THE STRINGS. OMOTESANDOH

TAVERN by the green

報道関係者各位

2025年10月7日
ザ ストリングス 表参道

組み合わせ自在、好きなメニューを選ぶオリジナルコースが魅力！
旬食材をコクや深み、スパイスを効かせアレンジしたNYスタイルのエキゾチックでアートフルなメニューをお届け

オータム&ウィンターブランチメニュー 新登場

販売場所：TAVERN by the green ／販売期間：2025年10月7日（火）～2026年3月上旬まで

ザ ストリングス 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、旬食材をコクや深み、スパイスを効かせアレンジしたNYスタイルのエキゾチックかつアートフルなソースアートが生きる、オータム&ウィンターブランチメニューを2025年10月7日（火）～2026年3月上旬まで提供いたします。

表参道のケヤキ並木を独占しながら、優雅な時間をお過ごしいただけるTAVERN by the greenでは、朝食は遅めにとる方、アーリーランチ派の方、またはレイトランチ派の方など、それぞれのライフスタイルに合わせ、オープンから17:00までお楽しみいただけるブランチを提供しております。全14品のメニューより2品または3品、お好みに合わせてお選びいただくスタイルのブランチコース。秋冬の新メニューは、旬食材にコクや深み、スパイスを効かせアレンジした、日常を抜け出すエキゾチックな味わいを、一皿ごとに生き生きとしたソースアートとともにお楽しみいただけます。

スターターには、西京味噌とバターミルクのコク深いソースとさっぱりとした柚子やスマックのスパイスが交わう水蛸とシーフードセビーチェや、アランチーニやグリュイエールチーズのバゲットが入った温かいオニオングラタンスープが登場。

メインディッシュは、旨味がたっぷり入ったシェフー押しの国産牛すじ肉煮込みのタリアテッレや、ピリッとスパイシーなメカジキのマリネ、オリジナルアレンジのブラックババガヌーシュとハリッサのアクセントをソースで楽しむ信玄鶏腿肉のバターミルクマリネや、きのこの豊かな香りを纏った牛サーロインのグリルなど豊富なラインアップでご用意。さらに、驚くほどにビッグサイズな石窯ブレッドバーガーは、コクの効いたカカオてりやきソースに椎茸といぶりがっこのコールスローなどをトッピングした新感覚な味わいでお届け。

デザートは、ほっくりとした和栗の旨みが口いっぱいに広がる贅沢モンブランや、西京味噌のマスカルポーネクリームとスパイス香るホットチョコレートソースを合わせたクロッフルが登場します。

TAVERN by the greenのユニークなブランチメニューとともに、秋と冬の味覚を堪能する優雅なひとときをお過ごしください。

---------- ＜オータム&ウィンターブランチメニュー 概要＞ ----------

【販売期間】
2025年10月7日（火）～2026年3月上旬まで
【販売場所】
TAVERN by the green（タバーン・バイ ザ グリーン）／ザ ストリングス 表参道　2F
【提供時間】
11:30～17:00（L.O. 15:00）
【料金】※税込、サービス料15%別
ブランチ2品コース　￥4,173　／ブランチ3品コース　￥5,043
【ご予約・お問い合わせ】
03-5778-4534（タバーン・バイ ザ グリーン直通）
https://www.strings-group.jp/omotesando/restaurant/tavern/info/tavern-brunch.html

＜メニュー内容＞（14品からセレクト可能）

※メニューは入荷により、種類・品数が変更となる場合がございます。

＜シェフおすすめ ①＞ そば粉のガレット クロックマダム風

ヘルシーなそば粉のガレットに、目玉焼きをのせた“クロックマダム風”に仕上げた一品。ガレットの中は芳香なポルチーニのベーコンポテトをしのばせベシャメルソースを合わせました。
トップには彩りサラダを添え、ピスタチオペッパーソースをアートフルに施し、仕上げにはパルミジャーノレッジャーノチーズを振りかけた女性人気NO.1の一品です。

＜シェフおすすめ ②＞ 国産牛すじ肉煮込みのタリアテッレ

じっくりと煮込まれた牛すじ肉のとろけるような旨みが、平たいタリアテッレにたっぷりと絡む贅沢な味わいのパスタ。ピリッとしたかんずりをまろやかにしたクリームと、シャキシャキとした食感も楽しめるビーツとルッコラのサラダと合わせてお楽しみください。

水蛸とシーフードセビーチェ
西京味噌とバターミルクのソース

オニオングラタンスープ

TAVERN特製コブサラダ
柚子胡椒のラブネドレッシング

ギリシャヨーグルト
季節のフルーツ&ソース

自家製グラノーラ

メカジキのマリネ
オレンジとサフランのソース

信玄鶏腿肉のバターミルクマリネ
ザクロとハリッサのソース

国産牛サーロインのグリル 150g
カシスと味噌のソース

石窯ブレッドバーガー
カカオてりやきソース

和栗のモンブラン

クロッフル 西京味噌マスカルポーネクリーム
スパイス香るホットチョコレートソース

アイスクリーム&シャーベット
盛り合わせ

【ザ ストリングス 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。

【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 ストリングス 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 ストリングス 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/