



報道関係者各位

<ザストリングス 表参道 夏限定のハワイアンフェア第二弾!>
ハワイのソウルフード"ロコモコ"や定番の"ガーリックシュリンプ"を
オリジナルのランチボウルでアレンジ

『ハワイアン ランチボウル』

新登場

提供場所: Cafe & Dining ZelkovA/ 提供期間: 2024年7月9日(火)~9月16日(月)

ザストリングス 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!第二弾は、ハワイをテーマにシェフがアレン ジしたオリジナルの"ランチボウル"2種が、2024年7月9日(火)~9月16日(月)の期間で登場いたします。



『ハワイアンスタイルロコモコボウル』は、ライスの上にハンバーグと目玉焼きをのせたハワイのソウルフード"ロコモコ"をイメージした一品。特製のデミグラスソースをかけた牛肉100%のジューシーなハンバーグをメインに目玉焼き、トマト、シーザーサラダをトッピング。ライスは健康促進の効果が期待でき、お肉とも相性抜群なアーモンドを混ぜたアーモンドライスを使用しています。ボリューミーでバランスよく栄養が豊富に摂取できる一皿です。

『ハワイアンガーリックシュリンプ&シーフードボウル』は、ハワイ定番の人気グルメ"ガーリックシュリンプ"をのせアレンジした一品。スパイスを効かせたガーリックシュリンプと、フライドフィッシュ、枝豆のソテーとトマトマリネをトッピング。クリーミーソースをかけて、スパイスと合わせた絶妙な味わいをお楽しみいただけます。ライスは、ビネガーを加え夏にもさっぱりと食べやすくアレンジしました。

2種のハワイアンメニューのほか、ベジバーグやファラフェル、アボカドやトマトなど色とりどりの野菜を、夏野菜を混ぜて作った"グリーンクスクス"にのせた『ヴィ―ガンボウル』も揃え、ランチボウルは全3種類のラインナップでご用意いたします。

- <『ハワイアン ランチボウル』 概要> -

【提供期間】

2024年7月9日(火)~9月16日(月)

【提供場所】

Cafe & Dining ZelkovA(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ) / ザストリングス 表参道 1F 【提供時間】

11:30~15:00

【料金】

ハワイアンスタイルロコモコボウル 平日 ¥3,000/休日 ¥3,200 ハワイアンガーリックシュリンプ&シーフードボウル 平日 ¥2,800/休日 ¥3,000 ヴィ—ガンボウル 平日 ¥2.600/休日 ¥2.800

*ヴィ―ガンボウルはハワイアンメニューではございません

※税込、サービス料15%別

【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/



ハワイアンスタイルロコモコボウル



ハワイアンガーリックシュリンプ& シーフードボウル (イメージ)

ザストリングス 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だす熟成、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。

【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「欅」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 ザストリングス 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】ザストリングス 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/