークヴィンテージアフタヌーンティー』概要>

【販売期間】

2025年5月8日(木)~7月7日(月)

【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 ¥5,500/休日 ¥5,800

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 ¥5,500/ディナーコース ¥6,800

オプションドリンク

レッドチェリーフルーツエード/ラベンダーローズ ダージリンクーラー 各 ¥900

【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#next>

【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>

- ・赤パプリカのムーストマトとローズのクリスタルジュレ
- ・ビーツのタブレサラダ タルトにのせて
- ・ゼルコヴァ特製ピンクバーガー 鴨の燻製 スパイシーラズベリーソース

<スイーツ>

- ・ふたごチェリーのクラフティ
- ・真っ赤なチェリームース
- ・チェリーミルクフィーク
- ・チェリー&カヌレ
- ・チェリー&ローズタルト
- ・ローズスコーン
- ・チェリー&ローズパンナコッタ

【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

- ・レッドチェリーフルーツエード
- ・ラベンダーローズ ダージリンクーラー

【ミニアフタヌーンティー付きコースメニュー】

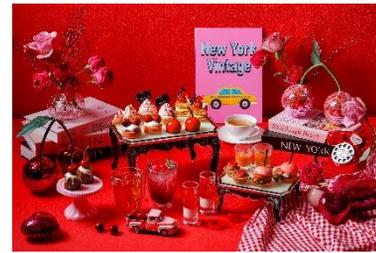
<ランチ>

- ・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4種

(真っ赤なチェリームース/チェリーミルクフィーク/チェリー&カヌレ/チェリー&ローズパンナコッタ)

<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4種(ランチメニューと同様)



チェリー&ローズ ニューヨークヴィンテージ
アフタヌーンティー(イメージ)



真っ赤なチェリー×ローズのスイーツ



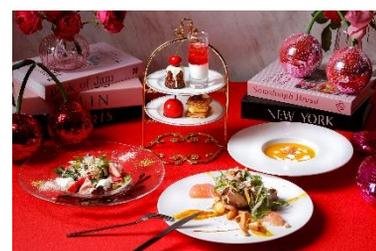
セイボリー



オプションドリンク



テイクアウトアフタヌーンティー
(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/>

