



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位

TAVERN
by the green

2025年7月31日
ザ スtrings 表参道

秋の美食旅がテーマ！

3種のモンブランと秋の味覚×紅茶テイストで奏でるアーバンエレガンスなスイーツタイムを提案

『オータムヴォヤージュアフタヌーンティー』新登場

販売場所: TAVERN by the green / 販売期間: 2025年9月9日(火)～11月25日(火)

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、『オータムヴォヤージュアフタヌーンティー』を、2025年9月9日(火)～11月25日(火)まで提供いたします。秋の美食旅をテーマに、3種のモンブランと、芋栗かぼちゃなど秋の味覚×紅茶テイストで奏でるアーバンエレガンスなアフタヌーンティーを、紅葉に移ろう秋の表参道ケヤキ並木を一望するNYスタイルのレストランでご堪能ください。



芋栗かぼちゃなど秋の味覚に、スリングスオリジナルブレンドの華やかな紅茶の香りが寄り添うエレガントなアフタヌーンティーは、旬を味わう美食の秋をご堪能いただけます。また、3種のモンブランも楽しめる、贅沢で優雅な秋の美食旅へと誘います。

スイーツは、真っ赤なりんごをかたどった紅茶テイストのりんごムースや、洋梨をたっぷりとのせたタルト、紅茶とマスカットを合わせたゼリーなど旬のフルーツを味わうラインアップのほか、スリングスオリジナルブレンドの茶葉をふんだんに使用した香り高いパウンドケーキ、さらには紫芋・さつまいも・和栗の3種のモンブランがスタンドを彩ります。中でも、パイ生地の上ののった和栗のモンブランは、サクサク食感とずっしりとしたモンブランクリーム、ホクホクとした渋皮栗を丸ごと一粒楽しめる満足感溢れる一品です。セイボリーは、かぼちゃとクリームチーズのタルトレットや旨味が詰まったトリュフ香るTAVERN特製ミニバーガーなど4種に加え、イチジクと鴨のサラダや濃厚なマロンポタージュも揃えた、旬食材を贅沢に詰め込んだ内容でお届け。さらにオプションメニューでは、スリングスオリジナルブレンドティーに、りんごやシナモン、メープルの風味を合わせた秋らしいホットドリンクをお楽しみいただけます。そのほか、メインディッシュを選べるプリフィックスにアフタヌーンティースイーツ4品をデザートで提供するコースも販売いたします。アーバンでスタイリッシュな空間で、上質な秋の美食体験をご堪能ください。

<『オータムヴォヤージュアフタヌーンティー』概要>

【販売期間】

2025年9月9日(火)～11月25日(火)

【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】※2時間制

アフタヌーンティー 11:30～17:00(L.O. 15:00)

ミニアフタヌーンティー付きコース 11:30～22:00(L.O. 20:00)

【料金】※税金、サービス料15%込

アフタヌーンティー (平日)¥6,200 / (休日) ¥6,700

ミニアフタヌーンティー付きコース ¥6,700

オプション オータムホットアップル&シナモンティー ¥1,400

【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-afternoontea.html#next>

【アフタヌーンティーメニュー】

<サラダ>

イチジクと紅茶鴨のサラダ バルサミコソース

<スープ>

マロンポタージュ マッシュルームフォーム クリスピーキヌア

<セイボリー>

- ・スモークサーモンのマリネ 柚子の香り
- ・かぼちゃとクリームチーズのタルトレット フライドオニオン
- ・アランチーニ バジルクリームソース
- ・TAVERN特製ブラックミニバーガー トリュフグレイビーソース

<スイーツ>

- ・紅茶とマスカットのゼリー
- ・さつまいもモンブランプリン
- ・紫芋モンブラン カシス&オレンジケーキ
- ・和栗のモンブランパイ
- ・紅茶のパウンドケーキ
- ・紅茶とりんごの真っ赤なムース
- ・洋梨タルト

【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】

オータムホットアップル&シナモンティー

【ミニアフタヌーンティー付きコースメニュー】

<サラダ>

イチジクと紅茶鴨のサラダ バルサミコソース

<スープ>

マロンポタージュ マッシュルームフォーム クリスピーキヌア

<メイン(下記より1品)>

メカジキのグリル / 信玄鶏のグリル / 本日のパスタ / そば粉のガレット /
石窯焼きブレッドバーガー(+¥1,200) / 牛サーロインのグリル(+¥2,000)

<スイーツ(アフタヌーンティースイーツ 4品)>

- ・さつまいもモンブランプリン
- ・紫芋モンブラン カシス&オレンジケーキ
- ・紅茶のパウンドケーキ
- ・洋梨タルト



3モンブラン種のモンブランを贅沢に味わえる
アフタヌーンティー



秋の味覚×紅茶テイストが奏でる
スイーツ



旬食材を用いた4種のセイボリー



サラダとスープ



オプションドリンク
『オータムホットアップル&シナモンティー』



ミニアフタヌーンティー付きコース

【ザ スtringス 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tringス 表参道 製菓 料理長】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tringス 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】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tringス 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tringス 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/>

