THE STRINGS.
OMOTESANDOH

ZelkovA

報道関係者各位

2026年11月18日
ザ ストリングス 表参道

可憐なローズの世界観で苺とショコラが出逢う、甘くロマンティックな冬のアフタヌーンティー新登場

～Sweet Rose Dance～
ストロベリー&ショコラ アフタヌーンティー

販売場所：カフェ&ダイニング ゼルコヴァ ／販売期間：2026年12月29日（火）～2027年3月3日（水）

ザ ストリングス 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、みずみずしい苺と濃厚ショコラが奏でる『～Sweet Rose Dance（スイートローズダンス）～ ストロベリー&ショコラ アフタヌーンティー』を、2026年12月29日（火）～2027年3月3日（水）の期間限定で提供いたします。華やかなローズの世界観に包まれたスタンドの上で、甘酸っぱい苺と香り高いショコラが優雅に舞い踊る、冬のときめきを詰め込んだロマンティックなティータイムをお届けいたします。



華やかなローズの世界観で味わう、苺とショコラが贅沢なマリアージュを奏でるスイーツと旬食材のセイボリー
スタンドを華やかに彩るスイーツは、なめらかなショコラとパンナコッタに甘酸っぱいベリーソースと丸ごと一粒の苺を重ねたグラスデザートをはじめ、艶やかな深紅のムース、愛らしいハート型のボンボンショコラ、フレッシュな苺をふんだんに使用したタルトなど、苺とショコラの魅力あふれる7種が並びます。
スイーツの合間のアクセントとなるセイボリーは、生ハムと苺をのせたタルトレット、濃厚なショコラグレイビーソースとベーコンに塩味を効かせたサクサクのクロワッサン、トマトと人参のビタミンたっぷりなスープの3品がラインナップ。
さらに、真っ赤なローズブーケを纏ったフラワーアーチのテーブルデコレーションが非日常の世界観を演出し、心ときめく冬のロマンティックなティータイムを叶えます。

心ほどける、甘く温かいオプションドリンク『ホットストロベリー&ルビーチョコレート』
冬のティータイムに寄り添うオプションドリンクとして、ルビーチョコレートとストロベリーエードを掛け合わせた特別なホットチョコレートが登場。ルビーチョコレートのまろやかなコクと、苺のフレッシュな甘みが絶妙に重なり合う、見た目も味わいもロマンティックな一杯です。

TWG Teaの紅茶や、ストリングスオリジナルブレンドのコーヒーなどカフェフリーで
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」の紅茶や、ストリングスオリジナルブレンドのコーヒーなど全16種類の豊富なカフェメニューを好きなだけお召し上がりいただけます。

お食事をメインに楽しみたい方に、「ミニアフタヌーンティー付きコース」
前菜やメインディッシュを選べるプリフィックスに、アフタヌーンティーから厳選したスイーツ4品をデザートでご堪能いただける特別なコースも販売いたします。ランチやディナーの本格的なお食事と、華やかなスイーツも両方楽しみたい方におすすめです。

ご自宅でアフタヌーンティーが叶う、華やかなテイクアウトも登場
カフェ&ダイニング ゼルコヴァのアフタヌーンティーセットを、ご自宅でそのままお楽しみいただけるテイクアウトセットもご用意。オリジナルのテイクアウトスタンドでお渡しするため、箱をあけてそのままテーブルに飾るだけで、ご自宅やお出かけ先での時間を、華やかなティーパーティーへと彩ります。

■『～Sweet Rose Dance（スイートローズダンス）～ ストロベリー&ショコラ アフタヌーンティー』概要

【提供期間】2026年12月29日（火）～2027年3月3日（水）
【販売場所】Cafe & Dining ZelkovA（カフェ&ダイニング ゼルコヴァ）／ザ ストリングス 表参道 1階
【提供時間】・アフタヌーンティー　11:30～18:00（L.O.）
・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、サービス料込み
・アフタヌーンティー　平日 ￥5,600／土日祝 ￥6,000
・オプションドリンク『ホットストロベリー&ルビーチョコレート』 ￥1,380
・ミニアフタヌーンティー付きコース　ランチ ￥5,800／ディナー ￥6,800
・テイクアウトアフタヌーンティー　￥9,000（1セット2名様分）
【ご予約・お問合せ】03-5778-4566（カフェ&ダイニング ゼルコヴァ 直通）
https://www.strings-group.jp/omotesando/restaurant/zelkova/info/zelkova-aft.html#next


～Sweet Rose Dance～
ストロベリー&ショコラ アフタヌーンティー


みずみずしい苺と濃厚ショコラが
主役のスイーツ

【メニュー】
＜アフタヌーンティー＞ ※テイクアウトも同様
セイボリー
・生ハムと苺のタルトレット
・クリスピークロワッサン ショコラグレイビー&ベーコン
・トマト&キャロットスープ

スイーツ
・ストロベリー&ショコラ パンナコッタ
・ルージュムース
・ストロベリー&ショコラ シュークリーム
・ストロベリータルト
・ハートボンボンショコラ
・ショコラケーキ
・ストロベリーマカロン

＜オプションメニュー＞ ※店内限定
『ホットストロベリー&ルビーチョコレート』


旬食材を使用したセイボリー


テイクアウトアフタヌーンティー


ホットストロベリー&ルビーチョコレート

＜ミニアフタヌーンティー付きコース＞
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品
（ストロベリー&ショコラ パンナコッタ／ストリベリー&ショコラ シュークリーム／
ストロベリータルト／ストロベリーマカロン）


ミニアフタヌーンティー付きコース

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品（ランチと同様）

■ザ ストリングス 表参道について
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4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。
公式サイト：https://www.strings-group.jp/omotesando/



【ザ ストリングス 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 ストリングス 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 ストリングス 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「欅」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 ストリングス 表参道　1階
営業時間：11:30～22:00
電話番号：03-5778-4566（Cafe & Dining ZelkovA 直通）
公式サイト：https://www.strings-group.jp/omotesando/restaurant/zelkova/