



THE STRINGS.

OMOTESANDO H

報道関係者各位

TAVERN
by the green

2024年10月21日
ザ スtrings 表参道

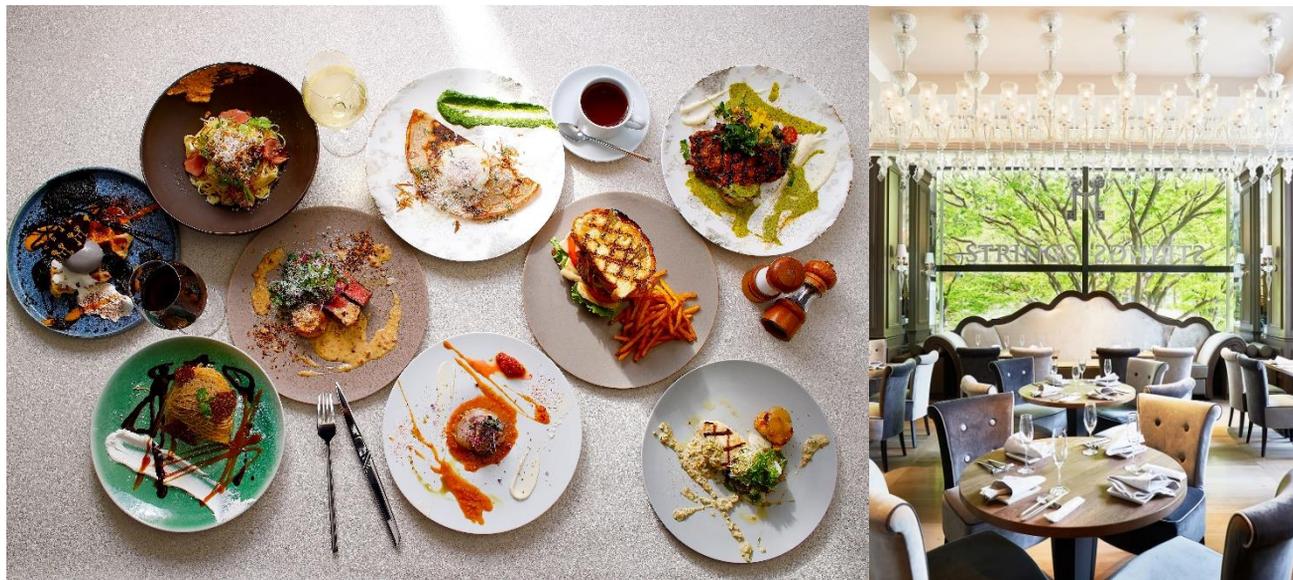
組み合わせ自在、好きなメニューを選んでオリジナルコースに！

NYスタイルで世界各国のエッセンスを旬食材とともに味わう

Autumn & Winter ブランチメニュー 新登場

販売場所: TAVERN by the green / 販売期間: 2024年10月9日(水)～2025年2月末頃まで

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、NYスタイルで世界各国のエッセンスを旬の食材とともに味わう秋冬限定のランチメニューの提供を2024年10月9日(水)よりスタートいたしました。



表参道のケヤキ並木を独占しながら、優雅な時間をお過ごしいただけるTAVERN by the greenでは、朝食は遅めにとる方、アーリーランチ派の方、またはレイトランチ派の方など、それぞれのライフスタイルに合わせ、オープンから17:00までお楽しみいただけるランチを提供しております。全14品のメニューより2品または3品、お好みに合わせてお選びいただくスタイルのランチコース。秋冬の新メニューは、世界各国のエッセンスを旬の食材とともに味わう、NYスタイルのメニューが揃います。また、シェフが一皿ひと皿をアートフルに仕上げる目にも楽しいランチタイムをご堪能いただけるのも楽しみのひとつ。

スターターには、ケールやちりめんキャベツのダークグリーンなコールスローにカンパチをのせ、タイ風のタオチオソースを合わせた『愛媛県産カンパチのマリネ』と、牛すじ肉を黒ビールで煮込んだコク深い『牛すじのブリティッシュビヤースープ』が登場。メインディッシュは、日本の鴨南蛮そばから着想を得たユーモアあふれる『燻製鴨のパスタ フェデリーニ』や、西京みそ入りのバターミルクでマリネし、発酵をふんだんに取り入れた『メカジキの西京みそバターミルクマリネ』、『信玄鶏腿肉のグリル』はブラジル料理のガリニャーダを付け合わせたブラジリアンスタイルでご用意。さらに、高さが20cmほどあるアメリカンサイズの『エルビスバーガー』は、歌手のエルビス・プレスリーも愛したといわれる、ビーフパティにベーコン、バナナとピーナッツバターを合わせた“エルビスサンド”を模してバーガーにした甘塩っぱさがクセになる、シェフ押し一品です。デザートは香り高く、コク深い黒ごまが主役の『ブラッククロッフル』と、和栗のモンブランクリームにパイ生地やキャラメルチュイルを合わせ、食感もお楽しみいただける『モンブランミルフィーユ』が登場。

秋から冬にかけて、TAVERN by the greenで個性あふれるメニューとともにランチタイムをお楽しみください。

【販売期間】

2024年10月9日(水)～2025年2月末頃まで

【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】

11:30～17:00(L.O. 15:00)

【料金】※税込、サービス料15%別

ランチ2品コース ¥3,913

ランチ3品コース ¥4,782

【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-brunch.html>

<メニュー内容> (14品からセレクト可能)



<シェフおすすめ ①> エルビスバーガー

歌手のエルビス・プレスリーが愛したといわれる、“エルビスサンド”をアレンジした、高さ20cmほどに及ぶ豪快なバーガー。150gのビーフパティにベーコン、バナナ、ピーナッツバター、さらにチェダーチーズやオニオンリングもトッピングし、石窯ブレッドでサンドした、クセになる甘塩っぱさと食べきれないほどのボリュームがシェフ押しの一品です。



<シェフおすすめ ②> シーフードトマトガレット

シーフードのトマト煮込みにオリーブとモッツアレラチーズをそば粉のガレットで包んだ地中海風な味わいに、ほうれん草と青のり、ハーブを混ぜた和風のヴェルデを合わせてお楽しみいただけます。トップには栄養豊富なアスタキレッドの卵をのせ、上からパルミジャーノレッジャーノをふんだんに振りかけました。



愛媛県産カンパチのマリネ タオチオソース



燻製鴨の Pasta フェデリーニ



メカジキの西京みそ バターミルクマリネ



信玄鶏腿肉のグリル ブラジリアンスタイル



国産牛サーロイングリル 150g



ブラッククロッフル



モンブランミルフィーユ

その他、TAVERN特製コブサラダ、牛すじのプリティッシュビアスープ、ギリシャヨーグルト、自家製スーパーフードグラノーラ、

アイスクリーム&シャーベット盛り合わせ 全14品

※メニューは入荷により、種類・品数が変更となる場合がございます。

【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。



【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/>

