

## 夏限定！ビールとともに愉しむ2つのプランが新登場

開放的なテラスで夏の夜を満喫する  
『ビアテラス』

ビールと相性抜群のスパイスの効いたメキシコ風アメリカ料理を堪能する  
『ビアダイニング“TEX-MEX BBQ”』

提供場所：1階・Cafe & Dining ZelkovA テラス／2階・TAVERN by the green  
提供期間：2022年6月1日（水）～9月30日（金）

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 ZelkovA（カフェ&ダイニング ゼルコヴァ）」のテラス席限定ディナープラン『ビアテラス』および、2階「TAVERN by the green（タバーン・バイ ザ グリーン）」の『ビアダイニング“TEX-MEX BBQ”』を、2022年6月1日（水）～9月30日（金）まで販売いたします。



開放的なテラスで愉しむ「ビアテラス」イメージ

**1階 カフェ&ダイニング ゼルコヴァ『ビアテラス』**  
テラスが心地良い季節に人々が集い、ビールを片手に楽しい時間を過ごして欲しいという想いから、ビールと相性ぴったりなメニューを詰め込んだプランをご用意いたしました。  
なかでも醤油麹でマリネした牛サーロインは、やわらかな食感かつ、発酵のちからで免疫力アップも期待できるシェフ自慢の一品です。  
お飲み物は、ビールはもちろん、ワインや、バーテンダーこだわりの夏のカクテルのほか、飲み放題のプランもご用意しております。デートや女子会、お仕事帰りの飲み会など様々なシチュエーションでご利用いただけます。



ビールと相性抜群のメキシコ風アメリカ料理

**2階 タバーン・バイ ザ グリーン『ビアダイニング“TEX-MEX BBQ（テクス・メクス バーベキュー）”』**  
タコスやワカモレ、チリコンカンなどのメキシコ風アメリカ料理を中心に、ラムコフタやバッファローチキン、ガーリックシュリンプなどスパイスが効いたビールと相性抜群のメニューが楽しめる夏限定プランです。オプションでクラフトビールもご用意しておりますので、ぜひあわせてお召し上がりください。  
表参道のメインストリートに面したスタイリッシュな店内で、天候や暑さを気にせずワンランク上のビアダイニングをお楽しみいただけます。

## 1階 カフェ&ダイニング ゼルコヴァ『ピアテラス』

### 【提供場所】

Cafe & Dining ZelkovA(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ /ザ スtringス 表参道 1F ※テラス席限定

### 【提供期間】

2022年6月1日(水)～9月30日(金)

### 【提供時間】

17:00～22:00(L.O.21:00)

### 【料金】

お食事のみ ¥4,500

フリーフロー付 ¥6,500

※税金、サービス料込

### 【ご予約・お問い合わせ】

03-5778-4566

<https://onl.tw/4hwQdk5>

### 【メニュー】

#### ■スタータープレート

シャルキュトリー盛り合わせ／メロンとボッコンチーニのカプレーゼ／ヒヨコ豆のファラフェル タヒニソース

#### ■本日のパスタ

#### ■メインプラッター

国産若鳥のスパイシーグリル／アメリカ産 牛サーロイン 醤油麹マリネ／フライドポテト ケイジャンスパイス

#### ■デザート

本日のアイスクリーム



## 2階 タバーン・バイ ザ グリーン『ピアダイニング“TEX-MEX BBQ(テキス・メクス バーベキュー)”』

### 【提供場所】

TAVERN by the green(タバーン・バイ ザ グリーン) /ザ スtringス 表参道 2F

### 【提供期間】

2022年6月1日(水)～9月30日(金)

### 【提供時間】

18:00～22:00(L.O.21:00)

### 【料金】

¥6,500

※2時間フリーフロー付

※税金、サービス料込

### 【ご予約・お問い合わせ】

03-5778-4534

<https://onl.tw/7upgiLY>

### 【メニュー】

#### ■STAUB

TAVERN特製ラムコフタ／ガーリックシュリンプ／ソーセージ／バッファローチキン

グリルベジタブル／ローストパイナップル／フライドポテト

#### ■ブレッド

ピタ／タコス／ワッフル／トルティーヤチップス

#### ■付け合わせ

サラダ／キャベツ／オリーブ／サボテン／ワカモレ／チリカンコン／マッシュポテト／オニオン／レモン／チーズ

#### ■ソース

ガーリックヨーグルト／ケイジャンソース／BBQソース

#### ■フリーフロードリンク

スパークリングワイン／赤・白ワイン／アサヒスーパードライ／ジントニック／ハイボールなど全20種類





## カフェ&ダイニング ゼルコヴァ 料理長

### 関富 望

グランドプリンスホテル高輪にて調理の基礎を学んだのち渡仏。パリや、南仏、ブルゴーニュ地方の星付きレストランで4年間経験を積む。

帰国後、数々の著名外資系ホテルでの経験を経て、2017年ザ スtrings 表参道「Cafe & Dining ZelkovA」の料理長に就任。

フランス修行時代学んだフランス料理のエスプリと、素材を活かした優しい味わいをコンセプトに、常にお客様に新しさを提供するメニュー作りに取り組んでいる。



## タバーン・バイザグリーン 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。



## 【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「櫨」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10:00~

【電話番号】 03-5778-456(直通)

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



## 【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2021年10月に誕生。

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trings 表参道 2階

【営業時間】 11:30~22:30

【電話番号】 03-5778-4534(直通)

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



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

