

報道関係者各位

冬のパリのティータイムをイメージした苺とチョコレートづくしのエレガントなスイーツがラインナップ

『ウィンターストロベリーショコラ アフタヌーンティー』 新登場

気品あふれるパールをまとったアフタヌーンティースタンドでお届け

提供場所: TAVERN by the green / 提供期間: 2023年12月28日(木) ~ 2024年3月11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、2階「TAVERN by the green (タバーン・バイ ザ グリーン)」にて、『ウィンターストロベリーショコラ アフタヌーンティー』を、2023年12月28日(木) ~ 2024年3月11日(月)まで提供いたします。冬のパリのティータイムをイメージし、苺とチョコレートをふんだんに使用したお酒とともに楽しめるスイーツの数々がラインナップ。また、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、ファッショナブルなパリジェンヌからインスパイアされたエレガントな装いで登場いたします。



ファッショナブルなパリジェンヌからインスパイアされたエレガントな装いのアフタヌーンティーが登場

洗練されたパリジェンヌからインスピレーションを受け、冬のパリのティータイムをイメージしたアフタヌーンティーは、気品あふれるパールをまといエレガントな装いで登場。旬の苺とチョコレートをふんだんに使用したスイーツの数々を揃えご用意いたします。

スイーツは、フランスにちなんだカヌレやショコラマカロン、苺のフルーツグラタンなどがラインナップ。また、フレッシュな苺がのったガトーショコラや、ショコラタルトはシャンパンとの相性も良く、お酒とともに楽しめるアイテムとしてアフタヌーンティースタンドに並びます。セイボリーは、本格的な味わいをお楽しみいただけるミニバーガーや、ブラータチーズと苺のカプレーゼのほか、TAVERN特製柔らかく牛すじ肉のボルシチ、薫香なチーズソースのサラダなど充実した内容でお届け。さらに、オプションにて新登場のモルタデッラハムとチーズを贅沢に使用したチーズづくしの『クロッフル』や、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も合わせてお楽しみいただけます。

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。

旬の苺とチョコレートを存分に味わいながら、ハイエンドなインテリアが並ぶラグジュアリーな空間でパリジェンヌ気分を酔いしれるエレガントなティータイムをご堪能ください。

『ウインターストロベリーショコラ アフタヌーンティー』概要

【提供期間】

2023年12月28日(木)～2024年3月11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)

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

【料金】※税金、サービス料15%込

アフタヌーンティー(平日)¥6,000/(土日祝)¥6,500

ミニアフタヌーンティー付コース ¥6,500

【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

生ハムとイチゴのサラダ フロマージュショコラドレッシング

・スープ

TAVERN特製 柔らかか牛すじ肉のボルシチ

・セイボリー

ミニバーガー ストロベリーケチャップ/ケイジャンマカロニグラタン/

スパイスチキングリル ショコラノアソース/

イタリア産ブラータチーズとイチゴのカプレーゼ

・スイーツ

ガトーショコラ ストロベリー&イタリアンメレンゲ/シャンパンベリーのジュレ/

カヌレ/ストロベリー&ショコラタルト/フルーツグラタン/

ショコラマカロン/ホワイトショコラスコーン

【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。

【オプション】

・モルタデッラハムとチーズのクロッフル チーズフォンデュソース ミモレットチーズ ¥1,200

・ケイジャン フライドポテト ¥600

(税金、サービス料15%込)



ウインターストロベリーショコラ アフタヌーンティー
(イメージ)



充実したセイボリー



モルタデッラハムとチーズのクロッフル



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

生ハムとイチゴのサラダ フロマージュショコラドレッシング

・スープ

TAVERN特製 柔らか牛すじ肉のボルシチ

・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)／アメリカ産アンガス牛サーロインのグリル(+¥2,000)

・スイーツ

ガトーショコラ ストロベリー&イタリアンメレンゲ／シャンパンベリーのジュレ／

カヌレ／フルーツグラタン／ショコラマカロン



ミニ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/>

