

サンタの帽子やスノーマンをかたどったメニューがラインナップ

『クリスマス アフタヌーンティー』が新登場

目の前で仕上げる「生絞り ホワイトモンブラン」もオプションにて登場

提供場所: TAVERN by the green (タバーン・バイ ザ グリーン) / 提供期間: 2022年11月22日(火)～12月25日(日)

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「TAVERN by the green(タバーン・バイ ザ グリーン)」にて、『クリスマス アフタヌーンティー』を、
2022年11月22日(火)～12月25日(日)まで提供いたします。



赤と白を基調にしたクリスマスアフタヌーンティー



(上)スノーマンとツリー型のセイボリー
(下)目の前で仕上げる「生絞りホワイトモンブラン」

クリスマス为主题に、赤と白を基調にしたアフタヌーンティーをご用意しました。

サンタの帽子やクリスマスオーナメント、ミニサイズのクグロフをかたどったスイーツに加え、ポテトのクリスマスツリーやカリフラワーでできたスノーマンが楽しげに並び、クリスマスのわくわく感を盛り上げてくれます。

シェフ自慢の3時間じっくり煮込んだボルシチや、ミニサイズながら本格的な味わいのTAVERN特製バーガーなどグリルレストランならではの食事が充実したアフタヌーンティーは、甘味と塩味をバランスよく堪能されたい方におすすめです。

目の前で仕上げる「生絞り ホワイトモンブラン」もオプションにてご用意。ホワイトチョコレートのモンブランクリームで甘酸っぱいストロベリーソルベを包み込みました。出来立てのフレッシュなモンブランをぜひご賞味ください。

イルミネーションが施され、賑わいにあふれたホリデーシーズンの表参道の街並みを眺めながら、優雅な午後の時間をお過ごしください。

—————<『クリスマス アフタヌーンティー』概要>—————

【提供期間】

2022年11月22日(火)～12月25日(日)

【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

【営業時間】

11:30～22:00 (L.O.21:00)

【提供時間】

アフタヌーンティー・アフタヌーンティー付ランチ 11:30～17:00(最終入店15:00)

アフタヌーンティー付ディナー 18:00～22:00(最終入店20:00)

【料金】 ※税金、サービス料15%込

アフタヌーンティー(平日)¥6,000 / (土日祝)¥6,500

アフタヌーンティー付ランチ ¥6,500

アフタヌーンティー付ディナー ¥8,500

【メニュー】

・スイーツ

パンナコッタ ストロベリーソース

ミニ クグロフ

サンタ帽子 ストロベリータルトレット

オーナメント ラズベリームース

ラズベリー入り スノードーム・マカロン

ラズベリーオペラ

ホワイトチョコレート スコーン

・サラダ

いちごとモッツアレラチーズのサラダ バルサミコドレッシング

・スープ

3時間煮込んだ牛すじ肉のボルシチ パイ包み焼き

・セイポリー

TAVERN特製ミニバーガー トリュフソース

カリフラワーのスノーマンムース

クリスマスツリー ポテトタルト

キノコと生ハムのブリオッシュトースト

【ドリンク】

シンガポール創業のラグジュアリーティーブランドTWG tea社の紅茶、

ハーブティー、フレーバーティーのほか、コーヒーやカフェオレなど全14種類

【オプション】

生絞り ホワイトモンブラン ストロベリーソルベ フランボワーズソース ¥1,000

フライドポテト(トリュフ&チーズ)¥800

オリジナルホットドリンク「ローストヘーゼルナッツ ホワイトラテ」¥960(※サービス料15%別)

【ご予約・お問い合わせ】

TAVERN by the green 直通 03-5778-4534

www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/tavern/info/tavern-afternoontea.html#next



オリジナルカクテル「ローストヘーゼルナッツ ホワイトラテ」

TAVERN by the green 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、型にとられないボーダレスな一品をご堪能ください。



ザ スtrings 表参道 製菓 料理長・高橋 祐二

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年間ベーカーリーにてパン・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】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誕生した「TAVERN by the green (タバーン・バイ ザ グリーン)」。

発酵を巧みに取り入れたまる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】 11:30~22:00

【電話番号】 03-5778-4534(直通)

【HP】 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.html#counterplan

