



THE STRINGS.

OMOTESANDO H

報道関係者各位

2025年9月12日

ザ スtrings 表参道

新たな一年の幕開けに相応しい華やかでゴージャス、伝統とモダンのエッセンスが重なり合う豪華絢爛四段重が登場

ザ スtrings 表参道

世界三大珍味を纏う「豪華絢爛おせち2026」予約開始

受け取り場所: TAVERN by the green / 受け取り日: 2025年12月30日(火)・12月31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)は、2025年9月12日(金)より、世界三大珍味が奏でる華やかな四段重「豪華絢爛おせち2026」の予約受付を開始いたします。新年の幕開けに、厳選された高級食材をふんだんに使用し、和と洋を重ね、一品一品丁寧に作り上げた豪華絢爛なおせち料理をご堪能ください。



2026年の幕開けを華やかに彩るおせち料理は、世界三大珍味と称されるキャビア・フォアグラ・トリュフを贅沢にとり入れたザ スtrings 表参道ならではのラグジュアリーな四段重をご用意。さらに、鮑やフカヒレ、松茸や金目鯛など高級食材をふんだんに盛り込み、伝統的な和のおせちに洋のモダンなエッセンスを重ねた、伝統と革新が息づくStringsオリジナルの特別な味わいに仕上げ、新年の食卓をスタイリッシュに演出いたします。

「極」四段重は、縁起物である数の子や海老、金目鯛の姿煮なども美しく彩り豊かにラインアップし、新年を祝う食卓に相応しい華やかさと日本の伝統を感じさせる構成に。しっとり柔らかな黒毛和牛4等級サーロインのローストビーフや、オマール海老のテルミドール、仏産フレッシュ黒トリュフライスなど、フレンチをベースにした、おせちにはユニークな洋の料理も合わせ、全体はボリューム満点ながら、一品一品丁寧に仕上げました。

また、厳選食材を使用した「寿」四段重も合わせて販売いたします。

大切なご家族とのひとときに、特別な一年の始まりに相応しいゴージャスな味わいのおせち料理をご堪能ください。

■ザ スtringス 表参道「豪華絢爛おせち2026」概要

【ご予約期間】2025年9月12日(金)～12月25日(木)

【受け取り日】2025年12月30日(火)・12月31日(水) ※テイクアウトのみ、配送は行っておりません。

【受け取り場所】TAVERN by the green(タバーン・バイ ザ グリーン)／ザ スtringス 表参道 2F

【受け取り時間】12:00～18:00

【料金】※すべて税込

・豪華絢爛「極」四段重 ￥45,000

・豪華絢爛「寿」四段重 ￥35,000

【ご予約・お問合せ】03-5778-4534(TAVERN by the green直通)

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

■メニュー

※メニュー内容および料金は仕入れ状況により変更となる場合がございます。 ※賞味期限:お渡し日より24時間以内にお召し上がりください。

＜豪華絢爛「極」四段重＞ ※3～4名様分

- ・巻の重:フレッシュオシエトラキャビア／数の子と彩りピクルス／ローズサーモンといくら／ズワイ棒のサフランムース／蛸と穂付筍の土佐煮／海老の姿蒸し／生ハムとサラミ・長芋マリネ／クリームチーズの味噌漬け／ハチミツ金柑
- ・貳の重:仔牛舌のやわらかグリル／海老と野菜のテリーヌ／合鴨と蕪の京風蒸し／本ブリ照り焼きと冬瓜／豚の角煮とうずらの卵／若鶏の八幡白菜ロール／仏産ジェラルールカマンベール／ラロッカミックスオリーブ／栗とぶどう豆の甘露煮
- ・参の重:オマール海老のテルミドール・ウニのグラチネ／鮑のスチーム・フカヒレのコンソメゼリー／金目鯛姿煮の含め煮
- ・肆の重:黒毛和牛4等級サーロインのローストビーフ マデラソース／松阪ポークのロースト シャルキュトリソース／ドフィノワーズグラタン／仏産フレッシュ黒トリュフライス／冬野菜と松茸のポトフ／フォアグラのグリル 西京味噌ソース



＜豪華絢爛「寿」四段重＞ ※3～4名様分

- ・巻の重:フレッシュオシエトラキャビア／数の子と彩りピクルス／ローズサーモンといくら／ズワイ棒のサフランムース／蛸と穂付筍の土佐煮／海老の姿蒸し／生ハムとサラミ・長芋マリネ／クリームチーズの味噌漬け／ハチミツ金柑
- ・貳の重:仔牛舌のやわらかグリル／海老と野菜のテリーヌ／合鴨と蕪の京風蒸し／本ブリ照り焼きと冬瓜／豚の角煮とうずらの卵／若鶏の八幡白菜ロール／仏産ジェラルールカマンベール／ラロッカミックスオリーブ／栗とぶどう豆の甘露煮
- ・参の重:オマール海老のテルミドール／鮑のスチーム・コンソメゼリー／金目鯛姿煮の含め煮
- ・肆の重:黒毛和牛サーロインのローストビーフ マデラソース／松阪ポークのロースト シャルキュトリソース／冬野菜と松茸のポトフ／ドフィノワーズグラタン



【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/>

