



THE STRINGS.

OMOTESANDO H

報道関係者各位

2025年9月3日

ザ スtrings 表参道

<ザ スtrings 表参道 開業8周年>

「∞(無限)」の感謝の想いをつなぐ10月限定イベント開催

開催場所: Cafe & Dining ZelvovA・TAVERN by the green / 開催期間: 2025年10月1日(水)~10月31日(金)

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)は、2025年10月1日(水)に開業8周年を迎えます。日頃のご愛顧へ感謝を込めて、未来へのつながりを願う特別な日を記念し、1階「Cafe & Dining ZelvovA(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)」と2階「TAVERN by the green(タバーン・バイ ザ グリーン)」にて「∞(無限)」のかたちをした「8」にちなんで感謝の想いを届けるスペシャルプランを、2025年10月1日(水)~10月31日(金)の期間限定で販売いたします。



ザ スtrings 表参道は開業8周年を記念し、日頃の感謝を多くの方に届けたいという想いを込めて、10月限定で特別なイベントを開催。8周年は、「∞(無限)の感謝」をテーマに、「∞(無限)」のかたちをした「8」にちなんだメニューやプランを展開いたします。

両レストランでは共通で、8周年記念の限定カクテル『ザ スtrings ミスト』を提供いたします。国産ドライジン「八つ星」をベースに、シャルトリューズと白ぶどうジュースを加え、トニックウォーターで割ったさっぱりと爽やかなカクテル。お食事中はもちろん、ディナー前のアペリティーボなどのシーンでもおすすめの1杯です。

Cafe & Dining ZelvovAでは、8周年を彩るアートフルなディナーコースが登場。「∞(無限)」を描いたプレートにのせた3種のアミューズからスタートし、色鮮やかなソースアートが生きる前菜、お魚料理、お肉料理のWメインをお楽しみいただいた後、「8」のチョコレートを飾ったモンブランをお届けいたします。

TAVERN by the greenでは、8周年記念の限定コースをランチ&ディナータイムで8,800円にてご用意いたします。8周年記念カクテル『ザ スtrings ミスト』で乾杯した後は、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4種のせてお届け。タパスプレートにはメッセージを添えることも可能で、コースの始まりにお祝いや感謝のサプライズをする、ユニークなお祝いにもおすすめです。その後は、豪華なWメインとデザートもお楽しみいただけます。

感謝の想いをつなぐアニバーサリーマンスに、心温まるひとときをお過ごしください。

■ 開業8周年記念イベント概要

【開催期間】2025年10月1日(水)～10月31日(金)

【開催場所】Cafe & Dining ZelkovA(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)／ザ スtringス 表参道 1F
TAVERN by the green(タバーン・バイ ザ グリーン)／ザ スtringス 表参道 2F

【営業時間】11:30～22:00(L.O. 21:00)

【料 金】・8周年記念アートフルディナーコース ¥4,980(Cafe & Dining ZelkovAにて提供)
・8周年記念コース ¥8,800(TAVERN by the greenにて提供)
・ザ スtringス ミスト ¥1,840(両店舗にて提供)
※すべて税金・サービス料15%込み

【お問合せ】03-5778-4566(レストラン直通)

<https://www.strings-group.jp/omotesando/restaurant/anniversary-course.html>

【コースメニュー】

<Cafe & Dining ZelkovA 8周年記念アートフルディナーコース>

- ・3種のアミューズ
- ・鮮魚のカルパッチョ
- ・メカジキのグリル
- ・国産牛サーロイングリル
- ・紫芋のモンブラン
- ・コーヒーまたは紅茶

<TAVERN by the green 8周年記念コース>

- ・ザ スtringス ミスト(お一人様につき1杯)
- ・マンハッタンライツ・セレブレーションタパスタワー(シェフ特製4種のタパス盛り合わせ)
- ・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特製マンゴークロームチーズパイ
- ・コーヒーまたは紅茶

【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 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「櫻」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/>



【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ろ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/>

