

コースすべてにフランス・ベルギー産の最高級のチョコレートを使用

## バレンタイン ディナーコース『Chocogasm(チョコガズム)』を販売

場所: TAVERN by the green / 期間: 2022年2月1日(火)~2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:山田 弘之)では、2階「TAVERN by the green(タバーン・バイ ザ グリーン)」にてバレンタイン ディナーコース『Chocogasm(チョコガズム)』を、2022年2月1日(火)~2月14日(月)のバレンタイン期間限定で提供いたします。



すべてのメニューに最高級のチョコレート・フランス産“ヴァローナ”と、ベルギー産“カレボー”を使用したバレンタインにふさわしいディナーコースをご用意いたしました。

『Chocogasm(チョコガズム)』は、“Chocolate(チョコレート)”と“Orgasm(快感)”を合わせた造語で、チョコレートを食べる幸せや快感を味わって欲しいというシェフの想いが詰まっています。

ホワイトチョコレートとカリフラワーを組み合わせたアミューズや、チョコレートのヴィネグレットソースで楽しむリンゴのアペタイザーからコースがスタート。メインディッシュの一つ、メカジキのグリルには、メキシコ発祥のチョコレートソース「モレ」から着想を得たペーストを添えました。チョコレートの他にナッツやスパイス、フルーツをふんだんに使用した「モレ」は、その奥深い香りと味わいでラテンアメリカの情景を想起させます。もう一方のメイン、国産牛グリルは、ほろ苦いビターチョコレートと、ピリッとスパイシーな七味唐辛子、自家製の発酵バターを合わせることでコクと甘みが増したスイートポテト、それぞれの味のバランスが絶妙なソースで華やかに彩った、アーティスティックな一皿です。型にとられないボーダレスなメニューを提供するシェフならではの新感覚のグリルをご堪能ください。デザートには、希少な“カカオパルプ”(カカオ豆を包む白い果肉部分)のアイスを添えた、ルビーチョコレートのスモアをどうぞ。

ビター、ミルク、ホワイト、ルビーチョコレートと、一皿ごとに異なるチョコレートの魅力を引き出したコースを、大切な人とお楽しみください。

---- <バレンタイン ディナーコース『Chocogasm(チョコガズム)』概要> ----

【提供期間】

2022年2月1日(火)～2月14日(月)

【提供場所】

TAVERN by the green(タバーン・バイ ザ グリーン)ノザ スtrings 表参道 2F

【提供時間】

18:00～22:30(L.O.21:30)

【料金】

お一人様 ¥9,800(※税金、サービス料込)

【ご予約・お問い合わせ】

03-5778-4534(TAVERN by the green直通)

[www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/tavern/info/tavern-valentine.html](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/tavern/info/tavern-valentine.html)

【メニュー】



<アミューズ>

“ヴァローナ”ホワイトチョコレートとカリフラワーのプリン キャビア



<肉料理>

国産牛 tenderloin のグリル 発酵バターマッシュスウィートポテト  
ヒラタケのソテー

“ヴァローナ”ビターチョコレートと七味唐辛子のソース



<アペタイザー>

ウォルドーフサラダ “ヴァローナ”ブロンディーチョコレートのヴィネグレット



<デザート>

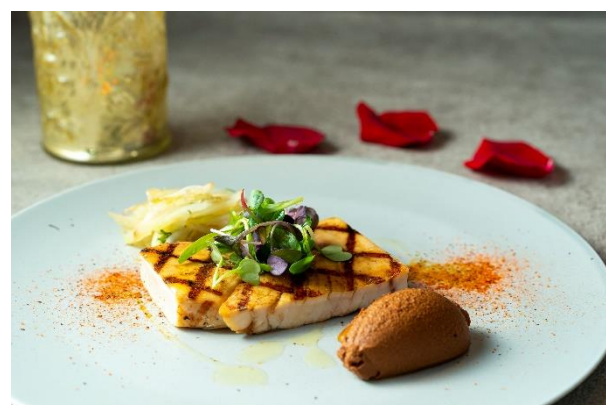
“カレボー”ルビーチョコレートのスマアタルト  
カカオパルプのアイスクリーム

<プティ・フール>

わさびと“ヴァローナ”チョコレートのトリュフ

<飲み物>

食後のコーヒー or 紅茶



<魚料理>

ケイジャンスパイスソードフィッシュ コールラビとフェネルのレムラード

“ヴァローナ”ミルクチョコレートモレ

## TAVERN by the green

### 料理長・井澤 優太(イザワ ユウタ)

素材の旨味の極致を見出す熟成、発酵を用いた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

感度の高い大人たちに向けて「TAVERN by the green

(タバーン・バイザグリーン)」が2021年10月29日に誕生。

発酵を巧みに取り入れたまる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tringス 表参道 2階

【営業時間】11:30～22:30

【電話番号】03-5778-4534(直通)

【HP】 [www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/tavern/](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/tavern/)



### 【施設概要】ザ スtringス 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2つの

チャペルと、ニューヨークの5つの街が持つ個性や美感をデザインした

デザイナーズバンケット、また、表参道の並木道に面したダイニングを

備える2017年にオープンした複合施設。

【HP】 [www.strings-hotel.jp/omotesando/](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/)

【新型コロナウイルス感染症への当施設の取り組みについて】

[www.strings-hotel.jp/omotesando/information.html](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/information.html)

