

手土産やご自宅でのティータイムを彩るオリジナルギフトが新登場

スリングスオリジナル 紅茶のパウンドケーキ&紅茶ギフト 販売スタート

販売場所: ZelkovA Cake Boutique / 販売開始: 2025年7月28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、1階「ZelkovA Cake Boutique (ゼルコヴァ ケーキブティック)」にて、スリングスオリジナルブレンドの茶葉を使用した紅茶のパウンドケーキと、華やかなフレーバードティーを詰めた紅茶ギフトをテイクアウト限定で販売。2025年7月28日(月)よりブティックショーケースに登場いたします。



表参道駅直結、表参道の並木道に面したロケーションに佇むザ スtrings 表参道では、気軽に立ち寄れる利便性ととも、ちょっとした手土産にもぴったりのオリジナルのギフトを揃えております。スリングスならではの洗練されたギフトを、お出かけの際の手土産選びや、ご自宅でのご褒美スイーツとしてぜひご利用ください。

■ 紅茶のパウンドケーキ

芳醇な香りが広がる、オリジナルブレンドティーの茶葉を贅沢に練り込んだパウンドケーキ。しっとりと焼き上げた生地の中に紅茶の豊かな風味と上品な甘さが調和した、一口ごとに優雅なひとときをお楽しみいただける一品です。

■ オリジナルブレンドティー

甘くフルーティーなチェリーとサクランボに苺の香りをあわせた、スリングスオリジナルブレンドの華やかなフレーバードティー。ギフトにもぴったりのスタイリッシュなパッケージに8つのティーバッグを詰めてご用意いたします。

<ストリングスオリジナル 紅茶のパウンドケーキ&紅茶ギフト 概要>

【販売開始】2025年7月28日(月)～

【販売場所】ZelkovA Cake Boutique(ゼルコヴァ ケーキブティック)／ザ スtrings 表参道 1F

【営業時間】12:00～20:00

【料 金】※すべて税込

オリジナルブレンドティー(8ティーバッグ入り) ￥1,500

紅茶のパウンドケーキ ￥2,500

【お問合せ】03-5778-4566(Cafe & Dining ZelkovA 直通)

<https://www.strings-group.jp/omotesando/restaurant/takeout/pound-cake.html>

【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「樺」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ズ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/>

