



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位

TAVERN
by the green

2025年7月16日
ザ スtrings 表参道

“おめでとう”は最初の一口から。

NYのマンハッタンの夜景に想いをのせて、コースの始まりに思いがけない祝福をコンセプトにした
セレブレーションスタンド新登場

『マンハッタンライツ・セレブレーションタパスタワー』

販売場所: TAVERN by the green / 販売期間: 2025年7月20日(日)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、2階「TAVERN by the green (タバーン・バイ ザ グリーン)」に、アニバーサリーを華やかに演出するシェフ特製の煌びやかな『マンハッタンライツ・セレブレーションタパスタワー』が、2025年7月20日(日)より通年で登場。コースの始まりからお祝いのサプライズを届けるTAVERNスタイルのユニークな表現で、新しいお祝いのプレゼンテーションを提案いたします。



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NYスタイルのレストラン、TAVERN by the greenでは、マンハッタンの夜景を描いた煌びやかなスタンドにシェフ特製の華やかなタパスにメッセージを添え、コースの始まりからお祝いのサプライズを届ける、新しくユニークなお祝いのスタイルを提供いたします。シャンパンで乾杯の後、『マンハッタンライツ・セレブレーションタパスタワー』でサプライズな演出をして、コースの始まりからお祝いムードあふれるスペシャルな時間をお過ごしいただけます。

『マンハッタンライツ・セレブレーションタパスタワー』は、シェフが“ニューヨーク”と“お祝い”のテーマからインスピレーションを受け考案した、華やかなタパスを4種ご用意。ライトが煌めく夜のセントラルパークをイメージした『黒トリュフとマッシュルームのアランチーニ』、ルーフトップから望むトワイライトカラーの『ビーツとクリームチーズのミルフィーユ』、ウォールストリートのように味わい深い『牛ほほ肉赤ワイン煮のタルトレット』、夕焼けのイーストリバーのような『シーフードセビーチェ』が賑やかに並び、スタイリッシュにお祝いの瞬間を彩ります。タパスの後は、豪華なWメインやTAVERN特製のソースアートが華やかなデザート『マンゴークリームチーズパイ』など、お祝いに相応しい贅沢なコースをお楽しみいただけます。いつものお祝いとは一味違う、始まりからお祝いのサプライズを届けるTAVERNオリジナルのユニークなセレブレーションで、大切な方と特別なひとときをお過ごしください。

<『マンハッタンライツ・セレブレーションタパスタワー』概要>

【提供期間】2025年7月20日(日)より通年

【提供場所】TAVERN by the green(タバーン・バイザグリーン) /ザ スtrings 表参道 2F

【営業時間】11:30~22:00

【料金】※税金、サービス料15%込

マンハッタンライツ・セレブレーションディナーコース ¥9,500

マンハッタンライツ・セレブレーションランチコース ¥7,500

【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-manhattan.html>

【コース内容】

<ディナーコース>

- ・グラスシャンパン
- ・マンハッタンライツ・セレブレーションタパスタワー
黒トリュフとマッシュルームのアランチャーニ/ビーツとクリームチーズのミルフィーユ/
牛ほほ肉赤ワイン煮のタルトレット/シーフードセビーチェ
- ・愛媛県産真鯛のロースト&カナダ産オマール海老のアンサンブル
- ・国産牛サーロインのグリル
- ・TAVERN特製マンゴークリームチーズパイ

<ランチコース>

- ・グラスシャンパン
- ・マンハッタンライツ・セレブレーションタパスタワー
黒トリュフとマッシュルームのアランチャーニ/ビーツとクリームチーズのミルフィーユ/
牛ほほ肉赤ワイン煮のタルトレット/シーフードセビーチェ
- ・愛媛県産真鯛のロースト
- ・国産牛サーロインのグリル
- ・TAVERN特製マンゴークリームチーズパイ



マンハッタンライツ・
セレブレーションタパスタワー



華やかなタパスとメッセージで
コースの始まりからお祝いを届ける
ユニークなサプライズ



“おめでとう”は最初の一口から

【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る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/>

