

メロンやトロピカルフルーツのスイーツが新登場

スイーツビュッフェ

『ニューヨーク スイーツニスタ』の開催期間延長

開催場所：グラマシーハウス／開催期間：2022年7月4日(月)～8月31日(水)

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、スイーツビュッフェ『ニューヨーク スイーツニスタ』を、ご好評により新メニューを追加し、2022年7月4日(月)～8月31日(水)まで開催いたします。



▲ニューヨークのスイーツ好きの女の子の部屋をイメージした空間



▲上:メロンのケーキとレモンシフォンケーキ／下:チョコミントアイス

ニューヨークに住む女の子の部屋をイメージした空間で、旬のメロンやトロピカルフルーツを使用したケーキや、アメリカのトラディショナルなスイーツをお楽しみいただけます。

メロンがたっぷりとデコレーションされた宝石のようなタルトやチーズケーキ、ギフトボックスをかたどったメロンショートケーキなど、見た目にも華やかなスイーツがビュッフェボードを彩ります。

ミントが爽やかに香るチョコミントのカップケーキと、アイス、鮮やかなブルーが目にも涼しいライムゼリーなど、暑い夏に涼を感じるスイーツも登場いたします。

さらにニューヨークで人気の「フライドチキン＆ワッフル」などの食事もラインナップし、ランチとしてもご利用いただけます。

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、ガールズパーティーをしている気分でご覧いただけます。

——スイーツbuffet『ニューヨーク スイーツニスタ』概要——

- 【開催期間】 2022年7月4日(月)～8月31日(水)
※特定日にて開催。開催日は順次HPにてお知らせいたします。
※平日のみの開催となります。
- 【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
12:00-14:00(buffetボード撮影タイム 11:45-12:00)
- 【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】 大人 ¥4,930／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buffet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]
＜サラダ＞
生ハムとメロンのサラダ仕立て
＜メインディッシュ＞
バターミルクフライドチキン＆ワッフル グレイビーソース ハニーアクセント
[buffetスタイル]
シーフードグリーンカレー
ライス
特製コーネルスタイル スパイス
フライドポテト
- スイーツ: メロンタルト
メロンゼリー
ギフトボックス メロンショートケーキ
エメラルド メロンレアチーズケーキ
ピーチムース
レモンシフォンケーキ
マンゴーロールケーキ
チョコミントカップケーキ
オレオ ニューヨークチーズケーキ
ブルーライムゼリー
サムシングブルー チョコレートファウンテン(マシュマロ、ブラウニー、ワッフル)
アメリカンチェリーパイ
レモンメレンゲタルトレット
ハートチョコレートムース
ハートクッキー
テディベアクッキー
テディベアチョコレート(おひとり様1点)
チョコミントアイス(おひとり様1点)
- 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
クランベリージュース、オレンジジュース、ウーロン茶
ラ・ヴァーグ・ブルー スパークリング ¥1,000
グリーク ミント スムージー ¥880
- 【ご予約・お問い合わせ】
03-5778-4534(レストラン直通)
www.strings-hotel.jp/omotesando/event/sweetsbuffet/#next

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



【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.html

