



THE STRINGS.

OMOTESANDO H

報道関係者各位

TAVERN
by the green

2024年12月6日
ザ スtrings 表参道

パールをまとった冬の装いで艶めくショコラと旬の真っ赤ないちごが彩るエレガントなアフタヌーンティー
スープもサラダも付いた大満足かつヘルシーなメニューラインアップ

グロッシーショコラ&ストロベリー アフタヌーンティー 新登場

販売場所: TAVERN by the green / 販売期間: 2025年1月15日(水)~3月11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、『グロッシーショコラ&ストロベリー アフタヌーンティー』を、2025年1月15日(水)~3月11日(火)まで販売いたします。パールをまとった冬の装いで、艶めく濃厚なショコラと旬の真っ赤ないちごが彩る華やかなアフタヌーンティーを、表参道の冬景色を一望しながらお楽しみください。



艶めく濃厚なショコラに、旬の真っ赤ないちごが映える華やかなアフタヌーンティーは、上品なパールをまとった冬の装いで登場いたします。

スイーツは、つやつとしたなめらかなチョコレートムースや、チョコレートモンブランにいちごを丸ごと1つ忍ばせたタルト、真紅のハート型ボンボンショコラやベリーとシャンパンを合わせたゼリーなど、旬の甘酸っぱいいちごと濃厚なチョコレートの相性抜群な組合せを楽しむ7種がラインアップ。セイボリーは、いちごをのせたカリフラワーのムースや、いちごのヴィネグレットソースがアクセントとなる旨味が凝縮されたTAVERN特製ミニバーガーなど4種に加え、牛すじ肉のあたたかいボルシチやスモーク鴨といちごのサラダも揃えた、旬食材たっぷりのヘルシーかつ満足感溢れる内容でお届けいたします。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、お酒とともに楽しみいただけるよう、フレッシュのいちごにローズシロップと花びらを入れ、シャンパンを注いだエレガントなカクテルもオプションで登場します。さらに、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、チョコレートといちごのマリアージュを味わう贅沢なひとときをお過ごしください。

<『グロッシーショコラ&ストロベリー アフタヌーンティー』概要>

【販売期間】

2025年1月15日(水)～3月11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)¥6,000 / (休日) ¥6,500

ミニアフタヌーンティー付きコース ¥6,500

オプションドリンク『ストロベリー&ローズ アンペリアル』 ¥2,760

【ご予約・お問い合わせ】

03-5778-4534(TAVERN by the green 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>

スモーク鴨といちごのサラダ ストロベリーレモンクリームドレッシング

<スープ>

TAVERN特製 牛すじ肉のボルシチ

<セイボリー>

- ・カリフラワーのムース いちご 黒胡椒 カカオニブ
- ・スモークサーモンとフライドアボカドのマリネ クレマディバルサミコ
- ・スパイスチキングリル ホワイト粒マスタードソース
- ・ミニピンクバーガー いちごのヴィネグレットソース

<スイーツ>

- ・ストロベリー&チョコレートモンブラン
- ・シャンパンベリーゼリー
- ・カシス ボンボンショコラ
- ・カヌレ&メレンゲ
- ・ストロベリー&チョコレート オペラ
- ・チョコレートムース
- ・ホワイトチョコチップスコーン

【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>

ストロベリー&ローズ アンペリアル

【ミニアフタヌーンティー付きコースメニュー】

<サラダ>

スモーク鴨といちごのサラダ ストロベリーレモンクリームドレッシング

<スープ>

TAVERN特製 牛すじ肉のボルシチ

<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(アフタヌーンティースイーツ 5品)>

- ・ストロベリー&チョコレートモンブラン
- ・シャンパンベリーゼリー
- ・カシス ボンボンショコラ
- ・ストロベリー&チョコレート オペラ
- ・チョコレートムース



艶めくショコラと真っ赤ないちごが彩るアフタヌーンティー



濃厚なチョコレートと旬のいちごのマリアージュを楽しめるスイーツ



充実のセイボリー4種



スモーク鴨といちごのサラダ



TAVERN特製 牛すじ肉のボルシチ



オプションドリンク『ストロベリー&ローズ アンペリアル』(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】<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/>

