



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位

TAVERN
by the green

2024年3月26日
ザ スtrings 表参道

平日ランチタイム限定でパティシエ特製のデザートをお楽しみいただける
贅沢なデザートワゴンが新登場

季節のデザートをお好きなだけ選べる！

『シーズナルデザートワゴン』サービススタート

販売場所：TAVERN by the green / 販売開始日：2024年4月9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、2階「TAVERN by the green（タバーン・バイ ザ グリーン）」にて、2024年4月9日（火）より、平日のランチタイム限定で『シーズナルデザートワゴン』サービスをスタートいたします。それぞれのライフスタイルに合わせ、オープンから17:00まで提供している人気のランチコースの締めくくりに、ワゴンに並んだデザートの中から好きなものを好きなだけお選びいただけるプランが新登場。デザートワゴンはお客様のお席まで運び、カットや盛り付けを行います。目の前で楽しむライブ感や、“好きなものを好きなだけ”選べる至福のひとつときをご堪能ください。



平日のランチタイム限定で、人気のランチコースの締めくくりに、ワゴンに並んだ季節のデザートの中から好きなものを好きなだけお選びいただけるデザートワゴンサービスがスタート。表参道の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で、優雅なランチタイムをご堪能いただけます。

デザートは、その時期旬なフレッシュフルーツをたっぷりとのせたタルトやチョコレートムース、色とりどりのマカロンやチョコレートなどのプチファールをワゴンにのせてご用意いたします。お客様のお席までデザートワゴンをお運びし、季節のデザートをお好きなだけお選びいただく至福のひとつときをお届け。目の前でカットや盛り付けを行い、ライブ感もお楽しみいただけます。

女子会やご友人とのお集まりで、日々頑張るご自身へのご褒美に“好きなものを好きなだけ”選び、心から満たされる優雅な午後をお過ごしください。

————— <『シズナルデザートワゴン』概要> —————

【販売開始日】

2024年4月9日(火)

【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)

※平日限定

【料金】

デザートワゴンプラン ¥5,800

※税金、サービス料込

【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-dessert.html>

【デザートメニュー】※メニューは季節や入荷により変更となる場合がございます

フルーツタルト/チョコレートムース/シズナルケーキ2種/プティガトー/マカロン/プティフル



<TAVERN by the green ブランチコースについて>

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。スターターからメイン料理まで、豊富な種類のメニューの中から2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。旬の食材をとり入れ、スパイスやハーブを巧みに効かせたソースでアートフルに仕上げたシェフ渾身のメニューをお楽しみいただけます。



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

TAVERN by the green 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】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10月にオープンした複合施設です。

【HP】www.strings-group.jp/omotesando/

