



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位



2025年1月31日

ザ スtrings 表参道

ザ スtrings 表参道に“お花見SAKURA(サクラ)テラス”誕生！  
桜と旬のいちごを主役に迎えた桃色づくしのスイーツで春のお花見気分を満喫

## 『桜×いちご お花見アフタヌーンティー』 新登場

販売場所: Cafe & Dining ZelkovA / 販売期間: 2025年3月5日(水)～4月7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)では、1階「Cafe & Dining ZelkovA (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)」にて、春の訪れを象徴するお花見ティータイムをテーマに、いちごを主役に迎えた『桜×いちご お花見アフタヌーンティー』を、2025年3月5日(水)～4月7日(月)の期間限定で提供いたします。ご自宅やお花見などお出かけ先でアフタヌーンティーをお楽しみいただけるテイクアウトも同時販売。テラスには、アート桜の装飾が華やかに施された“お花見SAKURA(サクラ)テラス”が誕生！日没後には夜桜テラスへと変化し、季節を五感で楽しむティータイムをお届けいたします。



春の訪れを象徴する桜と甘酸っぱいいちごが彩る華やかなアフタヌーンティーは、お花見ティータイムをテーマに、いちごづくしのスイーツと旬食材を使用したセイボリーを揃え登場いたします。

スイーツは、いちごを贅沢にあしらったタルトや、いちご味のモンブラン、もちもちとした求肥と桜チップをのせたホワイトチョコレートムースなど、桃色に真っ赤ないちごが映える7種がラインアップ。セイボリーは、春の新緑をイメージさせるグリーンベジタブルポタージュや桜海老と筍のキッシュ、旨味が凝縮されたピンクバンズのミニバーガーの3種をご用意いたします。テラスにはアート桜で華やかに装飾された“お花見SAKURAテラス”が誕生。日没後は夜桜テラスへと変化し、目でも舌でも春の訪れを味わうお花見ティータイムをお届けいたします。

また、お食事もお花見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ランチタイム、ディナータイムそれぞれをご用意しております。さらに、ご自宅やお花見などお出かけ先でもお楽しみいただけるテイクアウトアフタヌーンティーも、アフタヌーンティースタンドとしてそのままテーブルに飾れるオリジナルボックスで提供いたします。

卒業や入学、就職などのお祝いの集いに、お花見気分を味わいながら春の訪れを祝福するアフタヌーンティーパーティーをお楽しみください。

## <『桜×いちご お花見アフタヌーンティー』概要>

### 【販売期間】

2025年3月5日(水)～4月7日(月)

### 【販売場所】

Cafe & Dining ZelkovA(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)／ザ スtrings 表参道 1F

### 【提供時間】※2時間制

アフタヌーンティー 11:30～20:00(L.O. 18:00)

ミニアフタヌーンティー付きランチコース 11:30～15:00(L.O.)

ミニアフタヌーンティー付きディナーコース 17:00～20:00(L.O.)

テイクアウトアフタヌーンティー 12:00～20:00

### 【料金】※税金、サービス料15%込(テイクアウトはサービス料なし)

アフタヌーンティー 平日 ¥5,500／休日 ¥5,800

テイクアウトアフタヌーンティー ¥8,000(1セット2名様分)

ミニアフタヌーンティー付きランチコース ¥5,500／ディナーコース ¥6,800

オプションドリンク 抹茶ラテ／ストロベリーカプチーノ 各 ¥900

### 【ご予約・お問い合わせ】

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

<https://www.strings-group.jp/omotesando/restaurant/zelkova/info/zelkova-aft.html#next>

### 【アフタヌーンティーメニュー】※店内・テイクアウト共通

#### <セイボリー>

- ・グリーンベジタブルポタージュ
- ・ピンクバンズバーガー レッドペルペッパーソース
- ・桜海老と筍のキッシュ

#### <スイーツ>

- ・ストロベリータルト
- ・さくらホワイトチョコレートムース
- ・レアチーズムース&ストロベリーモンブラン
- ・ストロベリーカスタードシュー
- ・ルビーチョコレートオペラ
- ・あまおうマカロン
- ・ストロベリーティラミス

### 【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

### 【オプションメニュー】※店内限定

- ・抹茶ラテ
- ・ストロベリーカプチーノ

### 【ミニアフタヌーンティー付きコースメニュー】

#### <ランチ>

- ・前菜
- ・スープ
- ・メインディッシュ
- ・アフタヌーンティースイーツ4種

(ストロベリータルト／さくらホワイトチョコレートムース／ストロベリーオペラ／ストロベリーティラミス)

#### <ディナー>

- ・前菜
- ・スープ
- ・パスタ
- ・メインディッシュ
- ・アフタヌーンティースイーツ4種(ランチメニューと同様)



『桜×いちご お花見アフタヌーンティー』  
(イメージ)



桜といちごが彩る桃色づくしのスイーツ



セイボリー3種



日没後は“夜桜テラス”へと変化



オプションドリンク



ミニアフタヌーンティー付きコース  
(イメージ)



テイクアウトアフタヌーンティー  
(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「櫟」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/>



### 【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/>

