



THE STRINGS.

OMOTESANDO H

報道関係者各位

2024年11月25日  
ザ スtrings 表参道

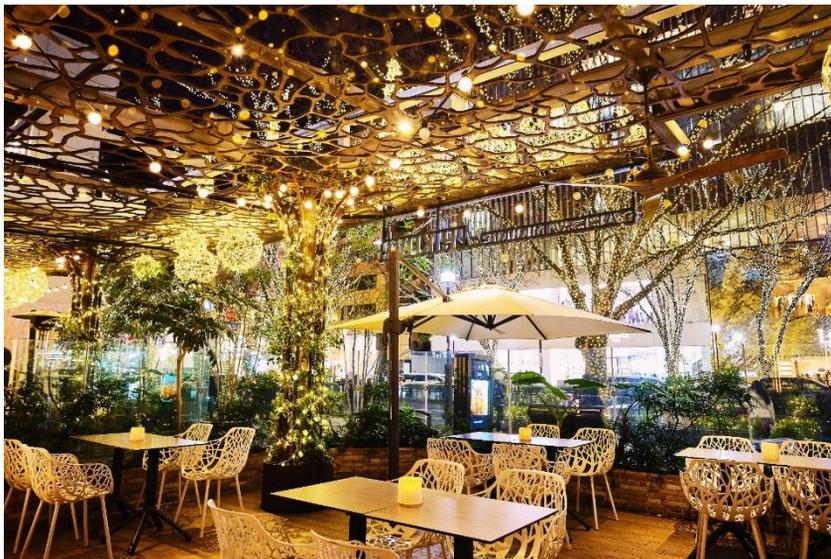
ご予約いただいたお客様全員にシャンパン「モエ・エ・シャンドン」1杯プレゼント

**12月2日(月) 一夜限定開催!**

**表参道ケヤキ並木イルミネーション点灯イベント**

開催場所: Cafe & Dining ZelkovA・TAVERN by the green / 開催日: 2024年12月2日(月)

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)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、「表参道 フェンディ イルミネーション 2024」点灯日の2024年12月2日(月)に、一夜限定イベントを開催いたします。各店舗にて、この日提供を開始するイルミネーションディナーコースをご予約いただいたお客様全員にシャンパン「モエ・エ・シャンドン」を1杯ずつプレゼント! シャンパン片手に表参道のイルミネーション点灯をお楽しみください。



ザ スtrings 表参道では、12月2日(月)の「表参道 フェンディ イルミネーション 2024」点灯に合わせて一夜限定のイベントをご用意いたしました。Cafe & Dining ZelkovAと、TAVERN by the greenの各店舗にて、この日販売をスタートするイルミネーションディナーコースをご予約いただいたお客様全員にシャンパン「モエ・エ・シャンドン」を1杯ずつプレゼントし、クリスマスムード高まるフェスティブシーズンをさらに盛り上げます。コースは、シェフが腕を振るう、フェスティブシーズンならではの贅沢をつめ込んだ料理がラインナップ。煌びやかな光が降り注ぐテラス席のCafe & Dining ZelkovAと、落ち着いた空間で窓一面に広がるイルミネーションの眺望を望むTAVERN by the green、お好みのロケーションでお楽しみください。

また、ホットドリンクで温まりながらイルミネーションをお楽しみいただけるよう、テイクアウトドリンクの販売も行います。クリスマスの定番ともいわれる濃厚なココアやノンアルコールのホットワイン、コーヒーやカフェラテなど、寒い冬にぴったりなドリンクをテイクアウトして表参道のイルミネーションをご堪能ください。

## <イベント概要>

### 【開催日】

2024年12月2日(月)

### 【開催場所】

- ・Cafe & Dining ZelkovA(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)／ザ スtrings 表参道 1F
- ※テイクアウトドリンク販売あり
- ・Tavern by the green(タバーン・バイ ザ グリーン)／ザ スtrings 表参道 2F

### 【開催時間】

17:00～22:00

※Tavern by the greenは18:00～22:00

### 【料金】

- ・Cafe & Dining ZelkovA  
イルミネーションテラスディナーコース ¥8,000
- ・Tavern by the green  
イルミネーションディナーコース ¥10,000

テイクアウトドリンク(Cafe & Dining ZelkovAにて販売)

- ・ホットコーヒー ¥650
- ・ホットティー ¥650
- ・カフェラテ ¥700
- ・ノンアルコールホットワイン ¥800
- ・ホットココア ¥900

※税金・サービス料込、テイクアウトはサービス料なし

### 【コースメニュー内容】

<Cafe & Dining ZelkovA>

- ・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

<Tavern by the green>

- ・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ーナソース 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

### 【お問い合わせ】

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

03-5778-4534 (Tavern by the green 直通)

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



表参道ケヤキ並木のイルミネーション  
(イメージ)



館内のクリスマスデコレーション  
(イメージ)



Cafe & Dining ZelkovA  
イルミネーションテラスディナーコース(イメージ)



Tavern by the green  
イルミネーションディナーコース(イメージ)



テイクアウトドリンク(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/>

