

優雅で華やかなメロンの饗宴！

旬のメロンづくしのスイーツでお届けする初夏の爽やかなアフタヌーンティー新登場

『ザ・ロイヤル・ラッシュ・メロンアフタヌーンティー』

販売場所：TAVERN by the green ／販売期間：2025年5月13日（火）～7月14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、2階「TAVERN by the green（タバーン・バイ ザ グリーン）」にて、『ザ・ロイヤル・ラッシュ・メロンアフタヌーンティー』を、2025年5月13日（火）～7月14日（月）まで提供いたします。旬の国産メロンを贅沢に味わう、初夏らしいグリーンとホワイトのコントラストがエレガントなアフタヌーンティーを、表参道のケヤキ並木のグリーンを一望するNYスタイルのレストランでご堪能ください。



旬の国産メロンをふんだんに使用した、メロンづくしの贅沢なアフタヌーンティーは、初夏らしい爽やかなグリーンとホワイトのフラワーをまとったエレガントな装いで登場いたします。

初夏のアフタヌーンティーはメロンとライムを合わせたひんやり、爽やかなグラニテの一皿からスタート。スイーツは、メロンをたっぷりのせたタルトや、丸ごとメロンをかたどったキュートなムース、グリーンとホワイトのコントラストが美しいメロンゼリーとパンナコッタなど、メロンの果実味を贅沢に味わうものから、見た目までメロンにこだわったメロンづくしの7種がラインアップ。セイボリーは、メロンときゅうりのギリシャ風マリネやグリーンバンズが印象的なTAVERN特製バーガーなど4種に加え、栄養満点なグリーンサラダや魚介と野菜の旨味が詰まったガンボスープも揃えた、ヘルシーかつ満足感溢れる内容でお届けいたします。お飲み物は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 の紅茶など全16種類を好きなだけお召し上がりいただけます。また、甘美なメロンをグラスシャンパンとともに楽しみいただくのもおすすめです。さらに、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ご用意しております。

表参道ケヤキ並木のグリーンが美しい季節に、緑の木々が煌めく初夏の景色を一望しながら、メロンを贅沢に味わうエレガントなティータイムをお楽しみください。

<『ザ・ロイヤル・ラッシュ・メロンアフタヌーンティー』概要>

【販売期間】

2025年5月13日(火)～7月14日(月)

【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】※2時間制

アフタヌーンティー 11:30～17:00(L.O. 15:00)

ミニアフタヌーンティー付きコース 11:30～22:00(L.O. 20:00)

【料金】※税金、サービス料15%込

アフタヌーンティー (平日)¥6,200 / (休日) ¥6,700

ミニアフタヌーンティー付きコース ¥6,700

オプション グラスシャンパン ¥1,500

【ご予約・お問い合わせ】

03-5778-4534(TAVERN by the green 直通)

<https://www.strings-group.jp/omotesando/restaurant/tavern/info/tavern-afternoontea.html#next>

【アフタヌーンティーメニュー】

<ファーストディッシュ>

メロン&ライム グラニテ

<サラダ>

グリーンエナジーサラダ アップルビネガーマスタードドレッシング

<スープ>

シーフードグリーンガンボスープ

<セイボリー>

・メロンときゅうりのギリシャ風マリネ

・グリルアスパラガスの和風ピクルス 柚子胡椒アイオリ

・TAVERN特製グリーンバーガー ワカモレ

・スパイシーチキングリル ヴェルデュレツソース

<スイーツ>

・メロンタルト

・メロンムース

・メロンロールケーキ

・メロンゼリー&パンナコッタ

・メロンレアチーズケーキ

・メロンパン シュークリーム

・バニラマカロン

【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>

グラスシャンパン

【ミニアフタヌーンティー付きコースメニュー】

<サラダ>

グリーンエナジーサラダ アップルビネガーマスタードドレッシング

<スープ>

シーフードグリーンガンボスープ

<メイン(下記より1品)>

メカジキのグリル / 信玄鶏のグリル / 本日のパスタ / そば粉のガレット /

石窯焼きブレッドバーガー(+¥1,200) / 牛サーロインのグリル(+¥2,000)

<スイーツ(アフタヌーンティースイーツ 5品)>

・メロンタルト

・メロンムース

・メロンゼリー&パンナコッタ

・メロンレアチーズケーキ

・バニラマカロン



旬のメロンづくしのアフタヌーンティー



初夏らしい爽やかな色合いのスイーツ



充実のセイボリー4種



サラダ&スープ



メロン&ライムのグラニテ



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 料理長】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】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。この街に集まる感度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/>

