



THE STRINGS.

OMOTESANDOH

報道関係者各位

2024年11月12日  
ザ スtrings 表参道

クリスマスムード高まるフェスティブシーズンに表参道の煌びやかなイルミネーションを一望しながら  
大切な方とのロマンティックなディナータイムをお届け

## 『イルミネーションディナーコース』新登場

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

販売期間: 2024年12月2日(月)~12月28日(土)

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、2024年12月2日(月)よりスタートする「表参道 フェンディ イルミネーション 2024」に合わせ、煌びやかなイルミネーションを一望するロケーションで楽しむスペシャルなディナーコースを点灯期間限定で提供し、大切な方とのロマンティックなディナータイムを演出いたします。



表参道のケヤキ並木の煌びやかなイルミネーションを一望するCafe & Dining ZelkovAと、TAVERN by the greenにて、クリスマスムード高まるフェスティブシーズンに、「表参道 フェンディ イルミネーション 2024」点灯期間に合わせた限定のディナーコースを提供いたします。

Cafe & Dining ZelkovAでは、イルミネーションの光が降り注ぐ煌びやかなテラス席限定で、あたたかいお料理を中心に揃えたコースをご用意いたしました。ソースアートが目を惹く鮮やかなサーモンのハーブマリネから始まり、芳香なポルチーニのチーズ焼きリゾット、赤ワインでじっくり煮込んだ柔らかな牛ホホ肉、さらにデザートには温製のりんごブリュレが登場。身も心も温まるメニューとともに、大切な方と心躍るひとときをお過ごしください。

窓一面に広がるイルミネーションを一望するレストラン、TAVERN by the greenでは、シェフが腕を振るう6品のコースをご用意。シェフおすすめのアミューズから始まり、さっぱりとしたソースと合わせたカツオの薫焼き、あたたかいポタージュ、スパイスのアクセントが効いた愛媛県産真鯛のローストや、トリュフ香る国産牛フィレ肉のグリルなどWメインでお楽しみいただけるのも魅力のひとつ。デザートにはTAVERN by the greenで大人気の和栗のモンブランがラインナップいたします。フェスティブシーズンに相応しい贅沢をつめ込んだコースを、表参道ケヤキ並木のイルミネーションが煌めくロマンティックな空間でご堪能ください。

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

### 【提供期間】

2024年12月2日(月)～12月28日(土)

### 【提供時間】

17:00～22:00(20:00 L.O.)

※12月20日(金)～12月25日(水)の期間は18:00の回のみご予約可能

### 【料金】

¥10,000 ※税金、サービス料込

### 【メニュー】

- ・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
- ・チーズの焼きリゾット ポルチーニクリームソース
- ・牛ホホ肉の赤ワイン煮込み セロリラブピューレ 彩り野菜
- ・温製りんごブリュレ

### 【ご予約・お問い合わせ】

03-5778-4566(Cafe & Dining ZelkovA 直通)

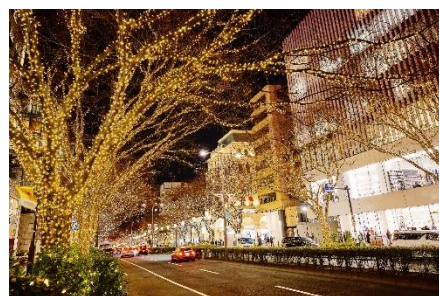
<https://www.strings-group.jp/omotesando/event/illumi.html>



イルミネーションテラスディナーコース(イメージ)



イルミネーションを間近に臨むテラス席(イメージ)



表参道ケヤキ並木のイルミネーション(イメージ)

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

### 【提供期間】

2024年12月2日(月)～12月28日(土) ※12月21日(土)～12月25日(水)の期間は販売中止

### 【提供時間】

18:00～22:00(20:00 L.O.)

### 【料金】

¥10,000 ※税金、サービス料込

### 【メニュー】

- ・本日のおすすめアミューズ
- ・静岡県産カツオの薫焼き ゆずソース フランボワーズとピマンデエスプレットのアクセント
- ・根セロリとビーツのポタージュ ベーコンのソテー
- ・愛媛県産真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
- ・国産牛フィレ肉のグリルトリュフソース
- ・和栗のモンブラン キャラメル&カシスソース カシスミルクアイスクリーム

### 【ご予約・お問い合わせ】

03-5778-4534(TAVERN by the green 直通)

<https://www.strings-group.jp/omotesando/event/illumi.html>



イルミネーションディナーコース(イメージ)



窓一面に広がるイルミネーションを一望するロマンティックな空間(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「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ズ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/>

