



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位

TAVERN  
by the green

2024年10月10日  
ザ スtrings 表参道

煌めくパールとルビーをイメージしたホワイト&レッドのスイーツと  
ホリデーシーズンならではの贅沢をつめ込んだセイボリーが彩る華やかなアフタヌーンティー

## 『煌めくルビーパール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11月19日(火)~2025年1月14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、『煌めくルビーパールアフタヌーンティー』を、2024年11月19日(火)~2025年1月14日(火)まで販売いたします。温かみあるパールホワイトの世界にルビーが映えるスイーツと、フェスティブムード高まるセイボリーが彩るホリデーシーズンの華やかなアフタヌーンティーを、表参道の煌びやかなイルミネーションを一望するエレガントな空間でお楽しみください。



煌めくパールホワイトとルビーカラーのコントラストが美しい華やかなアフタヌーンティーは、喜びに満ちたウィンターホリデーをテーマに、フェスティブムード高まる、見た目も味も贅沢をつめ込んでご用意いたしました。アフタヌーンティースタンドは艶めく上品なパールをまとったエレガントな装いで登場いたします。

スイーツはパールホワイトに染まったツリーをイメージしたタルトや愛らしいジンジャーマンをのせたレアチーズタルト、煌めくパールをオーナメントにしたアイコンックなムースに、ラズベリーの酸味がきいたシャンパンゼリーやストロベリーマカロンなど真っ赤なルビーカラーが目を引き7種がラインナップ。セイボリーはクリスマスツリーに仕立てたカリフラワーとホワイトチョコレート製の真っ白なタルトや、トリュフ香るTAVERN特製ミニバーガー、チーズが濃厚なケイジャンマック&チーズ、スパイスゲリルチキンの4種をご用意。さらにクリスマスカラーのリースをイメージしたサラダや温かいポタージュもお楽しみいただける、ヘルシーかつシェフの遊び心あふれる充実の内容でお届けいたします。お酒とともに楽しみたい方には、ミックスベリーにシャンパンを注いだ『スノーツリー ロワイヤル』をご用意。グラスの縁に施した煌めく金粉と、もみの木をイメージしたローズマリーがクリスマスを彷彿とさせる、ホリデーシーズンにぴったりのカクテルです。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、お食事もお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しております。

表参道で冬景色を一望しながら贅沢なひとときをお過ごしください。

## <『煌めくルビーパールアフタヌーンティー』概要>

### 【販売期間】

2024年11月19日(火)～2025年1月14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きコース 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)¥6,300 / (休日) ¥6,800

※12月23日(月)、24日(火)、25日(水)の平日は¥6,800(休日料金)となります

ミニアフタヌーンティー付きコース ¥6,800

※12月1日(日)～25日(水)の期間は販売いたしません

### 【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  
生ハムとラズベリーのリース風サラダ ピスタチオのアクセント
- ・スープ  
根セロリとベーコンのポターージュ ビーツとトマトのチャツネ
- ・セイボリー  
ホワイトクリスマスツリー カリフラワー&ホワイトチョコレート /  
TAVERN特製ミニバーガー トリュフソース /  
スパイシーチキングリル チーズフォンデュソース /  
ケイジャンマック&チーズ アメリケーヌソース
- ・スイーツ  
ホワイトツリータルト / ジンジャーマンのレアチーズケーキ /  
ラズベリー&シャンパンゼリー / ストロベリーマカロン / パールホワイトオーナメントムース /  
ホワイトチョコレートブラウニー / ストロベリー&チョコレート

### 【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

スノーツリー ロワイヤル ¥2,760(税金、サービス料15%込)

### 【ミニアフタヌーンティー付きコースメニュー】

- ・サラダ  
生ハムとラズベリーのリース風サラダ ピスタチオのアクセント
- ・スープ  
根セロリとベーコンのポターージュ ビーツとトマトのチャツネ
- ・メイン(下記より1品)  
メカジキのグリル / 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) / 牛サーロインのグリル(+¥2,000)
- ・スイーツ  
ホワイトツリータルト / ジンジャーマンのレアチーズケーキ /  
ラズベリー&シャンパンゼリー / ホワイトチョコレートブラウニー / ストロベリー&チョコレート



煌めくパールとルビーをイメージしたスイーツ



ホリデーシーズンを彩る華やかなアフタヌーンティー



充実のセイボリー4種



リースをイメージしたサラダ



温かいポターージュ



オプションドリンク『スノーツリーロワイヤル』(イメージ)



ミニアフタヌーンティー付きコース(イメージ)

### 【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。

四季折々のケヤキ並木を一望する、NYスタイルのレストラン。

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/](http://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

デザイナーズチャペルと、ニューヨークと東京が融合した洗練された

5つバンケット、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/](http://www.strings-group.jp/omotesando/)

