



THE STRINGS.

OMOTESANDO H

報道関係者各位



2020年12月22日  
ザ スtrings 表参道

山椒がアクセントの大人のチョコバナナ パンケーキや、  
旬を迎えた国産いちごを贅沢に使用したパフェ、  
和栗のモンブランとミルフィーユのハイブリッドスイーツが新登場  
『ゼルコヴァ ウィンター スイーツコレクション』

提供場所: Cafe & Dining Zelkova / 期間: 2020年12月28日(月)~3月2日(火)

株式会社ベストホスピタリティーネットワーク(所在地: 東京都港区海岸、代表取締役: 塚田 正之)が運営するザ スtrings 表参道(所在地: 東京都港区北青山3-6-8)では、1階「Cafe & Dining Zelkova」(カフェ&ダイニングゼルコヴァ)にて『チョコバナナ パンケーキ』、『ストロベリー&ピスタチオパフェ』、『モンブラン ミルフィーユ』を、2020年12月28日(月)~3月2日(火)まで提供いたします。



**チョコバナナ パンケーキ(左)**

バナナソテーを練り込んだパンケーキ生地の中に、バナナ、チョコレートサラミ、コーヒークリームをサンドしました。カカオが豊かに香るフランス産高級チョコレート”ヴァローナ”の温製ソースを、たっぷりとかけてお召し上がください。チョコ×バナナのどこか懐かしい組み合わせの中に、ほろ苦いカカオの風味や、自家製のバナナ山椒ジャムのピリリとした食感がアクセントとなった、大人の味わいを感じるパンケーキです。



**ストロベリー&ピスタチオパフェ(右)**

冬に旬を迎えた国産のいちごと、ピスタチオ、フロマージュブランを組み合わせただ目にも鮮やかなパフェです。グラスの底のロゼシャンパンジュレの華やかな香りが、大人の味わいとラグジュアリーな新春を演出します。



**モンブラン ミルフィーユ**

チョコレートマロンクリームとカスタードクリームをサンドしたミルフィーユをベースに、茨城県産の和栗のモンブランクリームをトッピングしたハイブリッドスイーツです。

周り添えられたラムレーズンアイスや、国産の渋皮栗のコンポートと一緒に召し上がってください。サクサクのミルフィーユは20cm弱ほどの大きさに食べ応えも十分な一皿です。

## ＜「ゼルコヴァ ウィンター スイーツコレクション」概要＞

【提供期間】2020年12月28日(月)～3月2日(火)

【提供場所】Cafe & Dining ZelkovA (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)／ザ スtrings 表参道 1F

【営業時間】11:30～22:00

【料金】 チョコバナナ パンケーキ ¥2,100

ストロベリー&ピスタチオパフェ ¥1,900

モンブラン ミルフィーユ ¥2,000

※税金込み

※サービス料12%別

【ご予約・お問い合わせ】

03-5778-4566(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ直通)

[www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/zelkova/](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/zelkova/)

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



### ザ スtrings 表参道 製菓 料理長 高橋 祐二(タカハシ ユウジ)

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「櫛」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trings 表参道 1階

【営業時間】 平日11:30～22:00／土日祝11:00～22:00

【電話番号】 03-5778-4566(直通)

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

### 【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-hotel.jp/omotesando/](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/)



### チョコバナナ パンケーキ



・バナナ  
・カスタードクリーム

【パンケーキの中身】  
・バナナパンケーキ  
・バナナ  
・コーヒークリーム  
・チョコレートサラミ

・カカオニブ  
・チョコレート

温製チョコレートソース

チョコレートアイス

バナナ山椒ジャム

チョコレートサラミ  
(ピスタチオ、アーモンド、  
クルミ入り)

### ストロベリー&ピスタチオパフェ



国産いちご

いちごとグリオットのジュレ

ロゼシャンパン ジュレ

いちごコンフィチュール

メレンゲ  
(フリーズドライ フレーズ・  
金箔)

フロマージュブラン  
クリーム

ピスタチオアイス

ピスタチオクッキー

### モンブラン ミルフィーユ



カスタードクリーム

チョコレートマロンクリーム

・ヘーゼルナッツ  
・ベリー

茨城県産和栗の  
モンブランクリーム

国産渋皮栗のコンポート

ラムレーズンアイス