



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位



2024年8月21日
ザ スtrings 表参道

秋の風物詩「月見」と秋の味覚「和×洋モンブラン」を合わせた秋を堪能する贅沢な新作スイーツ

『お月見モンブランパンケーキ』

新登場

提供場所: Cafe & Dining ZelkovA / 提供期間: 2024年9月18日(水)～11月5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、1階「Cafe & Dining ZelkovA (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)」にて、秋の風物詩と言われる月見と、秋の味覚の和×洋モンブランを贅沢に合わせた秋を堪能する『お月見モンブランパンケーキ』を2024年9月18日(水)～11月5日(火)の期間で提供いたします。



月見とモンブランを合わせた、目でも舌でも秋を堪能する『お月見モンブランパンケーキ』

『お月見モンブランパンケーキ』は、目でも舌でも秋をお楽しみいただけるフォトジェニックな贅沢スイーツ。

パンケーキは、アーモンドの風味をかかせたほんのり甘い味わいのしっとりとした生地にバニラアイスのをのせ、和栗とフランス栗を合わせた濃厚なモンブランクリームを大胆にしぼりました。トップには栗をひとつのせ、サクサクのアーモンドチュイルで満月の月夜をイメージした秋を堪能する一品に。パンケーキの周りはホクホクとした味わいの栗と洋梨のコンポート、さらにアーモンドやピスタチオなど香ばしいナッツを配し、秋の味覚をたくさん詰めました。モンブランやナッツと相性抜群の、甘塩っぱさがくせになる塩キャラメルソースをかけてお楽しみください。

【提供期間】

2024年9月18日(水)～11月5日(火)

【提供場所】

Cafe & Dining ZelkovA(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)／ザ スtringス 表参道 1F

【提供時間】

11:30～17:00

【料金】

お月見モンブランパンケーキ ¥2,200

※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/info/zelkova-sweets.html#pancake>

【ザ スtringス 表参道 製菓長】高橋 祐二(タカハシ ユウジ)

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tringス 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「櫛」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】 <https://www.strings-group.jp/omotesando/restaurant/zelkova/>



【施設概要】ザ スtring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/>

