



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位

TAVERN
by the green

2025年2月12日
ザ スtrings 表参道

“バジル”の爽やかな風味をアクセントに加えた新スイーツ誕生！
いちごとピスタチオを主役に迎えた春の大人アフタヌーンティー

『ストロベリー&ピスタチオ 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3月12日（水）～5月12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、2階「TAVERN by the green（タバーン・バイザグリーン）」にて、『ストロベリー&ピスタチオ アフタヌーンティー』を、2025年3月12日（水）～5月12日（月）まで販売いたします。旬のいちごとピスタチオを主役に、バジルのアクセントも加えた3つの食材の組合せで春の訪れを彩る爽やかなアフタヌーンティーを、表参道のケヤキ並木が新緑に色づく季節の移ろいとともに楽しみください。



旬の甘酸っぱい苺と芳香なピスタチオ、さらに爽やかな風味が食欲をそそるバジルを加えた春のアフタヌーンティーは、表参道のケヤキ並木をイメージしたグリーンをまとった装いで登場いたします。

スイーツは、香ばしいピスタチオをふんだんに使用したバタークリームサンドや、サクサクとした食感のミルフィーユ、いちごとピスタチオホイップをのせたタルト、さらにバジルにフロマージュブランのムースを合わせた新感覚スイーツなど7種がラインアップ。セイボリーは、食欲を促進させると言われているバジルのジェノベーゼソースがかかった旨味たっぷりのTAVERN特製ミニバーガーや、スパイシーなチキングリルなど4種に加え、グリーンアスパラガスのポタージュやいちごとピスタチオのサラダも揃えた、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。

表参道ケヤキ並木が新緑に色づく景色を一望しながら、いちごとピスタチオ、バジルの3つの食材で春の訪れを味わう贅沢なひとときをお過ごしください。

<『ストロベリー&ピスタチオ アフタヌーンティー』概要>

【販売期間】

2025年3月12日(水)～5月12日(月)

【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)¥6,200 / (休日) ¥6,700

ミニアフタヌーンティー付きコース ¥6,700

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>



いちごとピスタチオ、バジルの3つの食材で春の訪れを味わうアフタヌーンティー



ピスタチオグリーンにいちごの赤色が映える華やかなスイーツ



充実のセイボリー4種



いちごとピスタチオのサラダ仕立て



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)

【アフタヌーンティーメニュー】

<サラダ>

いちごとピスタチオのサラダ仕立て バジルシーザードレッシング クリスピーベーコン

<スープ>

グリーンアスパラガスのポタージュ ミントとオレガノのアクセント

<セイボリー>

- ・TAVERN特製ミニバーガー ジェノベーゼソース
- ・スパイシーチキングリル キノコハラペーニョソース
- ・ホワイトアスパラガス オランダーズソース レモンの香り
- ・ブロッコリーとクスクスのタブレ フライドオニオン

<スイーツ>

- ・ストロベリー&ピスタチオタルト
- ・ピスタチオバターサンド
- ・いちごとピスタチオカスタードのフレジェ
- ・ストロベリー&ピスタチオミルフィーユ
- ・ストロベリーマカロン
- ・いちごとラズベリーのゼリー
- ・バジル&フロマージュブランムース

【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>

いちごとピスタチオのサラダ仕立て バジルシーザードレッシング クリスピーベーコン

<スープ>

グリーンアスパラガスのポタージュ ミントとオレガノのアクセント

<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&ピスタチオタルト
- ・ピスタチオバターサンド
- ・いちごとピスタチオカスタードのフレジェ
- ・いちごとラズベリーのゼリー
- ・バジル&フロマージュブランムース

【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/>

