

ハロウィンシーズンにお届けする仮面舞踏会をイメージした  
スイーツビュッフェ

## 『バイオレット・マスカレード』を日程限定で開催

ドレスコードは「バイオレット」！  
バイオレットカラーを身に着けた方にモクテルをプレゼント

開催場所：グラマシーハウス／開催期間：2022年9月7日（水）～10月27日（木）

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、2階のバンケット会場「GRAMERCY HOUSE（グラマシーハウス）」にて、スイーツビュッフェ『バイオレット・マスカレード』を、2022年9月7日（水）～10月27日（木）の特定日に開催いたします。



▲仮面舞踏会「マスカレード」をイメージした空間



▲上：秋の味覚を使用したスイーツ／下：オリジナルモクテル

高貴で涼やかな印象のバイオレットカラーを基調に、中世・ヨーロッパ発祥の仮面舞踏会「マスカレード」をイメージした空間で、栗や巨峰などの秋の味覚を使用したスイーツをお楽しみいただけます。

怪しげな仮面や煌びやかな装飾が施されたビュッフェボードを、イチジクとマスカットを贅沢にあしらった宝石のようなタルトや、宮廷のフラワーガーデンをイメージした苺のレアチーズケーキ、ヘッドドレスのようなレモンムースなどが彩ります。

さらにスパイスの効いたグリルチキンや、チャコール（竹炭）で真っ黒に仕上げたカレー、紫芋のポターージュなどの食事もラインナップし、ランチとしてもビュッフェをお楽しみいただけます。

ドレスコードの「バイオレット」を身に着けて来館いただいた方には、もれなくバイオレットカラーのオリジナルモクテル「ファンシー バイオレット」をプレゼントいたします。ハロウィンシーズンの仮装をした女子会やファミリーでのお出かけにもぜひご利用ください。

# ——スイーツビュッフェ『バイオレット・マスカレード』概要——

【開催期間】 2022年9月7日(水)～10月27日(木)

※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】 GRAMERCY HOUSE(グラマシーハウス)ノザ スtrings 表参道 2階

【開催時間】 120分制

12:00-14:00(ビュッフェボード撮影タイム 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/子ども ¥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。

※子どもは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]

<サラダ>

フランス産シャテーヌ栗とマッシュルームのサラダ しょうゆ糀のドレッシング アーモンドのアクセント

<メインディッシュ>

スパイシーチキン カシスバルサミソース マッシュポテト添え

[ビュッフェスタイル]

紫芋のポターージュ

チャコール ブラックカレー

黒米入りライス

特製コーネルスタイル スパイ

フライドポテト

・スイーツ:

マスカレード・ナイト ブルーベリーパンナコッタ

巨峰のアメジストゼリー

マダム・バタフライのバタフライピーゼリーのフルーツポンチ

ビジュ スフレフロマージュ

宝石箱のフルーツタルト(無花果、マスカット、マンゴー)

ヘッドレス レモンムース

宮廷のフラワーガーデン 苺のレアチーズケーキ

ザ・ファントム・オブ・ザ・オペラ

和栗モンブラン

紫芋モンブラン

貴族のベリーロールケーキ

舞踏会のチョコレートマフィン

Green Eye マスカットタルトレット

Purple Eye 巨峰タルトレット

チャコール チョコレートファウンテン(ブラウニー、ワッフル、マシュマロ)

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、ぶどうジュース、ウーロン茶

パープルスweetポテト アイスラテ ¥800

ファンシー バイオレット ¥800

【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](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/event/sweetsbuffet/#next)



オプションモクテル

(左)パープルスweetポテト アイスラテ/(右)ファンシー バイオレット

**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](http://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/](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.html](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/information.html)

