

報道関係者各位

「和栗」とブランド芋「紅あずま」のモンブラン食べ比べなど、  
秋の味覚を満喫できるスイーツがラインナップ

## 『オータム アフタヌーンティー』が新登場

10月4日(水)より、期間限定でハロウィンデコレーション付アフタヌーンティーも登場

提供場所: TAVERN by the green(タバーン・バイザグリーン) / 提供期間: 2023年9月12日(火)～10月31日(火)

ザ スtringス 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、『オータム アフタヌーンティー』を、  
2023年9月12日(火)～10月31日(火)まで提供いたします。



秋を満喫する「オータム アフタヌーンティー」(イメージ)



(上)ハロウィンデコレーション付オータム アフタヌーンティー(イメージ)  
(下)ミニアフタヌーンティー付コース(イメージ)

芋や栗、シャインマスカットなど旬の味覚とともに秋の移ろいを愉しむ秋限定のアフタヌーンティーをご用意いたしました。

スイーツは、「和栗」とブランド芋「紅あずま」の2種のモンブランの食べ比べをメインに、マロンスコーンや洋梨が入ったアールグレイのゼリーなど旬の味覚をふんだんに使用した品々がアフタヌーンティースタンドに並びます。また、シェフのこだわりが詰まったTAVERN特製ミニバーガーやシャインマスカットのカプレーゼ、スパイスでアクセントをつけたポテトモンブランなどもラインナップし、スイーツだけでなくお食事でも実りの秋を存分にご堪能いただけるアフタヌーンティーに仕上げました。

さらに、10月4日(水)～10月31日(火)の期間限定でハロウィンデコレーションが付いたオータム アフタヌーンティーが登場いたします。

また、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プランもご用意しております。お好みや様々なシチュエーションに合わせてお楽しみください。

# 『オータム アフタヌーンティー』概要

## 【提供期間】

2023年9月12日(火)～10月31日(火)

## 【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

## 【料金】※税金、サービス料15%込

アフタヌーンティー(平日)¥5,500 / (土日祝)¥6,000

ミニアフタヌーンティー付コース ¥6,000

## 【アフタヌーンティーメニュー】

### ・サラダ

シャテーヌ栗とキノコのサラダ カシスドレッシング

### ・スープ

紫芋のポタージュ パンプキンシードオイル

### ・セイボリー

TAVERN特製ミニバーガー / チキンのグリル イチジクバルサミソース /

シャインマスカットのカプレーゼ / ポテトモンブラン ピマンデエスプレットのアクセント

### ・スイーツ

国産和栗のモンブラン / 紅あずまモンブラン / 紅あずまブリュレ /

洋梨とアールグレイのゼリー / ブルーベリーチーズケーキ 巨峰添え / マロンスコーン / カヌレ

## 【ミニアフタヌーンティー付コース メニュー】

### ・サラダ

シャテーヌ栗とキノコのサラダ カシスドレッシング

### ・スープ

紫芋のポタージュ パンプキンシードオイル

### ・メイン(下記より1品)

メカジキのハーブグリル / 信玄鶏のグリル / エッグベネディクト / そば粉のガレット /

石窯焼きブレッドバーガー(+¥1,000) / アメリカ産アンガス牛サーロインのグリル(+¥2,000)

### ・スイーツ

国産和栗のモンブラン / 紅あずまモンブラン / 紅あずまブリュレ /

洋梨とアールグレイのゼリー / カヌレ

## 【ドリンク】※全プラン共通

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、コーヒーなど全14種類

## 【オプション】

ケイジャン フライドポテト ¥600(税金、サービス料15%込)

## 【ご予約・お問い合わせ】

TAVERN by the green 直通 03-5778-4534

<https://www.strings-group.jp/omotesando/restaurant/tavern/info/tavern-afternoontea.html#next>

### 【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。

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】 <https://www.strings-group.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】 <https://www.strings-group.jp/omotesando/>

