



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位

TAVERN  
by the green

2024年4月3日  
ザ スtrings 表参道

大好評につき販売期間延長決定！

## 『ピスタチオ&ストロベリー アフタヌーンティー』

販売場所: TAVERN by the green / 延長期間: 2024年5月8日(水)~6月4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)」にて提供中の『ピスタチオ&ストロベリー アフタヌーンティー』が、大好評につき2024年5月8日(水)~6月4日(火)まで期間を延長し販売いたします。表参道のケヤキ並木を一望できる空間で、新緑が芽吹き始める季節の移ろいとともに優雅なティータイムをお楽しみください。



ピスタチオと真っ赤な苺が主役のアフタヌーンティー。大好評につき、約1ヶ月間期間を延長し販売いたします。

アフタヌーンティースタンドは、グリーンと春らしい色合いのフラワーをまとい華やかな装いで登場。窓一面に広がる表参道の優雅なケヤキ並木を一望する空間で、ピスタチオグリーンに真っ赤な苺が映えるエレガントなティータイムをお届けいたします。

スイーツは、ピスタチオの豊かな風味が詰まったマカロンやパンナコッタ、タルトをはじめ砕いたピスタチオが入った、より一層の香ばしさや食感のアクセントを味わえるスコーンなど7種類がラインナップ。ピスタチオとの相性が良い甘酸っぱい苺を合わせることで、春らしいフレッシュな味わいをお楽しみいただけます。セイボリーは、TAVERN特製のミニバーガーやグリーンオリーブのマリネなど4種に加え、グリーンアスパラガスのポタージュ、鮮やかな苺のサラダも付いた充実した内容でお届け。お酒とともに楽しみたい方には、フレッシュな苺をふんだんに使用したシャンパンカクテルもご用意しております。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上がりいただけます。

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ご用意。ご希望に合わせてお楽しみください。

店名の“by the green”には「表参道のケヤキ並木のそばで、大人の上質な時間を過ごせるように」という想いが込められています。甘酸っぱい苺と芳醇なピスタチオが組み合わせられたエレガントなアフタヌーンティーとともに、窓一面に広がるケヤキのグリーンを一望しながら優雅なひとときをお過ごしください。

————— <『ピスタチオ&ストロベリー アフタヌーンティー』概要> —————

【延長期間】

2024年5月8日(水)～6月4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】※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)¥6,000/(土日祝) ¥6,500

ミニアフタヌーンティー付コース ¥6,500

【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-afternoontea.html>



ピスタチオグリーンに真っ赤な苺が映える  
スイーツのラインナップ

【アフタヌーンティーメニュー】

・サラダ

イチゴとスモークサーモンのサラダ トマトベリーソース

・スープ

グリーンアスパラガスのポタージュ マサラオイル

・セイボリー

TAVERN特製ミニバーガー バジル&バルサミコ／

ジャークチキンのグリル レモンカルボナーラソース／

トマトのムース ジュニパーベリーのジュレ／ギリシャ風グリーンオリーブのマリネ

・スイーツ

ピスタチオマカロン／ピスタチオパンナコッタ／ピスタチオケーキ／

ピスタチオスコーン／カヌレ ルビーチョコレート&ストロベリー／

ピスタチオ&ストロベリーミルフィーユ／ピスタチオ&ストロベリータルト



セイボリー4種

【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



サラダ

・オプションドリンク

トウインクルシャンパンストロベリー ¥2,875(税金、サービス料15%込)



オプションドリンク  
『トウインクルシャンパンストロベリー』

【ミニアフタヌーンティー付コースメニュー】

・サラダ

イチゴとスモークサーモンのサラダ トマトベリーソース

・スープ

グリーンアスパラガスのポタージュ マサラオイル

・メイン(下記より1品)

メカジキのフリット／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(+¥1,000)／

US牛サーロインのグリル(+¥2,000)

・スイーツ

ピスタチオパンナコッタ／ピスタチオケーキ／ピスタチオマカロン／

カヌレ ルビーチョコレート&ストロベリー／ピスタチオ&ストロベリータルト



ミニアフタヌーンティー付コース  
(イメージ)

## 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

感性の高い大人たちに向けて誕生。

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/](http://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/](http://www.strings-group.jp/omotesando/)

