



THE STRINGS.

OMOTESANDO



報道関係者各位

2023年11月21日
ザ スtrings 表参道

フレッシュな苺の美味しさ弾ける！

アメリカンガールからインスパイアされた苺づくしのキュート&ポップなスイーツの数々をお届け

『ポッピングストロベリー アフタヌーンティー』新登場

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 ZeikovA / 販売期間: 2023年12月26日(火)～2024年3月4日(月)

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 ZeikovA (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)」にて、『ポッピングストロベリー 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を、2023年12月26日(火)～2024年3月4日(月)まで販売いたします。弾ける苺の美味しさをテーマに、アメリカンガールからインスパイアされた乙女心くすぐる苺づくしのキュート&ポップなスイーツの数々が、ミレニアムピンクカラーに包まれて登場。女子会で心弾むティータイムをお過ごしください。



弾ける苺の美味しさをテーマに、アメリカンガールからインスパイアされた乙女心くすぐるキュート&ポップなアフタヌーンティーが登場

アメリカンガールからインスパイアされた、弾ける苺の美味しさや乙女心をテーマにした苺づくしのアフタヌーンティーをご用意いたしました。ミレニアムピンクに染まったキュート&ポップな装いで心弾むフォトジェニックなティータイムをお楽しみいただけます。

スイーツは苺のみずみずしさをお楽しみいただけるよう、フレッシュな苺をふんだんに使用したストロベリータルトやストロベリーケーキ、苺のルビーチョコレートディップなどがラインナップ。苺とピスタチオフレーバーのバイカラーマカロンや、ラブリーなストロベリームースなど見た目もキュートなスイーツもアフタヌーンティースタンドに並びます。ピーツや苺を用いて、ミレニアムピンクに仕上げたセイボリーにも注目。また各テーブルにはギンガムチェックが可愛いハート型のコースターをご用意。思わず写真に収めたいくなるフォトジェニックなティータイムをお届けいたします。さらにオプションプランでは、イチゴとチョコレートアイスがのった目にも楽しいポッピングワッフルが限定で登場いたします。

お食事をメインに楽しみたい方には、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をご用意しております。またオプションドリンクには、キュートなラテアートを施したルビーチョコレートラテが登場。お好みや様々なシチュエーションに合わせてお楽しみいただけます。

アメリカンガールの弾ける乙女心や、夢と希望に満ちたポジティブな世界観を味わいながら、新しい年の始まりに笑顔あふれるひとときをお過ごしください。

テイクアウト ポッピングストロベリー アフタヌーンティー

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。

ミレニアムピンクに染まった、キュートでポップな
苺づくしのスイーツの数々をご自宅でもご堪能ください。



テイクアウト ポッピングストロベリー アフタヌーンティー
(イメージ)

————— <『ポッピングストロベリー アフタヌーンティー』概要> —————

【販売期間】

2023年12月26日(火)～2024年3月4日(月)

【販売場所】

Cafe & Dining ZelkovA (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ) / ザ スtrings 表参道 1F

【提供時間】※2時間制

アフタヌーンティー 11:30～20:00(L.O. 18:00)

ミニアフタヌーンティー付コース 11:30～22:00(ランチ L.O. 15:00、ディナー L.O. 20:00)

テイクアウト アフタヌーンティー 12:00～20:00

【料金】※税金、サービス料15%込(テイクアウトはサービス料なし)

アフタヌーンティー ¥5,800

オプションプラン(ポッピングワッフル付) ¥6,450

ミニアフタヌーンティー付ランチコース ¥5,000

ミニアフタヌーンティー付ディナーコース ¥6,480

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

【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)

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



ポッピングストロベリー アフタヌーンティー
(イメージ)



セイボリー(イメージ)

【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

ゼルコヴァ特製ピンクバーガー エシャロットのコンポート スパイシーストロベリーソース/
生ハムと苺のタルト 赤パプリカのムースとともに/
ビーツのポターージュ 花穂紫蘇とピンクペッパーのアクセント

■スイーツ

ストロベリータルト/ストロベリーパンナコッタ ベリーソース/ストロベリームース/
ストロベリー&ピスタチオマカロン/ストロベリーケーキ/苺のルビーチョコレートディップ/
ホワイトチョコレートスコーン ルビーチョコレートがけ/
ポッピングワッフル(オプションプラン限定)

【ドリンクメニュー】

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

ルビーチョコレートラテ ¥970(税込、サービス料15%別)

キュートなラテアートを施したホットドリンクです。



ギンガムチェックが可愛い
ハート型のコースターを各テーブルにご用意



ポッピングワッフル(オプションプラン限定)

【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)

鮮魚のカルパッチョ or 生ハムと旬のフルーツのサラダ仕立て

■本日のスープ

■メイン料理(下記より1品)

本日の魚料理 or 国産鶏肉のハーブグリル or ビーフハンガーステーキ(+¥800)

or ゼルコヴァ特製牛サーロインとガーリックシュリンプのコンビネーション(+¥1,500)

■パン

<ディナー>

■前菜(下記より1品)

鮮魚のカルパッチョ or 生ハムと旬のフルーツのサラダ仕立て or タコのグリル

■本日のスープ

■本日のパスタ

■メイン料理(下記より1品)

本日の魚料理 or 国産鶏肉のハーブグリル or ビーフハンガーステーキ(+¥800)

or ゼルコヴァ特製牛サーロインとガーリックシュリンプのコンビネーション(+¥1,500)

■パン

<スイーツ> ※ランチ・ディナー共通

ストロベリータルト/ストロベリーパンナコッタ ベリーソース/ストロベリームース/

ストロベリー&ピスタチオマカロン/苺のルビーチョコレートディップ



ミニアフタヌーンティー付コース(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「櫨」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】 <https://www.strings-group.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/>

