

報道関係者各位

ANNA SUI

THE STRINGS.
OMOTESANDOH

2025年8月7日
ザ スtrings 表参道

ANNA SUI × ザ スtrings 表参道 初のコラボレーション

ANNA SUIらしいファンタジーでロマンティックなエッセンスを纏う

『ファンタジー&ローズ アフタヌーンティー with ANNA SUI』

期間限定開催

提供場所: Cafe & Dining ZelkovA / 開催期間: 2025年9月18日(木)～11月18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、1階「Cafe & Dining ZelkovA (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)」にて、ニューヨーク発、世界中で愛され続けるファッションブランド「ANNA SUI (アナ スイ)」との初のコラボレーションによる『ファンタジー&ローズ アフタヌーンティー with ANNA SUI』を、2025年9月18日(木)～11月18日(火)の期間限定で開催いたします。



ファッション・アート・カルチャーの発信地であるニューヨークの多様な文化や価値観が息づくザ スtrings 表参道では、1981年にニューヨークで誕生し、世界中で愛され続けるファッションブランド「ANNA SUI(アナ スイ)」との初のコラボレーションを開催。本コラボレーションでは、ANNA SUIを象徴するファンタジーでロマンティックな唯一無二の世界観を、秋の旬食材を用いてザ スtrings 表参道ならではのスタイルで表現した特別なアフタヌーンティーを提供いたします。期間中はテラス席にパープルローズのアートフラワーデコレーションが施され、ANNA SUIの世界観に染まる心ときめく体験をお届けいたします。

アフタヌーンティーは、ANNA SUIのブランドのシグネチャーカラーであるパープルと、ブラックやレッドのアクセントカラーを取り入れ、ローズや蝶、黒猫のTITI(ティティ)といったアイコニックなモチーフと、紫芋や葡萄など秋の食材と掛け合わせた7種のスイーツと3種のセイボリーが、ファンタジーかつロマンティックにスタンドを彩ります。さらに、ANNA SUIらしいエッセンスを纏う、ローズとパープルをイメージしたスペシャルドリンク2種や、ANNA SUIの世界観を一皿に詰め込んで表現したファッショナブルなパフェも登場。

またアフタヌーンティーには、コラボレーションオリジナルのランチョンマットやコースター、メニュー表といったオリジナルグッズをご用意。さらに、公式サイト限定の特定プランをご予約いただいたお客様に、数量限定でANNA SUIのノベルティをプレゼントいたします。

ANNA SUIの洗練された世界観に包まれながらロマンティックでファンタジーな秋のティータイムをお楽しみください。

■ Cafe & Dining ZelkovAのテラスがパープルに染まる洗練されたANNA SUIの世界観に



テラス席は、コラボレーション期間限定スペシャルデコレーションでお届け。ANNA SUIのブランドロゴのアートやクッション、頭上で舞う蝶のモチーフをイメージした華やかな装飾が彩り、ANNA SUIの世界観に包まれるロマンティックなティータイムをお過ごしいただけます。



さらに、テラス6席限定のスペシャルデコレーションシートでは、コラボレーション限定のローズストライプデザインの傘と、黒猫のぬいぐるみをお貸しだし、よりフォトジェニックな空間で楽しめるANNA SUIアフタヌーンティーを演出いたします。

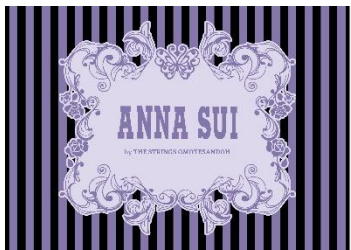
※傘とぬいぐるみはお持ち帰り不可

■ ANNA SUI スペシャルノベルティ付きプランや、コラボレーション限定オリジナルグッズ登場



アナ・スイお気に入りのアンティーク姿見をスモールサイズにしたハンドミラー付きの特別なプランを先着限定50名様にご用意しております。

さらに、一部のプラン限定で、公式サイトよりご予約いただいたお客様にANNA SUIのブライトニング ハンドクリームの小型サンプルをプレゼント。
(※数量限定、予定数に達し次第終了)



＜プレゼント対象プラン＞

- ・アフタヌーンティー＋パフェセット
- ・アフタヌーンティー＋スペシャルドリンク＋パフェセット
- ・デコレーションシート確保プラン
- ・＜ハンドミラー付き＞アフタヌーンティー＋スペシャルドリンク＋パフェセット

アフタヌーンティーご予約のお客様すべてに本コラボレーション限定のランチョンマットやコースター、メニュー表のオリジナルグッズをご用意。

■ 『ファンタジー&ローズ アフタヌーンティー with ANNA SUI』概要

【開催期間】 2025年9月18日(木)～11月18日(火)

【提供場所】 Cafe & Dining ZelkovA(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)／ザ スtrings 表参道 1F

【提供時間】 11:30～22:00(L.O. 21:00)

※アフタヌーンティー 11:30～20:00(L.O. 18:00)

【料 金】 アフタヌーンティー 平日 ￥5,800／休日 ￥6,300

アフタヌーンティー＋スペシャルドリンクセット 平日 ￥6,800／休日 ￥7,300

アフタヌーンティー＋パフェセット 平日 ￥8,000／休日 ￥8,500

アフタヌーンティー＋スペシャルドリンク＋パフェセット 平日 ￥9,500／休日 ￥9,900

＜ハンドミラー付き＞アフタヌーンティー＋スペシャルドリンク＋パフェセット 平日 ￥11,000／休日 ￥11,400

ミニアフタヌーンティー付きランチコース ￥5,900

ミニアフタヌーンティー付きディナーコース ￥6,900

テイクアウトアフタヌーンティー ￥8,800

スペシャルドリンク ファンタジーブルーム ￥1,972

スペシャルドリンク スカーレットロマンス ￥1,610

アナ スイ ファンタジーパフェ ￥2,800

※すべて税金・サービス料15%込み、テイクアウトはサービス料なし

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

https://www.strings-group.jp/omotesando/restaurant/zelkova/info/zelkova-aft_as.html

<アフタヌーンティーメニュー内容>



スイーツ

- ・ANNA SUIパープルモンブランマフィン
- ・ブルーベリーパンナコッタ&パープルゼリー
- ・ブラックマカロンのラズベリーサンド
- ・ベリーのチョコレートタルト
- ・レッドリップのチョコレートロリポップ
- ・パープルバタフライムース
- ・ラズベリーのレッドローズムース

セイボリー

- ・黒猫のTITI(ティティ)のブラックバーガー
- ・ローストビーフと紫キャベツのタルト
- ・紫芋スープ キャビア添え

<パフェ>



- ・アナ スイ ファンタジーパフェ
ANNA SUIの世界観を一皿で表現したパフェ。
カシスソースにバイオレットカラーのゼリーを重ね、洋梨といちごを
トッピングしクランブルのザクザク食感もアクセントに。
チョコレートでふたをして、トップはANNA SUIパープルをイメージした
マカロンと蝶の羽のようなカシスチュイルを飾りました。
プレートは無花果やベリー、カシスのアイスが華やかに彩り、
ANNA SUIのサインを添えてご用意いたします。

<スペシャルドリンク>



- ・ファンタジーブルーム（左） ※アルコール
ANNA SUIのシグネチャーカラーであるパープルをイメージし、
フローラルなテイストを加え、2種のエディブルフラワーを浮かべた
幻想的なカクテル。
- ・スカーレットロマンス（右） ※ノンアルコール
ANNA SUIのローズのモチーフをメインに、ベリー×ローズフレーバーの
深紅に染まったアイ스티ー。

<ミニアフタヌーンティー付きコース>



前菜やメインディッシュはお好みのメニューをお選びいただくプリフィックス
コースに、デザートはミニサイズのアフタヌーンティースタンドにスイーツを
のせてご用意。スタンドには5種のANNA SUIコラボレーションアフタヌーン
ティースイーツをのせ、お食事もおアフタヌーンティーもお楽しみいただけます。

【スイーツ5種】

ANNA SUIパープルモンブランマフィン／
ブルーベリーパンナコッタ&パープルゼリー／ベリーのチョコレートタルト／
パープルバタフライムース／ラズベリーのレッドローズムース

<テイクアウトアフタヌーンティー>



ANNA SUIコラボレーションアフタヌーンティーのテイクアウトセットが登場。
アフタヌーンティースタンドとしてそのままテーブルに飾ってお楽しみいた
だけます。
ハロウィンやホームパーティーなどのお集まりやお祝いにもおすすめです。

【メニュー】

店内アフタヌーンティーと同様

ANNA
SUI

1981年、アナ・スイが自身の名を冠したブランドを設立。アナ・スイは、ヴィンテージスタイルや文化の深遠な領域に関する膨大な量のリサーチを通してインスパイアされた現代的で独自の洋服を生み出すことで知られ、ニューヨークで最も愛され成功したファッションデザイナーの一人です。

現在 Anna Suiは8カ国で50店舗以上のブティックを展開し、Anna Suiのコレクションは30カ国を超える国の300店舗で販売されています。

【公式サイト】<https://annasui.co.jp/>

【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。



【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イジーヌ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/>

