THE STRINGS. OMOTESANDOH

TAVERN by the green

報道関係者各位

2026年11月24日
ザ ストリングス 表参道

宝石のような国産苺を並べた「いちごコフレ」が今年も登場
冬限定の気品あふれるパールの装いで、甘美な苺と芳醇なピスタチオが織りなす華やかなひとときをお届け

ウィンターパール

ストロベリー&ピスタチオ アフタヌーンティー　新登場

販売場所：TAVERN by the green / 販売期間：2026年12月28日（月）～2027年3月9日（火）

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、2階「TAVERN by the green（タバーン・バイ ザ グリーン）」にて、冬限定の気品あふれるパールの装いを纏った『ウィンターパール ストロベリー&ピスタチオ アフタヌーンティー』を、2026年12月28日（月）～2027年3月9日（火）まで提供いたします。甘美な苺と芳醇なピスタチオが織りなすコントラストに、パールの輝きをあしらった冬ならではのスイーツ&セイボリーをご用意。さらに、まるで宝石箱のようにみずみずしい国産苺を贅沢に並べた「いちごコフレ」が今年も登場いたします。表参道の冬景色とともに、旬の苺を味わうエレガントなティータイムをご堪能ください。



冬限定のパールの装いを纏った、甘美な苺と芳醇なピスタチオが織りなす華やかなスイーツ
ティースタンドを華やかに彩るスイーツは、苺のパンナコッタに華やかなローズゼリーを合わせ、苺1粒と可憐なローズを添えたグラスデザートをはじめ、苺のフレッシュな味わいを際立てるタルト、サクサクとした食感と香り高いTAVERNオリジナルのドバイチョコレートやパールのように白く輝くホワイトチョコレートのムースなど6種が並びます。さらに、みずみずしい国産苺をそのまま味わって愉しむ「いちごコフレ」が登場。日替わりで厳選したブランド苺をご用意し、目でも舌でも愉しめる贅沢体験を提供いたします。

冬の旬食材とともにお届けするセイボリーと、スープ&サラダが揃う満足感あふれるお食事メニュー
セイボリーには、カカオのアクセントを添えた牛すじ煮込みのタルトレットや、ホワイトチョコレートとカリフラワーを合わせたくちどけまろやかなムース、アボカドとスモークサーモンのクロワッサンサンドをラインナップ。さらに、あたたかなセロリラブのポタージュと、苺とモッツァレラチーズのサラダも揃い、ランチとしても大満足のラインナップでお届けいたします。

アフタヌーンティーをさらに華やかに彩るオプションドリンク
みずみずしい苺の甘みに、気品あるローズの香りを重ねた特別な一杯をご用意いたしました。凍らせたフレッシュ苺にストロベリーとローズのシロップを合わせて華やかに香り付けし、冷えたスパークリングワインを注いだ当店オリジナルのカクテル「レオナルド」です。グラスの中で立ち上る繊細な泡と芳醇な香りのマリアージュを、スイーツとともに優雅にご堪能いただけます。

そのほか、ドリンク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の紅茶と、ザ ストリングス 表参道オリジナルブレンドのコーヒーなど全16種類を好きなだけお楽しみいただけます。
また、メインディッシュを選べるプリフィックスコースに、アフタヌーンティースイーツ4品をデザートで提供するランチ&ディナーコースも販売いたします。

宝石のように輝く苺と芳醇なピスタチオ、そしてパールの気品に満ちた冬だけの贅沢なアフタヌーンティーを、表参道の冬景色とともにお届けいたします。

■『ウィンターパール ストロベリー&ピスタチオ アフタヌーンティー』概要

【期間】2026年12月28日（月）～2027年3月9日（火）
【場所】TAVERN by the green（タバーン・バイ ザ グリーン）
【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、サービス料込
・アフタヌーンティー　（平日）¥6,500／（休日）￥7,000
・ミニアフタヌーンティー付きコース　￥7,000
オプションメニュー
・ローズ レオナルド　￥1,380
【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


気品あふれるパールを纏った
冬限定の装い


苺とピスタチオが織りなすスイーツ


セイボリー


“いちごコフレ”が今年も登場


サラダ


スープ

【アフタヌーンティーメニュー】
＜サラダ＞
イチゴとモッツァレラチーズのサラダ仕立て ピスタチオソース
＜スープ＞
セロリラブのポタージュ　クルトン ローストヘーゼルナッツ
＜セイボリー＞
・牛すじ煮込みのタルトレット カカオのアクセント
・ホワイトチョコレートとカリフラワーのムース クリスピーベーコン
・アボカドとスモークサーモンのクロワッサンサンド
＜スイーツ＞
・ストロベリーパンナコッタ&ローズゼリー
・TAVERN’s ドバイチョコレート
・ピスタチオベイクドチーズケーキ
・ストロベリータルト
・ピスタチオバターサンド
・ホワイトパールムース
・いちごコフレ（お一人様につき2粒）

【ミニアフタヌーンティー付きコースメニュー】
＜サラダ＞
イチゴとモッツァレラチーズのサラダ仕立て ピスタチオソース
＜スープ＞
セロリラブのポタージュ　クルトン ローストヘーゼルナッツ
＜メインディッシュ＞ ※下記より1品お選びいただけます
・パンチェッタとマイタケのカルボナーラ
・そば粉のガレット
・メカジキのグリル
・信玄鶏腿肉のグリル
・国産牛サーロインのグリル(+1,200円)
・TAVERN特製バーガー(+2,000円)
＜デザート＞ アフタヌーンティースイーツ4品
・ストロベリーパンナコッタ&ローズゼリー
・TAVERN’s ドバイチョコレート
・ストロベリータルト
・ホワイトパールムース



オプションメニュー
「ローズ レオナルド」



ミニアフタヌーンティー付きコース

■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】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 ストリングス 表参道　2階
営業時間：11:30～22:00
電話番号：03-5778-4534（直通）
公式サイト：https://www.strings-group.jp/omotesando/restaurant/tavern/