



THE STRINGS.

OMOTESANDO H

報道関係者各位

2025年6月6日

ザ スtrings 表参道

表参道駅直結の大人ラウンジ「TIME NEST(タイムネスト)」が夏季限定オープン！

あなたの感性が仕上げる“食べるアートかき氷パフェ”誕生

～5種のカラーソースやトッピングをカスタムして世界に一皿のオリジナル・アートかき氷パフェを作る新体験を～

CANVAS ART SHAVE ICE PARFAIT !

(キャンバスアート・シェーブアイスパフェ)

提供場所: ザ スtrings 表参道 / 提供期間: 2025年7月1日(火)～9月15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、洗練された大人のためのラウンジ「TIME NEST(タイムネスト)」を夏季限定でオープンし、5種のカラーソースやフルーツなどのトッピングをカスタムして世界に一皿のオリジナル・アートかき氷パフェを作って楽しむ『CANVAS ART SHAVE ICE PARFAIT ! (キャンバスアート・シェーブアイスパフェ)』を2025年7月1日(火)～9月15日(月)の期間限定で提供。あなたの感性が仕上げるスイーツパレット、“食べるアートかき氷パフェ”をご堪能ください。



この夏、ザ スtrings 表参道は、駅からダイレクトインできる洗練された大人のためのラウンジ「TIME NEST(タイムネスト)」にて、お好みのカラーソースを選び、トッピングをカスタムして世界に一皿のオリジナル・アートかき氷パフェを作って味わう新体験をお届け。キャンバスにデザインするように、真っ白なかき氷に自分だけのアートを施したスイーツパレットをお楽しみいただけます。

パレット型のプレートは、マカロンやレアチーズケーキ、ブラウニーなどプチガトーやアイスが賑やかにプレートを彩り、かき氷のベースカラーはいちご、マンゴー、巨峰、メロン、ブルーキュラソーの5つのフレーバーをご用意いたします。お好みのカラーソースをお選びいただき、メロンやマンゴー、ベリーなど彩り豊かなフルーツやゼリー、飴細工などの飾りをカスタムしてオリジナリティーあふれるデコレーションをお楽しみください。また、ジューシーな牛100%のパーティにピリッとしたハラペーニョBBQソースを合わせたアメリカンサイズなバーガーや、スモークサーモンとポーチドエッグのオープンサンド、牛肉のラグーをのせた特製フレンチタコスなどTIME NESTでしか味わえないスペシャルメニューも3品登場いたします。

推し活や夏休みの集いに、駅からそのままラウンジへ入れる特別な空間で、スイーツもかき氷も両方楽しめる、自由にクリエイティブなひんやりスイーツタイムをお楽しみください。

■『CANVAS ART SHAVE ICE PARFAIT！（キャンバスアート・シェーブアイスパフェ）』メニュー

推し活にもおすすめ！5種のフレーバーより、お好みのカラーを選んでトッピングをカスタマイズし、ご自身でプレートのアレンジ。世界に一皿のオリジナル・アートかき氷パフェをのせたスイーツパレットを作ってお楽しみください。



<フレーバー>

- ・いちご
- ・マンゴー
- ・巨峰
- ・メロン
- ・ブルーキュラソー

<パレット>

アイス／いちごマカロン／カッサータ／
レアチーズケーキ／ホワイトチョコレートブラウニー
※アイスとソースアートは5種のフレーバーに準ずる



<トッピング>

シーズナルフルーツ／チョコレート／メレンゲ／飴細工／
シャンパンゼリー／ベリーゼリー

<フレーバー別カスタム例>



■ TIME NEST(タイムネスト)スペシャルメニュー3品



・BBQバーガー

肉厚ジューシーな牛100%のパティとレタス、オニオン、トマト、レタス、
チェダーチーズ、さらにアボカドとベーコンもトッピング。ピリッとしたBBQソースを
合わせたアメリカンサイズの、思わずかぶりつきたくなるようなハンバーガー。

・スモークサーモンとポーチドエッグのオープンサンドイッチ

スモークサーモンとクリームチーズ、ポーチドエッグになめらかなオランダーズ
ソースを合わせたオープンサンド。色とりどりの野菜ものせ、ハーブや柑橘の
さっぱりとした風味のドレッシングが夏らしいテイストを演出します。

・特製フレンチタコス

旨味たっぷりの和牛のラグーとレタス、オニオン、トマト、チェダーチーズを包み、
サルサアイオリやハーブが爽快なチミチュリをつけて召し上がれ。ぜひビールと
合わせてお楽しみください。

■ ドリンクメニュー

・4種のアメリカクラフトビール

IPA／ブルックリンラガー／ブルームーン／コナビール

そのほかワインやソフトドリンク、コーヒー・紅茶など全35種

<『CANVAS ART SHAVE ICE PARFAIT ! (キャンバス・アート シェーブアイスパフェ)』概要>

【提供期間】

2025年7月1日(火)～9月15日(月)

※不定休のため公式HPに営業日カレンダー掲載

【提供場所】

TIME NEST(タイムネスト)／ザ スtrings 表参道 B1F

【営業時間】

11:30～21:00(L.O. 20:00)

【料金】※税込、サービス料15%別

- ・CANVAS ART SHAVE ICE PARFAIT ! ￥3,980
- ・BBQバーガー ￥3,800
- ・スモークサーモンとポーチドエッグのオープンサンド ￥2,980
- ・特製フレンチタコス(6ピース) ￥3,500
- ・アメリカクラフトビール
IPA ￥1,600／ブルックリンラガー ￥1,600／ブルームーン ￥1,600／コナビール ￥1,800

【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/timenest.html>

【TIME NEST(タイムネスト)】



時間を忘れて寛いでいただける居心地のよい場所(nest=巣)になれるよう名づけられた「タイムネスト」は、フランス、イタリアの職人が丹精を込めて仕上げた数々のソファと上質なインテリアを配し、あたたかい色味の天然木と石材を生かしデザインされたラウンジです。

【場所】東京都港区北青山3-6-8 ザ スtrings 表参道 地下1階

【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。



【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/>

