

組み合わせ自在、好きなメニューを選ぶオリジナルコースが魅力！
夏らしいさっぱり、爽やかな味わいと色鮮やかなソースアートが生きたエキゾチックなメニューをお届け

サマーランチメニュー 新登場

販売場所: TAVERN by the green / 販売期間: 2025年7月1日(火)～9月末頃まで

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、旬食材にハーブの爽やかなアクセントを加えた夏らしいさっぱりとした味わいや、エキゾチックなソースアートが目にも舌にも楽しいサマーランチメニューを2025年7月1日(火)～9月末頃まで提供いたします。



表参道のケヤキ並木を独占しながら、優雅な時間をお過ごしいただけるTAVERN by the greenでは、朝食は遅めにとる方、アーリーランチ派の方、またはレイトランチ派の方など、それぞれのライフスタイルに合わせ、オープンから17:00までお楽しみいただけるランチを提供しております。全14品のメニューより2品または3品、お好みに合わせてお選びいただくスタイルのランチコース。夏限定の新メニューは、旬食材にハーブの爽やかなアクセントを加えたさっぱりとした味わいと、エキゾチックなソースアートで味覚から夏を感じていただけます。

スターターには、赤パプリカのソースが目を惹く、甘酸っぱいトマトとマンゴーのレリッシュを合わせた『愛媛県産カンパチのマリネ』、日本では珍しい野菜「トマティーヨ」を使用し、さっぱりとした酸味が夏にぴったりなスープ『メキシコ風トマティーヨのグリーンスープ』が登場。メインディッシュは、発酵スイカで作った爽やかなガスパチョの冷製カップリーニや、タイ料理のガバオから着想を得た斬新な『そば粉のガレット』、そのほかお魚、お肉料理と豊富なラインアップでご用意。さらに、驚くほどにビッグサイズな『石窯ブレッドバーガー』は、ハーブの香りが効いたヴェルデュレットソースにバルサミコ味噌クリームを合わせた爽やかかつまろやかな味わいでお届け。デザートは、夏の青々とした表参道のケヤキをイメージした『抹茶モンブラン』や、マンゴーが主役のエキゾチックな『クロッフル』が登場します。

夏の木漏れ日が美しい青々とした表参道のケヤキ並木を一望するNYスタイルのレストランで、エキゾチックな夏の味覚をお楽しみください。

＜サマーランチメニュー 概要＞

【販売期間】

2025年7月1日(火)～9月末頃まで

【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】

11:30～17:00(L.O. 15:00)

【料金】※税込、サービス料15%別

ランチ2品コース ¥4,173 /ランチ3品コース ¥5,043

【ご予約・お問い合わせ】

03-5778-4534(タバーン・バイ ザ グリーン直通)

<https://www.strings-group.jp/omotesando/restaurant/tavern/info/tavern-brunch.html>

＜メニュー内容＞(14品からセレクト可能)

※メニューは入荷により、種類・品数に変更となる場合がございます。



＜シェフおすすめ ①＞ 石窯ブレッドバーガー

ビーフ100%パテ150gにチェダーチーズ、浅草ベーコン、オニオンリングを合わせ、石窯ブレッドでサンドした高さ20cmほどに及ぶ豪快なバーガー。ハーブの香りが効いたヴェルデュレットソースにバルサミコ味噌クリームを合わせた爽やかかつまるやかな味わいをお楽しみいただけます。サイドのカリカリとしたクランキーポテトは、ハーブヨーグルトディップにつけてお召上がりください。



＜シェフおすすめ ②＞ そば粉のガレット ガパオ風サルサソース

ヘルシーなそば粉のガレットに、タイ料理の「ガパオ」から着想を得たサルサソースを合わせ、冬瓜とオレンジのマリネやタマリンドサワークリームを添えたエキゾチックな味わいのガレット。バジルの香りが食欲をさらに引き立ててくれるはず。仕上げにはミモレットチーズを振りかけた女性人気NO.1の一品です。



愛媛県産カンパチのマリネ
アーモンドとパプリカのソース



メキシコ風トマティーヨのグリーンスープ



TAVERN特製コブサラダ



ギリシャヨーグルト 季節のフルーツ&ソース



自家製グラノーラ



冷製カッペリーニ
発酵スイカのガスパチョ



メカジキのしょうゆ糀マリネ
グリーントマトとパッションフルーツのソース



信玄鶏腿肉のハニーグレイズ
とうもろこしとルビーボルトのソース



国産牛サーロインのグリル 150g
マデラソース



抹茶モンブラン



クロッフルのライムクリームチーズサンド



アイスクリーム&シャーベット
盛り合わせ

【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。



【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/>

