



THE STRINGS.

OMOTESANDOH

報道関係者各位

2022年6月19日

ザ スtrings 表参道

ノンアルコールジンを使用したモクテルや、スイカ、ライチなどのサマーフルーツカクテル

## 夏季限定ドリンク8種類が新登場

提供場所:1階「Cafe & Dining ZelkovA」/ 2階「TAVERN by the green」

提供期間:2023年7月5日(水)~8月31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:宮田 宏之)では、1階「Cafe & Dining ZelkovA(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)」と、2階「TAVERN by the green(タバーン・バイ ザ グリーン)」にて、夏限定のドリンク8種類を、2023年7月5日(水)~8月31日(木)の期間で提供いたします。



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

<ノンアルコール>

無農薬のバラとスパイス、八ヶ岳山麓の源流の湧き水を原料に造られた日本初のノンアルコールジン「ノンアルコールジン・ネマ 0.00%」を使用した3種類のモクテルをご用意しました。

【ボタニカル ウォーターメロンエード】(左)

【ナチュラル ジントニック】(中央)

【ボタニカル ミント&レモネード】(右)



<アルコール>

【フローズン ソルティライチ マルガリータ】(左)

テキーラをベースに、ライチリキュールとライチエードを合わせました。グラスの縁にマルガリータソルトを付けたスノースタイルで、程よい塩味がアクセントとなった夏にぴったりのフローズンマルガリータです。

【スイカのソルティドッグ】(中央)

スイカをそのまま潰して、ウォッカとスイカのリキュールでシェイクした、果汁感たっぷりのカクテルです。

【クランチ キウイ モヒート】(右)

ホワイトラムをベースにキウイシロップを加えました。フレッシュのキウイは、ダイスカットと、スクイズにし、異なる2つの食感が楽しめる果肉感豊かなモヒートに仕上げました。



### ■TAVERN by the green(タバーン・バイ ザ グリーン)

<アルコール>

【リモンチェッロ スプリッツァー~南イタリアの香り~】(左)

南イタリアの最高級レモン“ソレント産レモン”だけを使用したリモンチェッロ(レモンリキュール)を、シャンパンとソーダで割りました。

地中海のレモンが豊かに香る爽やかなカクテルは、タバーン・バイ ザ グリーンのグリル料理とも相性抜群です。

<ノンアルコール>

【プランターズ ロワイヤル】(右)

ノンアルコールスパークリングワインに、マンゴーネクターとピーチシロップを加えた、シャンパンスタイルのモクテルです。

グレナデンシロップをドリップし美しいグラデーションに。アクセントにオレンジピールで香り付けをしました。

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

【提供期間】 2023年7月5日(水)～8月31日(木)

【提供場所】 ザ スtrings 表参道 1階

【提供時間】 11:30～22:00

【料金】 ボタニカル ウォーターメロンエード ¥1,100  
ナチュラル ジントニック ¥1,100  
ボタニカル ミント&レモネード ¥1,280  
フローズン ソルティライチ マルガリータ ¥1,400  
スイカのソルティドッグ ¥1,300  
クランチ キウイ モヒート ¥1,500

【問い合わせ】 03-5778-4566(Cafe & Dining ZelkovA直通)

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

### ■ TAVERN by the green(タバーン・バイ ザ グリーン)

【提供期間】 2023年7月5日(水)～8月31日(木)

【提供場所】 ザ スtrings 表参道 2階

【営業時間】 11:30～22:00

【料金】 リモンチェッロ スプリッツァー～南イタリアの香り～ ¥1,900  
プランターズ ロワイヤル ¥1,000

【問い合わせ】 03-5778-4534(TAVERN by the green直通)

[www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/tavern/info/tavern-drink.html](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/tavern/info/tavern-drink.html)

#### 【バーテンダー】加藤睦臣(カトウ ムツミ)

シャンパン、カクテル、クラフトビール、紅茶に至るまで、その素材やルーツに人並み外れたこだわりを持つバーテンダー。豊富な知識と経験を活かし、お客様の気分ぴったりなクセになる一杯をお届けいたします。「人生を変える一杯」に出会えるかも。



#### 【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「樺」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イジーヌ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/)



#### 【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/](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/tavern/)

