



THE STRINGS.

OMOTESANDO H

報道関係者各位



2023年6月5日  
ザ スtrings 表参道

メロン型のムースやレトロなメロンソーダゼリーなど、  
目でも楽しめるスイーツがラインナップ

## 『メロン アフタヌーンティー』が登場

テイクアウトアフタヌーンティーも同時販売

販売場所: Cafe & Dining Zelkova / 販売期間: 2023年7月4日(火)～9月19日(火)

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、1階「Cafe & Dining Zelkova (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)」にて、『メロン アフタヌーンティー』と、ご自宅で本格的なアフタヌーンティーをお楽しみいただける『テイクアウト メロン アフタヌーンティー』を、2023年7月4日(火)～9月19日(火)まで販売いたします。



メロン アフタヌーンティー(イメージ)

生ハムメロンのオープンサンドや、メロンショートケーキなど、メロンの豊かな甘みを活かしたメニューの他、メロン型のムースやレトロなメロンソーダをイメージしたゼリーなど、目でも楽しめるスイーツが登場します。同じく旬のマスカットを贅沢にあしらったタルトも並び、グリーンが爽やかな夏らしいアフタヌーンティーに仕上げました。

お食事をメインに楽しみたい方向けに、コースの最後にミニサイズのアフタヌーンティーが付いた、ランチとディナープランもご用意しております。お好みにあわせてお選びください。

お飲み物は、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の紅茶や、コーヒーなど全16種類の中から好きなだけお召し上がりいただけます。オプションにてメロンソーダもご用意いたしましたので、あわせてお楽しみください。

### テイクアウト アフタヌーンティー

3段のアフタヌーンティースタンドとして、そのままテーブルに飾ることができるオリジナルボックスで提供いたします。置くだけでどなたでも簡単に華やかなテーブルコーディネートが叶うテイクアウトセットです。旬のフルーツの魅力が詰まったアフタヌーンティーをご自宅でもご堪能ください。



テイクアウト アフタヌーンティー(イメージ)  
※1セット(2名様分)ごとの販売  
※ティーカップなどはセットに含まれません。

—————<『メロン アフタヌーンティー』概要>—————

【販売期間】

2023年7月4日(火)～9月19日(火)

【販売場所】

Cafe & Dining ZelkovA (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)

【提供時間】※2時間制

アフタヌーンティー 11:30～最終入店18:00

ミニアフタヌーンティー付ランチコース 11:30～最終入店15:00

ミニアフタヌーンティー付ディナーコース 17:00～最終入店20:00

テイクアウト アフタヌーンティー 12:00～20:00

【料金】

アフタヌーンティー ¥5,800(税金、サービス料込)

ミニアフタヌーンティー付ランチコース ¥4,800(税金、サービス料込)

ミニアフタヌーンティー付ディナーコース ¥6,480(税金、サービス料込)

テイクアウト アフタヌーンティー(1セット2名様分) ¥8,000(税込)

【ご予約・お問い合わせ】

03-5778-4566(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ直通)

[www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/zelkova/info/zelkova-aft.html#next](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/zelkova/info/zelkova-aft.html#next)

【アフタヌーンティーメニュー】 ※店内、テイクアウト共通

■セイボリー

生ハムメロン オープンサンド/枝豆のムースとポークパテのタルトレット/トリュフ香る冷製コーンスープ

■スイーツ

メロンムース/メロンショートケーキ/メロンゼリー&フロマージュブラン/メロンソーダゼリー/メロンスコーン/  
マスカットタルト/レモンミント マカロン

【ミニアフタヌーンティー付コース メニュー】

<ランチ>

■前菜(下記より1品)

アトランティックサーモンのミキユイ

or 根セロリ・苺・アロマティックチキンのレムラード

■本日のスープ

■メイン料理(下記より1品)

三元豚のピネガーマリネ or アイナメの五色揚げ

or ビーフハンガーステーキ(+¥800)

■パン



ランチ(イメージ)

<ディナー>

■前菜(下記より1品)

アトランティックサーモンのミキユイ or 根セロリ・苺・アロマティックチキンの  
レムラード or 季節のフルーツのカプレーゼ or グリルタコのマリネーラ風

■本日のスープ

■本日のパスタ

■メイン料理(下記より1品)

三元豚のピネガーマリネ or アイナメの五色揚げ or カジキマグロのグリル  
or ハーブマリネのグリルチキン or ビーフハンガーステーキ(+¥800)

■パン



ディナー(イメージ)

<スイーツ>※ランチ・ディナー共通

メロンムース/メロンショートケーキ/メロンゼリー&フロマージュブラン  
マスカットタルト/レモンミント マカロン

【ドリンク メニュー】

TWG teaの紅茶、ハーブティー、コーヒーなど全16種類

※テイクアウトはTWG teaのティーパック4種類

・オプションドリンク(店内のみ)

メロンソーダ ¥880(税込、サービス料15%別)



メロンソーダ(イメージ)

**【ザ スtrings 表参道 製菓長】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】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「櫟」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ジーン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

**【電話番号】** 03-5778-4566(直通)

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



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

