

7月4日(火)より夏メニューが登場

アメリカンサイズの“石窯焼きブレッドバーガー”や
ハイブリッドスイーツ“マンゴーモンブラン クロッフル”など
ボリューム満点の「背徳グルメ」もラインナップ

提供場所: 2階 TAVERN by the green / 提供期間: 2023年7月4日(火) 2023年7月4日(火)～9月上旬頃まで

ザ スtrings 表参道(所在地: 東京都港区北青山3-6-8、総支配人: 宮田 宏之)では、
2階「TAVERN by the green(タバーン・バイ ザ グリーン)」にて、2023年7月4日(火)より夏メニューを提供いたします。



シャインマスカットを添えたペルー風セビーチェや、リトアニア発祥の冷製ボルシチ「シャルティバルシチェイ」、
たっぷりのスパイスとマンゴーサルサがアクセントとなったカリブ海・ジャマイカの「ジャークチキン」など、
世界の食に、サマーフルーツや、暑さとジメジメを吹き飛ばすスパイスを取り入れた夏限定メニューをご用意いたしました。
すべてのメニューをランチからディナーまで一日を通してお楽しみいただけます。

ボリューム満点の“背徳グルメ”もラインナップ!

なかでも、高さが20cmほどあるアメリカンサイズの「石窯焼きブレッドバーガー」、モンブランとクロッフルの融合が
斬新な「マンゴーモンブラン クロッフル」、チョコバナナを上品な大人味に昇華させた「チョコバナナ クロッフル」は、
おひとりでは食べ切れないほどのボリューム感が自慢のシェフおすすめメニューです。



「石窯焼きブレッドバーガー」

チーズがたっぷりとかかった牛肉100%の肉厚のパティをメインにベーコン、トマト、オニオンリングを積み上げ高さ約20cmのアメリカンサイズに。パイナップルコールスロー、ブラッドピーチBBQソースで夏のアクセントを加えました。

石窯焼きブレッドはバンズよりも食べ応えと香ばしさを感じられます。



「マンゴーモンブラン クロッフル」

モンブランは目の前で絞ってご提供することで、思わず動画に収めたくなるライブ感と、絞りたてのフレッシュな味わいをお愉しみいただけます。

モンブランクリーム、レアチーズケーキ、ソースすべてにマンゴーを使用した、マンゴー好きには堪らない一品に仕上げました。



「チョコバナナ クロッフル」

チョコレートとバナナの王道の組み合わせに、キャラメリゼしたほろ苦いバナナや、オレンジマーマレードソースをあしらうことで、上品な大人の味わいにまとめ上げました。表参道スタイルのチョコバナナをご賞味ください。

＜概要＞

【提供期間】

2023年7月4日(火)～9月上旬頃まで ※食材の入荷状況により終了時期が変更になる場合がございます。
※クロッフルは、9月11日(月)まで

【提供場所】

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

【営業時間】

11:30～22:00(L.O.21:00)

【ご予約・お問い合わせ】

<https://www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/tavern/info/tavern-summer.html>

03-5778-4534(タバーン・バイ ザ グリーン 直通)

【料金】 ※税込、サービス料15%別



鹿児島県産カンパチとつづ貝のセビーチェ
¥2,300



シャルティバルシチエイ(ビーツの冷製スープ)
¥2,200



メカジキのハーブグリル
¥2,400



信玄鶏腿肉のジャークチキン マンゴーサルサ
¥2,600



メキシカンエッグベネディクト タヒンオランダーズソース
¥2,800



石窯焼きブレッドバーガー 牛100%パテ
¥4,200



アメリカ産アンガス牛サーロインのグリル200g
¥5,500



マンゴーエンジェルケーキ
¥1,800



マンゴーモンブランロール
¥2,500
※平日限定ティーセット ¥2,900(税サ込)



チョコバナナ クロッフル
¥2,300
※平日限定ティーセット ¥2,700(税サ込)

※メニューは入荷により変更となる場合がございます

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、型にとらわれないボーダレスな一品をご堪能ください。



【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】 11:30～22:00

【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。

【HP】 www.strings-hotel.jp/omotesando/

