



THE STRINGS.

OMOTESANDOH

報道関係者各位

2023年12月22日

ザ スtrings 表参道

ハートフルをテーマに、苺やチョコレートを使用したスイートなシーズナルカクテルがラインナップ

## ウィンターラブ カクテル 新登場

提供場所: 1F Cafe & Dining ZelkovA / 2F TAVERN by the green 販売期間: 2024年1月9日(火)~2月29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、苺やチョコレートを使用した冬限定のドリンクを2024年1月9日(火)~2月29日(木)の期間で提供いたします。ハートをかたどった苺の飾りがラブリーなカクテルや、リキュールにチョコレートを合わせたほんのり甘い大人なカクテルなど、バレンタインシーズンをイメージした5種のラインナップで登場。愛や感謝の気持ちを贈る一杯としておすすめのカクテルをお愉しみください。



苺やチョコレートを使用したバレンタインイメージのカクテルが登場

ニューイヤーからバレンタインを迎えるシーズンに、苺やチョコレートを使用した見た目も味もスイートな5種のドリンクを期間限定でご用意いたしました。

1階 Cafe & Dining ZelkovAではアルコール2種と、ノンアルコール1種の3種がラインナップ。カクテルはチョコレートが主役の2種、『ウォールナッツ ラムチョコレート』と『ラズベリー チョコレートマティーニ』をご用意。肌寒い時期にぴったりの、リキュールにホットチョコレートを合わせた大人な味わいのあたたかいカクテルと、ピンクと赤のフェミニンカラーに仕上げた甘酸っぱいクリーミーなマティーニをお愉しみいただけます。ノンアルコールでは、酒粕を自家製の抹茶シロップで溶き、温めた豆乳で割った『酒粕抹茶豆乳ラテ』が登場。酒粕と豆乳の、発酵食品を組み合わせたヘルシーなドリンクです。

2階 TAVERN by the greenではアルコール2種をお届け。『ストロベリーラブ マティーニ』は、クランベリージュースを加えることで赤く染まったマティーニに、ハートをかたどった苺と愛らしいシュガーデコレーションを浮かべた、ラブリーなバレンタインカクテル。『アイリッシュ チョコレートクリームカクテル』は、ウォッカとコーヒーリキュールを合わせ、ガラスの縁から内側へチョコレートを流し、上からたっぷりの生クリームを加えたまろやかな一杯。コーヒーとチョコレートのコクや豊かな香りもお愉しみいただけます。

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



【ウォールナッツ ラムチョコレート】(左)

クルミのリキュールとダークラムをホットチョコレートで割った大人な味わいのあたたかいチョコレートカクテルです。

【ラズベリー チョコレートマティーニ】(右)

ラズベリーフレーバーのウォッカに、ホワイトチョコレートリキュールとスロージューサーで抽出したラズベリーネクターを合わせて仕上げたマティーニ。ほんのり甘酸っぱいクリーミーなカクテルです。



＜ノンアルコール＞

【酒粕抹茶豆乳ラテ】

酒粕を自家製の抹茶シロップで溶き、温めた豆乳で割った抹茶ラテです。発酵食品を用いたヘルシーなホットドリンクに仕上げました。

■ TAVERN by the green(タバーン・バイザグリーン)



【ストロベリーラブ マティーニ】(左)

シトロンウォッカと、ピーチシュナップス、クランベリージュースで作ったマティーニに、ハートをかたどった苺とシュガーデコレーションを浮かべ、バレンタインを彷彿とさせるラブリーな装いに仕上げました。

苺とシトロンウォッカの香りが合わさった、爽やかでドライな味わいと、愛らしい見た目のギャップもお愉しみいただけます。

【アイリッシュ チョコレートクリームカクテル】(右)

ウォッカにシェリー酒のクリーム、ベイリーズ、コールドブルーコーヒーリキュールを合わせたカクテル。グラスの縁から内側にチョコレートを流し、上からたっぷりの生クリームをかけたコクのある香り豊かな一杯です。

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

【提供期間】

2024年1月9日(火)～2月29日(木)

【提供時間】

11:30～22:00(L.O. 21:00)

【料金】※税金込み、サービス料15%別

ウォールナツツ ラムチョコレート ¥1,100

ラズベリー チョコレートマティーニ ¥1,500

酒粕抹茶豆乳ラテ ¥970

【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-drink.html>

■ TAVERN by the green(タバーン・バイザグリーン)

【提供期間】

2024年1月9日(火)～2月29日(木)

【提供時間】

11:30～22:00(L.O. 21:00)

【料金】※税金込み、サービス料15%別

ストロベリーラブ マティーニ ¥1,400

アイリッシュ チョコレートクリームカクテル ¥1,200

【ご予約・お問い合わせ】

03-5778-4534(タバーン・バイザグリーン直通)

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

【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「櫂」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tringス 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-group.jp/omotesando/restaurant/zelkova/](http://www.strings-group.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。この街に集まる  
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tringス 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-group.jp/omotesando/restaurant/tavern/](http://www.strings-group.jp/omotesando/restaurant/tavern/)

