

冬季限定！4種類のスイーツが新登場 『ゼルコヴァ ウィンタースイーツコレクション』

スノーマンがほほ笑む抹茶パンケーキ、完熟の国産苺パフェ、
ピスタチオとショコラマロンの2種類のモンブランをラインナップ

提供場所：Cafe & Dining ZeikovA

ザ スtrings 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、1階「Cafe & Dining ZeikovA (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)」にて、4種類のスイーツ『スノーマン パンケーキ』、『ストロベリーパフェ』、『クリスマス ピスタチオ モンブラン』、『ショコラ マロン モンブラン』を冬季限定で提供いたします。





スノーマン パンケーキ

提供期間: 提供中～2021年12月26日(日)

豆腐と和三盆を加えたしっとりとしたパンケーキ生地であっぴりの宇治抹茶ムースと苺をサンドし、トップはマスカルポーネクリームと苺でスノーマンの顔を表現しました。パンケーキの周りにはクリスマスリースをイメージし、抹茶とマカダミアナッツのクランチや、苺のガナッシュ、ベリー、苺のアイスをあしらひ、様々な食感が楽しめる飽きの来ない一品に仕上げました。

クリスマスのわくわく感を盛り上げるポップな見た目と、和の上品な味わいとギャップも楽しいパンケーキをお楽しみください。



ストロベリーパフェ

提供期間: 提供中～2022年3月2日(水)

旬を迎えた国産の苺を贅沢に使用したまるで宝石のようなパフェをご用意いたしました。

苺と相性の良いミルクアイスや、ルビーチョコレートの他、柚子のジュレの層を重ねることで、後味がすっきりとした洗練された大人の味わいに仕上げました。

苺の産地は時期ごとに最も美味しいものをシェフが厳選。完熟苺の甘美な香り漂う苺好きにはたまらないパフェです。



クリスマス ピスタチオ モンブラン

提供期間: 2021年12月3日(金)～12月26日(日)

風味豊かなピスタチオクリームをクリスマスツリーに見立て、星やキャンディケイン、ジンジャーマンクッキーを飾りました。

中にはピスタチオダックワーズとラズベリーシャーベットを重ね、味と食感にアクセントを加えました。

クリスマスらしい賑やかなビジュアルでありながら、ピスタチオとラズベリーを絶妙なバランスで組み合わせた繊細な一品です。



ショコラ マロン モンブラン

提供期間: 2021年12月3日(金)～12月26日(日)

フランスの最高級チョコレートブランド「ヴァローナ」のチョコレートと、フランス産のマロンを組み合わせたクリームがリッチなモンブランです。

カカオニブを添えたショコラメレンゲと、キャラメリゼしたヘーゼルナッツ、アーモンドをトッピングし、濃厚なショコラマロンクリームと、香ばしいナッツのハーモニーをお愉しみいただけます。

クリームの中に忍ばせたバニラアイスと、モンブランの周りあしらったバニラソースがさらにリッチな味わいを演出します。

【提供期間】

スノーマン パンケーキ: 提供中～2021年12月26日(日)

ストロベリーパフェ: 提供中～2022年3月2日(水)

クリスマス ピスタチオ モンブラン: 2021年12月3日(金)～12月26日(日)

ショコラ マロン モンブラン: 2021年12月3日(金)～12月26日(日)

【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

【提供時間】

11:30～19:00

【料金】

スノーマン パンケーキ: ¥2,100

ストロベリーパフェ: ¥1,900

クリスマス ピスタチオ モンブラン: ¥2,000

ショコラ マロン モンブラン: ¥2,000

※税金込み、サービス料15%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/



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ン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ーズ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】 11:30～22:00(土日祝テラスのみ9:00～)

【電話番号】 03-5778-4566(直通)

【HP】 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/

【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



<商品詳細>

スノーマン パンケーキ

・宇治抹茶ムース
・苺

・抹茶とマカダミアナッツ
のクランチ
・苺ガナッシュ

マスカルポーネ
クリーム

豆腐和三盆パンケーキ

苺アイス

ストロベリーパフェ

飴細工

苺

ミルクアイス

苺フロマージュムース

柚子ジュレ

ルビーチョコレート
シュトロイゼル

苺と赤桃のジュレ

苺ソース

クリスマス ピスタチオ モンブラン

ピスタチオメレンゲ

ピスタチオクリーム

ラズベリー
アングレーズ

<中身>

・ラズベリーシャーベット
・ピスタチオ
ダックワーズ
・ラズベリージャム

ショコラ マロン モンブラン

ショコラマロンクリーム

ヘーゼルナッツ
アーモンド
キャラメリゼ

バニラ
アングレーズ

<中身>

・バニラアイス
・ダックワーズ
・ヘーゼルナッツ
クリーム

カカオニブ
ショコラメレンゲ