



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位



2025年3月4日

ザ スtrings 表参道

旬のいちごを主役に迎えたピンクづくしのスイーツで春のNYガーデンパーティー気分を満喫

『NYストロベリーフラワーガーデン 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4月8日(火)～5月7日(水)

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、“春のお花に囲まれたNYのガーデンパーティー”をテーマに、いちごを主役に迎えた『NYストロベリーフラワーガーデン アフタヌーンティー』を、2025年4月8日(火)～5月7日(水)の期間限定で提供いたします。ご自宅や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。新緑が芽吹く表参道ケヤキ並木に面したNYストリートテラスで、春のフラワーガーデンパーティーを演出するティータイムをお届けいたします。



旬の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、“春のお花に囲まれたNYのガーデンパーティー”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、ベリーエッセンスのグラサージュを施した艶めくホワイトチョコレートムースなど、ピンク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。表参道ケヤキ並木のグリーンに囲まれる心地よいNYストリートテラスで、春のフラワーガーデンパーティーを演出するフォトジェニックなティータイムをお楽しみいただけます。また、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。

春の心地よい季節に、表参道の緑豊かなテラス席でNYのフラワーガーデンパーティー気分を味わうアフタヌーンティーをお楽しみください。

<『NYストロベリーフラワーガーデン アフタヌーンティー』概要>

【販売期間】

2025年4月8日(火)～5月7日(水)

【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>



『NYストロベリーフラワーガーデン
アフタヌーンティー』(イメージ)



“春のお花に囲まれたNYガーデンパーティ”が
テーマのアフタヌーンティー

【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 レッドペルペツパーソース
- ・桜海老と筍のキッシュ

<スイーツ>

- ・ストロベリータルト
- ・ストロベリー&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／ストロベリー&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)



ケヤキグリーンに囲まれる
NYストリートテラス



オプションドリンク



テイクアウトアフタヌーンティー
(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/>

