



THE STRINGS.

OMOTESANDO H

報道関係者各位

2024年10月17日  
ザ スtrings 表参道

## STRINGS Christmas 2024

フェスティブシーズンを彩る表参道のイルミネーションを望む特別なクリスマス限定コース

# 『Christmas Illumination Art Course』ご予約開始

提供場所: Cafe & Dining ZelkovA / TAVERN by the green

販売期間: 2024年12月20日(金)~12月25日(水) ※店舗によって異なる

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)」と2階「TAVERN by the green (タバーン・バイ ザ グリーン)」にて、フェスティブシーズンを彩る特別なクリスマス限定コース『Christmas Illumination Art Course (クリスマスイルミネーション アートコース)』を2024年12月20日(金)~12月25日(水)の期間限定で販売いたします。



ザ スtrings 表参道が2024年のクリスマスにお届けする特別なコースは、“Christmas Illumination Art”をテーマに登場。表参道のケヤキ並木の煌びやかなイルミネーションを間近に臨むCafe & Dining ZelkovAと、イルミネーションを一望するTAVERN by the greenの各店舗にてイルミネーションの光をイメージしたアートフルな料理の数々がフェスティブシーズンを彩ります。また、トリュフやキャビア、ポルチーニなど、クリスマスならではの高級食材を贅沢にとり入れたシェフ渾身の目にも美しい華やかなコースが、大切な方と過ごすクリスマスの特別な時間を演出いたします。

また、ロビーラウンジの大きなクリスマスツリーをはじめ、館内はホワイトを基調にしたクリスマスデコレーションがいたるところに施され、クリスマスムード一色で皆さまをお迎えいたします。ザ スtrings 表参道で心躍るクリスマスホリデーをお過ごしください。

■1階「Cafe & Dining ZelkovA(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)」



表参道のケヤキ並木の煌びやかなイルミネーションを間近に臨むCafe & Dining ZelkovAでは、赤と緑のコントラストが美しいクリスマスカラーの前菜から始まり、ソースがアーティスティックな仕上がりのスクエア型をしたチーズの焼きリゾットや、天使海老のスーパードポワソン、トリュフ香るソースの国産牛サーロイングリルなど、贅沢かつ見た目も鮮やかな品々をお楽しみいただけます。デザートには愛らしいサンタクロースとスノーマンをとり込んだシェフからのクリスマスプレゼントをお届けいたします。

【提供期間】クリスマスランチ 2024年12月2日(月)～12月25日(水)

クリスマスディナー 2024年12月20日(金)～12月25日(水)

【提供時間】クリスマスランチ 11:30～15:00(L.O.)

※12月20日(金)～12月25日(水)のみ2部制 1部 11:30～13:30/2部 14:00～16:00

クリスマスディナー 1部 17:00～19:00/2部 20:00～22:00

【料金】クリスマスランチ ¥5,800/クリスマスディナーディナー ¥15,000

※税金、サービス料込

【メニュー】<ランチ>

サーモンのハーブマリネ カシスビネグレット サルサヴェルデ/かぼちゃのポタージュ/ZelkovA特製  
サーフ&ターフ 牛サーロインのグリル 赤海老のカダイフロール グレイビーソーストマトサルサ/  
いちごのコンポートとパンデピス ピスタチオクリーム

<ディナー>

サーモンのハーブマリネ 鮪のレアグリル カシスビネグレット サルサヴェルデ/チーズの焼きリゾット  
ポルチーニクリームソース/真鯛と天使海老のスーパードポワソン 牛蒡のパイアソン ピマンデエスプレット/  
国産牛サーロインのグリルトリュフグレイビーソース セロリラブピューレ/  
いちごのコンポートとパンデピス ラズベリーソルベ

【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-christmas.html>



クリスマスランチコース(イメージ)  
※ストリングスベアは付きません



愛らしいクリスマスデザート(イメージ)



クリスマスディナーコース(イメージ)  
※ストリングスベアは付きません

## ■2階「TAVERN by the green(タバーン・バイザグリーン)」



あたたかな光に包まれる表参道のイルミネーションを一望しながら、洗練されたエレガントな空間でロマンチックなクリスマスをお過ごしいただけるTAVERN by the greenでは、光を表現した鮮やかなアートのようなシェフの遊び心あふれる品々をご用意。一皿一皿のアートにも注目のコースは、トップにキャビアを添えた華やかな前菜からスタート。真っ赤なソースが目を引く香ばしい冬トリュフの焼きリゾットや、カナダ産ロブスターと静岡県産金目鯛のコンビネーション、メインには和牛フィレ肉を揃え、大切な方との特別な時間を煌びやかに演出いたします。

【提供期間】クリスマスランチ 2024年12月1日(日)～12月25日(水)

クリスマスディナー 2024年12月21日(土)～12月25日(水)

【提供時間】クリスマスランチ 11:30～15:00(L.O.)

※12月21日(土)～12月25日(水)のみ2部制 1部 11:30～13:30・12:00～14:00/2部 14:30～16:30

クリスマスディナー 1部 17:00～19:00/2部 20:00～22:00

【料金】クリスマスランチ ¥6,800/ディナー ¥18,000

※税金、サービス料込

【メニュー】<ランチ>

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/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/メインディッシュ ※下記より1品チョイス

(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]) /クリスマス スイーツ5種

<ディナー>

ズワイガニのサワークリームマリネ カリフラワーとホワイトチョコレートのピューレ イカ墨ソース

シャンパンジュレ 花穂紫蘇のアクセント キャビア添え/冬トリュフの焼きリゾット ビーツのポターージュ

ビーツピューレ/カナダ産オマール海老と静岡県産金目鯛のロースト レッドベルペッパーアメリカヌ

ソース アヒアマリージョとかぼちゃのピューレ 黄ニンジンのジュリエヌ/和牛フィレ肉のグリル

トリュフソース ほうれん草のチーズスフレ アボカドのサルサ ケールチップス/チョコレートテリーヌ

エキゾチックブラウニー フランボワーズソース ベリーコンポート フランボワーズシャーベット

チョコレートクランブル

【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-christmas.html>



クリスマスランチコース(イメージ)



クリスマスディナーコース(イメージ)



イルミネーションを一望する店内(イメージ)



ロビーラウンジのクリスマスツリー(イメージ)



ホワイト基調のクリスマスデコレーション(イメージ)



ライトアップした煌びやかな外観(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】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/>



**【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。この街に集まる感度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る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】** <https://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つの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/>

