

ハロウィンの宵がテーマ！

怪しげな森に浮かぶ三日月とシャドウキャットがミステリアスなモンブランパンケーキ新登場

『漆黒の森 モンブランハロウィンパンケーキ』

販売場所: Cafe & Dining ZelkovA / 販売期間: 2025年9月24日(水)～11月12日(水)

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、ハロウィンの宵をテーマに、紫芋のモンブランクリームをたっぷり重ね、怪しげな森に浮かぶ三日月とシャドウキャットがミステリアスな夜を演出する『漆黒の森 モンブランハロウィンパンケーキ』を、2025年9月24日(水)～11月12日(水)の期間限定で提供いたします。



ハロウィンの宵をテーマにした、モンブランをメインに秋の味覚も楽しめる、ミステリアスでフォトジェニックなパンケーキが登場します。

竹炭で真っ黒に染まったパンケーキを3枚重ね、口当たり軽やかなクリームフェットを中にしのばせた濃厚な紫芋のモンブランクリームをたっぷりとしぼりました。トップには三日月、シャドウキャットが佇み、ミステリアスな夜を演出。さらにお墓のような黒ごまのアイスや、プレートアート、サイドの真っ赤なベリーソースから生える怪しげな枯れ木のチョコレート細工がハロウィン気分を盛り上げます。

ミステリアスな世界観と、秋のモンブランを堪能するハロウィンのフォトジェニックなスイーツタイムをお楽しみください。

<『漆黒の森 モンブランハロウィンパンケーキ』概要>

【販売期間】

2025年9月24日(水)～11月12日(水)

【販売場所】

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】

11:30～17:00(L.O.)

【料金】※税金、サービス料15%別

¥2,600

【ご予約・お問い合わせ】

03-5778-4566(Cafe & Dining ZelkovA 直通)

<https://www.strings-group.jp/omotesando/restaurant/zelkova/info/zelkova-sweets.html>



『漆黒の森 モンブランハロウィンパンケーキ』

【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/>

