



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位



2024年6月17日
ザ スtrings 表参道

<ザ スtrings 表参道 夏限定のハワイアンフェア第一弾！>

マンゴー&パッションフルーツなど完熟サマーフルーツをテーマに
ハワイをアートに思い描いたキュートなサマーアフタヌーンティーが誕生

『ハワイアンサマー アフタヌーンティー』

提供場所: Cafe & Dining ZelkovA / 提供期間: 2024年7月9日(火)~9月16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 ZelkovA (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)」にて、夏限定のハワイアンフェアを開催！第一弾はマンゴーやパッションフルーツなど完熟サマーフルーツをテーマに、ハワイをアートに思い描いたキュート&ハッピーなサマーアフタヌーンティーが、2024年7月9日(火)~9月16日(月)の期間で登場。アイキャッチなスイーツたちがハワイのバカンス気分へと誘う、心躍るひとときをお過ごしください。



アフタヌーンティースタンドには、旬の完熟マンゴーをのせたタルトやパッションフルーツにカスタードクリーム入れ、キャラメリゼしたパッションフルーツブリュレ、ベリーが入ったアサイーボウルなどフルーツを味わう色鮮やかなスイーツが並びます。さらに、アイランドに見立てたヤシの木の飾りがアイコンックなココナッツムースや、ワイキキビーチのサンセットを表現したグラスデザート、ダイヤモンドヘッドをイメージしたカヌレなどシェフの遊び心あふれるキュートなスイーツに注目。セイボリーは、ハワイのソウルフードのロコモコをミニバーガーにしたロコモコ風バーガーや、スパイシーなガーリックシュリンプタルトなどハワイづくしのラインナップでお届けいたします。オプションメニューでは、夏にぴったりのホットチリソースがアクセントとなるハワイアンベジミートタコスと、マンゴー&パッションのフルーツティーエードをご用意。トロピカルなメニューをアフタヌーンティーと合わせてぜひお楽しみください。

また、ご自宅でも『ハワイアンサマー 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も販売。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をご用意いたします。

完熟サマーフルーツとともに、ハワイのバカンス気分を楽しむフォトジェニックな夏をお過ごしください。

————— <『ハワイアンサマー アフタヌーンティー』概要> —————

【販売期間】

2024年7月9日(火)～9月16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)

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

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>



ハワイアンサマー アフタヌーンティー
(イメージ)



セイボリー(イメージ)



スイーツ(イメージ)



ハワイアンベジミートタコス ホットチリソース
(オプションメニュー)



マンゴー&パッション フルーツティーエード
(オプションメニュー)



テイクアウトアフタヌーンティー
(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>

ハワイアンロコモコバーガー／スパイシーガーリックシュリンプタルト／
マンゴーと生ハムのカプレーゼ

<スイーツ>

アイランドココナッツムース／バナナマフィン／サンセットゼリー／

マンゴータルト／アサイーボウル／ダイヤモンドヘッドカヌレ／パッションフルーツブリュレ

【オプションメニュー】※店内限定、税込・サービス料15%別

ハワイアンベジミートタコス ホットチリソース ¥1,000

パッション&マンゴー フルーツティーエード ¥880

ザ スtrings 表参道 レストラン 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】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「樺」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ズ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/>

