

ハロウィン スイーツビュッフェ

『ホーンテッド シャトー～魔女のハロウィンパーティー～』を開催

和栗と紫芋モンブランの食べ比べや、
オバケの顔が描ける“シュートツツオ”、蜘蛛の巣のケーキなど
コワ可愛いスイーツを魔女の城で堪能

開催場所: グラマシーハウス / 開催期間: 2021年9月18日(土)～10月31日(日)

ザ スtringス 表参道(所在地: 東京都港区北青山3-6-8、総支配人: 山田弘之)では、レストラン「BAR & GRILL DUMBO(バー&グリル ダンボ)」が手掛けるハロウィン スイーツビュッフェ

『ホーンテッドシャトー～魔女のハロウィンパーティー～』を、2021年9月18日(土)～10月31日(日)まで開催いたします。



魔女の城をイメージした非日常空間で繰り広げられるハロウィンパーティーでは、優しく上品な甘みの和栗と、風味豊かな紫芋の食べ比べが楽しめるモンブランや、可憐なラベンダーの香りに旬の瑞々しい巨峰を合わせたゼリーなど、秋を感じるスイーツの他、蜘蛛の巣のようなガトーショコラ、真っ黒に仕上げたチョコレートムースなどダークなケーキをお楽しみいただけます。人気のマリトツツオをシュー生地アレンジした“シュートツツオ”は、顔を描いて自分だけのオバケスイーツを完成させてください。

さらに、紫と黄色のコントラストが美しい”ビーツとカボチャのサラダ仕立て”や、醤油麹でマリネしたやわらか食感の“鶏もも肉のグリル”、竹炭で真っ黒に仕上げた“ブラックキーマカレー”、魔女のツボで煮詰めたような“紫芋のポタージュ”などのお食事も登場し、ランチとしてもビュッフェをお楽しみいただけます。

前菜とメインディッシュは、テーブルサービスでご提供。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。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、魔女のハロウィンパーティーに招かれた気分でビュッフェをお楽しみください。

---ハロウィン スイーツ ビュッフェ『ホーンテッドシャトー〜魔女のハロウィンパーティー〜』概要---

【開催期間】 2021年9月18日(土)~10月31日(日)

【会場】 グラマシーハウス／ザ スtrings 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 ¥4,930／こども ¥3,200

土日祝 大人 ¥5,650／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: [テーブルサービス]

<前菜>

ビーツとカボチャのサラダ仕立てカシスソース

<メインディッシュ>

醤油麴でマリネした鶏もも肉のグリル

[ビュッフェスタイル]

ブラックキーマカレー

ターメリックライス

フライドポテト

紫芋のポタージュ

スイーツ: 魔女の美の秘訣 チョコール(竹炭)パンナコッタ

魔女の媚薬 巨峰入りラベンダーゼリー

ブラッド チョコレートロール

魔女のルージュ 洋梨タルト(赤ワインコンポート)

ホワイティッチ 和栗のモンブラン

パープルウィッチ 紫芋のモンブラン

パープルミラーオペラ

ポイズンアップルパイ

ゴースト シュートツツオ

スパイダーウェブ ガトーショコラ

魔女の帽子 ブルーベリームース

闇の魔法 ブルーベリーレアチーズケーキ

ブラックフォレスト チョコレートムース

トリック・オア・トリート しょうゆバターポップコーン

ホーンテッドシャトーのセサミ チョコレートファウンテン(洋梨、バナナ、ブラウニー)

■食事ドリンク:

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

ぶどうジュース、クランベリージュース、ウーロン茶

オリジナル モクテル(¥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/

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。



BAR & GRILL DUMBO 料理長・井澤 優太(イザワ ユウタ)

専門学校を卒業後、都内のフレンチレストランにて調理の基礎技術を学ぶ。
その後、ザ スtrings 表参道「Cafe & Dining ZelkovA」、
「BAR & GRILL DUMBO」のセカンドを経て、
2019年8月に同店の料理長に就任。
熟成、発酵を用いての素材を活かすメニュー作りが得意。
常にお客様にフォーカスし、ひとりひとりの趣向やリクエストに寄り添いながらお客様とともに空間を作り上げていくことを目指している。



【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

