

春メニューがラインナップし追加開催決定！
ファッションドール「Barbie」コラボレーションビュッフェ
『ストロベリーホリック～Barbie in Paris～』
いちご飴、桜ムース、桜タルトが新登場！

開催場所：グラマシーハウス／開催期間：2021年3月3日（水）～5月5日（水祝）

株式会社ベストホスピタリティネットワーク（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、レストラン「BAR & GRILL DUMBO（バー&グリルダンボ）」と、マテル・インターナショナル株式会社（所在地：東京都千代田区、代表取締役社長：工藤 幹夫）がコラボレーションしたストロベリースイーツビュッフェ『ストロベリーホリック～Barbie in Paris～』を、春メニューをラインナップさせ2021年3月3日（水）～5月5日（水祝）まで追加開催いたします。



『ストロベリーホリック～Barbie in Paris～』は、世界で最も人気のあるファッションドール「バービー」とコラボレーションした、ピンクにあふれたフォトジェニックな空間でご堪能いただけるスイーツビュッフェです。

ツヤツヤでころんとしたビジュアルが人気のいちご飴や、旬の莓に桜のフレーバーをプラスしたムースやタルトなど、春を感じるメニューを加え、追加開催いたします。

ピンクが鮮やかなビーツのサラダと、メインのじっくり煮込んだ豚肉の赤ワイン煮は、テーブルサービスでご提供いたします。一部コース仕立てでサーブすることで、他のお客様との接触を最小限に抑え、お席にてゆっくりとお過ごしいただけます。

世界一有名なファッションドール「バービー」は、1959年のデビュー以来、女性を取り巻く環境の変化を映して来ました。小さなお子さまから大人まで多くの女性が憧れる「バービー」と、ソーシャルディスタンスが確保された広々とした空間で、パリを旅するかのような気分でビュッフェをお楽しみください。

—ストロベリースイーツビュッフェ『ストロベリーホリック～Barbie in Paris～』概要—

【開催期間】 2021年3月3日(水)～5月5日(水祝)

【会場】 グラマシーハウス／ザ スtringス 表参道 2階

【開催時間】 120分制

平日 12:00-14:00(ビュッフェボード撮影タイム 11:45-12:00)

土日祝 第1部 12:00-14:00(ビュッフェボード撮影タイム 11:45-12:00)

第2部 15:00-17:00(ビュッフェボード撮影タイム 14:45-15:00)

【席数】 56名

※お申し込み人数が16名様に満たない場合は催行中止となります。

その場合は、前日から起算して5日前までにメールまたはお電話にて中止の旨をご連絡いたします。

※ソーシャルディスタンス確保のため、席数を72席から56席に減少し会場内の混雑を制御いたします。

【料金】 平日 大人 ¥4,800／こども ¥3,200

土日祝 大人 ¥5,500／こども ¥3,200

※料金にはデザート、お料理、ソフトドリンク、税金、サービス料が含まれます。

※こどもは4歳～12歳、3歳以下は無料です。

【メニュー】 ※サラダとメインはスタッフがテーブルサービスいたします。

※スタッフはマスク、手袋を着用いたします。

※密にならないようお席ごとに順番にビュッフェボードへご案内させていただきます。

※スイーツをお取りになる際はマスクと手袋の着用をお願いいたします。

※トングに直接お手を触れないようご協力をお願いいたします。

お料理: ビーツとジャガイモのサラダ イチゴとマスカルポーネの生ハムロール(テーブルサービス)

豚肉の赤ワイン煮込み(テーブルサービス)

スパイス香るホワイトカレー ターメリックライス(ビュッフェスタイル)

スイーツ: ストロベリーと紅茶ゼリー

桜ゼリーブランマンジェ

ローズ シャンパンゼリー

ストロベリータルト

ストロベリーショートケーキ

ストロベリー&桜 ムース

ストロベリーとアーモンドのケーキ

ストロベリーとピスタチオのカップケーキ

ストロベリーロールケーキ

桜クリームタルトレット

ストロベリーパイ

マカロン

いちご飴

ストロベリーフレーバー ルビーチョコレートファウンテン(フレッシュ国産苺、パイナップル)

ドリンク: コーヒー(ホット／アイス)、紅茶(ホット／アイス)、ハーブティー、フレーバーティー

オレンジジュース、クランベリージュース、ウーロン茶

ノンアルコールカクテル2種(¥500)

【ご予約・お問い合わせ】

BAR & GRILL DUMBO (バー&グリルダンボ) 03-5778-4534

www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/dumbo/



ノンアルコールカクテル(¥500)
(左)ホワイト チョコミルク ストロベリー/(右)シトラス ストロベリー サワー



Barbie(バービー)

世界一有名なファッションドール「バービー」は、1959年のデビュー以来、女性を取り巻く環境の変化を映して来ました。

バービーは、ファッションだけではない、多様性“ダイバーシティ”(性別、人種、職業、体型など)を表現し、未来に向かって自分らしく進んでいく女性とともに歩んでいます。

小さな女の子から大人まで全ての女性にとって、時には憧れの存在でもありながら、今までも、そしてこれからも、一人一人が持つ可能性と一緒に支えていきます。

バービーは、これまでも約200種類の職業や、インスピレーションを与える数々の人物像、数え切れないほどのファッションやアクセサリを通じて、女の子の“可能性”を提示してきました。女の子の“可能性”を広げる”You Can Be Anything”の取り組みを続けています。

公式サイト:<http://mattel.co.jp/toys/barbie/>

Facebook:<https://www.facebook.com/BarbieJapanOfficial/>



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。

【会場概要】GRAMERCY HOUSE(グラマシーハウス)

芸術の中心地NYチェルシー。

上質な白を基調にしたシンプルな空間に、世界中から取り寄せた個性豊かな調度品やシャンデリアがあしらわれたアートギャラリーのようなバンケットです。

【HP】 www.strings-hotel.jp/omotesando/wedding/banquet/gramercyhouse.html



【店舗概要】BAR & GRILL DUMBO(バー&グリル ダンボ)

DUMBOは、ニューヨーク・ブルックリン、マンハッタン橋とブルックリン橋に挟まれた歴史のある市街地、Down Under the Manhattan Bridge Overpassのアクロニムを、店名として命名いたしました。

出来立て、焼き立てのアメリカンスタイルの料理を提供いたします。

【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】平日11:30~22:00/土日祝11:00~22:00

【電話番号】03-5778-4534(直通)

【HP】 www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/dumbo/



【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。

【HP】 www.strings-hotel.jp/omotesando/

【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

