

報道関係者各位

気品あふれるパールをまとい、
雪景色の中をイメージした大人な味わいの真っ白なスイーツをお届け

『ロイヤルスノーパール アフタヌーンティー』新登場

12月1日(金)～12月25日(月)はクリスマスデコレーションをあしらった限定アフタヌーンティーが登場

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11月1日(水)～12月25日(月)

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、『ロイヤルスノーパール アフタヌーンティー』を、2023年11月1日(水)～12月25日(月)まで提供いたします。アフタヌーンティーのスタンドは気品あふれるパールをまとい、エレガントな装いで登場。雪景色の中で艶めくパールをイメージした真っ白なスイーツの数々と、クリスマスらしいトリュフやキャビアなどの高級食材を用いたセイボリーで、フェスティブシーズンに相応しい贅沢な味わいをお届けいたします。



12月1日～12月25日はクリスマスデコレーションをまとった「ロイヤルスノーパール アフタヌーンティー」が登場



クリスマス期間限定のスペシャルデザートやデコレーション

高貴なホワイトとシャンパンゴールドカラーに包まれたアフタヌーンティーは、雪景色の中で艶めくパールをテーマに暖かみのある真珠色に染まったスイーツの数々を揃えご用意いたしました。アフタヌーンティーのスタンドはパールの装飾をまとった、エレガントな装いで期間限定で登場。シャンパンやトリュフなどを使用した大人な味わいで、フェスティブシーズンを華やかに演出いたします。

スイーツは、パールの色味に合わせ真っ白に染まったカヌレやマカロン、国産苺をしのばせたタルトなどがラインナップ。また、シャンパンゼリーのブランマンジェやシュトーレン風のパウンドケーキなどフェスティブシーズンらしいアイテムも並びます。セイボリーは、TAVERN特製ミニバーガーとパイ包み焼きのキノコのクリームスープに高級食材のトリュフを使用。シェフのアイデアが光るクリスマスツリーをかたどったアボカドツリータルトなどクリスマスイメージした可愛い一品にも注目。さらに、12月1日～12月25日のクリスマス期間はスペシャルデザートの登場やセイボリーにキャビアのトッピングを施し、大切な方と過ごす特別なクリスマスに相応しいアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。

またオプションにて、フレッシュな苺をふんだんに使用したシャンパンカクテルや、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。

街中がクリスマスムードに包まれ、胸が高鳴るフェスティブシーズンに、大切な方と優雅なティータイムをご堪能ください。

『ロイヤルスノーパール アフタヌーンティー』概要

【提供期間】

2023年11月1日(水)～12月25日(月)

【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

【提供時間】

アフタヌーンティー 11:30～17:00(L.O. 15:00)

※12月22日(金)、23日(土)、24日(日)、25日(月):

1部 11:30～13:30・12:00～14:00 / 2部 14:30～16:30

ミニアフタヌーンティー付コース 11:30～22:00(L.O. 20:00)

※12月22日(金)、23日(土)、24日(日)、25日(月)を除く

【料金】※税金、サービス料15%込

アフタヌーンティー(平日)¥6,300 / (土日祝)¥6,800

ミニアフタヌーンティー付コース ¥6,800

【ご予約・お問い合わせ】

03-5778-4534(TAVERN by the green 直通)

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

【アフタヌーンティーメニュー】

・サラダ

イチゴとモッツアレラチーズのサラダ ビーツの飾り バルサミコソース

・スープ

キノコのクリームスープ パイ包み焼き トリュフの香り

・セイボリー

TAVERN特製ミニバーガー トリュフソース / チキンのグリル グレイビーソース /
サーモンとサワークリームのブリオッシュトースト(※12月1日～12月25日はキャビア付き) /
アボカドツリータルト

・スイーツ

シャンパンゼリー ブランマンジェ / 国産苺のツリータルト / ベイクドチーズケーキ /
ホワイトチョコレートカヌレ / バニラマカロン / シューレン風パウンドケーキ /
国産苺のショートケーキ / ローズとベリーの特製デザート(※12月1日～12月25日限定)

【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

・オプションドリンク

トウインクルシャンパンストロベリー ¥2,875(税金、サービス料15%込)

グラスにストロベリーシロップとフレッシュな苺をたっぷり入れて、シャンパンを注いだ
贅沢な大人のカクテルです。キラキラと煌めくアラザンが夜空の星をイメージし、
クリスマスを華やかに演出する一杯に仕上げました。

【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)



「ロイヤルスノーパール アフタヌーンティー」
11月1日～11月30日 提供



雪景色の中で美しくパールカラーを
イメージしたスイーツの数々



シェフの遊び心あふれるセイボリー



オプションドリンク
「トウインクルシャンパンストロベリー」

【ミニアフタヌーンティー付コース メニュー】

・サラダ

イチゴとモッツアレラチーズのサラダ ビーツの飾り バルサミコソース

・スープ

キノコのクリームスープ パイ包み焼きトリュフの香り

・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／本日のパスタ／そば粉のガレット／

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

・スイーツ

シャンパンゼリー ブランマンジェ／ベイクドチーズケーキ／バニラマカロン／

ホワイトチョコレートカヌレ／国産苺のショートケーキ



アフタヌーンティー付コース(イメージ)

【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

感性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/>

