



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位

TAVERN
by the green

2024年5月8日
ザ スtrings 表参道

『夏を祝おう』をコンセプトに夏の訪れを味わうエレガントなアフタヌーンティー誕生

～Celebration Summer～

真っ赤なチェリー&ローズ アフタヌーンティー

新登場

販売場所: TAVERN by the green / 販売期間: 2024年6月5日(水)～8月6日(火)

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、『～Celebration Summer(セレブレーションサマー)～ 真っ赤なチェリー&ローズ アフタヌーンティー』を、2024年6月5日(水)～8月6日(火)まで販売いたします。チェリーとローズを主役に迎え、情熱の赤をイメージさせるエレガントな装いの真っ赤なアフタヌーンティーで夏の訪れを祝福する優雅なティータイムをお楽しみください。



アフタヌーンティースタンドはローズカラーの大きなリボンとフラワーをまとい華やかな装いで登場。『夏を祝おう』をコンセプトに旬のチェリーと、「美」や「愛」、「情熱」という花言葉を持つ赤いローズをふんだんに使用し、サマーセレブレーションを展開。表参道のケヤキ並木を一望する空間で、真っ赤なチェリー&ローズのエレガントなアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。

スイーツはチェリーをたっぷりとのせたタルトや、甘酸っぱいグリオットチェリーとチョコレートを組み合わせたフォレノワール、チェリーとローズが織りなす華やかな味わいをお楽しみいただけるチェリーをかたどったアイコンックなムースなど7種類がラインナップ。セイボリーはTAVERN特製 ローズ風味のミニチーズバーガーなど4種に加え、チェリーのドレッシングでアレンジしたサラダや、ローズ香るガスパチョなど、シェフが腕を振るう充実の内容でお届け。お酒とともに楽しみたい方には、ローズとシトラスが爽やかな夏の祝福に相応しいはじけるシャンパンカクテルもご用意しております。お飲み物は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の紅茶など全16種類を好きなだけお召し上がりいただけます。

また、お食事もアフタヌーンティーも両方楽しみたい方には、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をご用意。ご希望に合わせてお楽しみください。

夏をお祝いする舞台に相応しい、夏の陽光と緑の木々が煌めく店内で、真っ赤なチェリーとローズが美しく彩るアフタヌーンティーを、ご友人や恋人と一緒に堪能ください。

<『～Celebration Summer(セレブレーションサマー)～真っ赤なチェリー&ローズ アフタヌーンティー』概要>

【販売期間】

2024年6月5日(水)～8月6日(火)

【販売場所】

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】※2時間制

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(タバーン・バイ ザ グリーン直通)

<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

トマトとオリーブの彩りサラダ チェリーバルサミコドレッシング

・スープ

ガスパチョ ローズヒップオイル ベルローズ

・セイボリー

ローズミニチーズバーガー ローズケチャップ /

グリルチキン ローズマスタードソース /

フォカッチャ風レッドケーキサレ ケイジャンクリーム /

生ハムとラズベリーのカプレーゼ 茗荷のピクルス添え

・スイーツ

チェリー&ローズゼリー / フォレノワール / グリオットチェリームース /

ローズスコーン / チェリータルト / カヌレ ルビーチョコレート&ローズ /

あまおうマカロン

【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

・オプションドリンク

ローズ&シトラス アンペリアル ¥2,070(税金、サービス料15%込)

【ミニアフタヌーンティー付コースメニュー】

・サラダ

トマトとオリーブの彩りサラダ チェリーバルサミコドレッシング

・スープ

ガスパチョ ローズヒップオイル ベルローズ

・メイン(下記より1品)

メカジキのフリット / 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) /

US牛サーロインのグリル(+¥2,000)

・スイーツ

チェリー&ローズゼリー / フォレノワール / グリオットチェリームース /

チェリータルト / あまおうマカロン



旬のチェリーをふんだんに使用したタルト



チェリーをかたどったアイコニックなムース



真っ赤なチェリーやローズを使用したエレガントなアフタヌーンティー



色鮮やかなサラダ(イメージ)



オプションドリンク ローズ&シトラス アンペリアル



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、発酵を用いたメ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、型にとらわ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 料理長・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】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】www.strings-group.jp/omotesando/

