



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位



2025年2月20日
ザ スtrings 表参道

17:00より数量限定！お酒とともに季節のセイボリー&スイーツが楽しめる充実の3段ハイティースタンド

ニューヨークの夜の華やかさをイメージした 『NY(ニューヨーク)トワイライトハイティー』新登場

販売場所: Cafe & Dining ZelkovA / 販売期間: 2025年3月3日(月)より通年販売

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、17:00より数量限定で、ニューヨークらしい大人の洗練されたひとときをお過ごしいただける『NY(ニューヨーク)トワイライトハイティー』を、2025年3月3日(月)より通年で販売をスタートいたします。



ザ スtrings 表参道では、ニューヨークらしい大人の洗練されたディナータイムを演出する『NY(ニューヨーク)トワイライトハイティー』が初登場。ニューヨークを彷彿させるラグジュアリーなインテリアを配した店内や緑溢れるテラス席で、お酒とともにゆったりとした夕食の時間をお届けいたします。

3段のハイティースタンドを彩るのは、旬食材を使用したセイボリー7種とスイーツ3種。“お酒とともにゆったりとした時間を過ごしてほしい”という想いを込めて、セイボリーはお酒とのマリアージュをお楽しみいただける内容をご用意。ハイティースタンドのほか、パスタやお魚、お肉料理を揃えた選べるメインディッシュ付きの満足感溢れるメニューラインアップで、シャンパン、またはスパークリングワインで乾杯したあと、お好みのワインやオリジナルカクテルと合わせてお楽しみいただけます。また、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種類がティーフリーとなり、夜のティーパーティーでのご利用にもおすすめです。

さらに、土日祝日の18:00からは大人な雰囲気演出するDJのライブミュージックがスタート。

洗練された空間で、リラックスしながらお食事と音楽をご堪能いただけます。

お仕事やお出かけ帰りに、ご友人や大切な方との記念日など優雅な夕食の時間をお過ごしください。

<『NY(ニューヨーク)トワイライトハイティー』概要>

【販売期間】

2025年3月3日(月)より通年販売

【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

17:00～22:00(L.O. 20:00)

【料金】※税金、サービス料15%込

NYトワイライトハイティー&選べるメインディッシュ ¥7,800

NYトワイライトハイティー ¥6,800

フリーフロー +¥3,000

シャンパンフリーフロー +¥6,000

【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-hightea.html>



『NYトワイライトハイティー』(イメージ)



季節のセイボリー(イメージ)



季節のスイーツ(イメージ)



選べるメインディッシュ(イメージ)



ラグジュアリーなインテリアを配した
店内(イメージ)



DJによるライブミュージック(土日祝日限定)

【メニュー】※仕入れ状況により変更の場合がございます

<ハイティー スタンド>

・季節のセイボリー7種

・季節のスイーツ3種

<選べるメインディッシュ>

・ボロネーゼ

・本日のお魚料理

・ジャークチキンのグリル

・牛サーロインのグリル(+ ¥1,500)

【ドリンクメニュー】

<ティーフリー> ※全プラン共通

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

<フリーフロー>

生ビール／スパークリングワイン／本日の赤ワイン／本日の白ワイン／

ジントニック／ウォッカトニック／モスコミュール／カシスソーダ／

カシスウーロン／カンパリソーダ／ラムコーク／

ハイボール／ウーロンハイ／レモンサワー／梅酒／

アップルジュース／グレープフルーツジュース／ウーロン茶／

コーラ／ジンジャーエール／トニックウォーター

<シャンパンフリーフロー>

シャンパン／スパークリングワイン／赤ワイン3種／白ワイン3種／

ジントニック／ウォッカトニック／モスコミュール／カシスソーダ／

カシスウーロン／カンパリソーダ／ラムコーク／

ハイボール／ウーロンハイ／レモンサワー／梅酒／

アップルジュース／グレープフルーツジュース／ウーロン茶／

コーラ／ジンジャーエール／トニックウォーター

【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/>

