

ガーリーピンクの世界観に満ちたホリデーを演出！
スリングスベアと過ごす、可愛いクリスマスオーナメントに変身したスイーツに心ときめくティータイム

『ピンクフル・ホリデーアフタヌーンティー』新登場

提供場所: Cafe & Dining ZelkovA ／提供期間: 2025年11月19日(水)～12月25日(木)

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、『ピンクフル・ホリデーアフタヌーンティー』を、2025年11月19日(水)～12月25日(木)の期間提供いたします。ホリデーシーズン限定の特別なアフタヌーンティーは、スリングスベアがみなさまを温かくお出迎え！さらにスタンドには大きなベロアリボンのデコレーションも施され、ガーリーピンクの世界観に満ちたホリデーをテーマに、トナカイやサンタ帽子など可愛いクリスマスオーナメントに変身したスイーツで心ときめくティータイムをお届けいたします。



今年のCafe & Dining ZelkovAのクリスマスアフタヌーンティーは、ガーリーピンクの世界観に満ちた“ピンクフル・ホリデー”をテーマにお届けいたします。心躍るホリデーシーズンは特別に、スリングスベアがみなさまを温かくお出迎え！さらにスタンドには大きなベロアリボンの装飾が施され、トナカイやサンタ帽子など可愛いクリスマスオーナメントに変身したスイーツが並ぶティータイムをお楽しみいただけます。

スイーツは、ピンクとホワイトのマカロンツリーや小さなフォルムのブッシュドノエル、トナカイをイメージしたホワイトチョコレートムースやサンタ帽子のコーンなど可愛らしさあふれるクリスマスオーナメントたちと、雪の結晶をまとったサンタカラーのグラスデザート、いちごのタルトやムースなど7種類がスタンドを彩ります。セイボリーはホワイトパンズのバーガーとサンタのようなミニカプレーゼ、ピンクとホワイトの色合いが可愛いホワイトチョコレートとカリフラワーのムースの3種類がラインアップ。

さらに、ホワイトベアがのったホワイトチョコレートドームにピンク色のルビーチョコレートをかけて溶かす、楽しいアクションと愛らしい装いのスペシャルデザートや、ピンク色に染まったホットストロベリーカップチーノなどホリデーシーズン限定のオプションメニューも登場。また、前菜やメインディッシュを選べるプリフィックスに、アフタヌーンティースイーツ4品をデザートで提供するランチ&ディナーコースや、ご自宅やお出かけ先でクリスマスアフタヌーンティーパーティーを楽しめるテイクアウトアフタヌーンティーも販売いたします。

期間中、ザ スtrings 表参道館内は、全体がホワイトを基調としたクリスマスデコレーションに包まれます。ピンクフルでフォトジェニックな愛らしいアフタヌーンティーとともに joyful なホリデーシーズンをお過ごしください。

■『ピンクフル・ホリデーアフタヌーンティー』概要

【販売期間】

2025年11月19日(水)～12月25日(木)

*クリスマス期間: 12月19日(金)～12月25日(木)は

ミニアフタヌーンティー付きランチ・ディナーコースおよびテイクアウトアフタヌーンティーの販売はいたしません。

【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】※2時間制

アフタヌーンティー 11:30～20:00(L.O. 18:00)

ミニアフタヌーンティー付きランチコース 11:30～15:00(L.O.)

ミニアフタヌーンティー付きディナーコース 17:00～20:00(L.O.)

テイクアウトアフタヌーンティー 12:00～20:00

【料金】※税金、サービス料15%込(テイクアウトはサービス料なし)

アフタヌーンティー 平日 ¥5,500／休日 ¥5,800

*クリスマス期間: 12月19日(金)～12月25日(木)は ¥6,200

テイクアウトアフタヌーンティー ¥8,000(1セット2名様分)

ミニアフタヌーンティー付きランチコース ¥5,500／ディナーコース ¥6,800

スペシャルデザート『ホワイトベアのクリスマスチョコレートドーム』 ¥2,000

スペシャルドリンク『トウインクル ローズ&ストロベリーカプチーノ』 ¥1,610

【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-aft.html>

【アフタヌーンティーメニュー】※店内・テイクアウト共通

<セイボリー>

・ミニカプレーゼ

・ホワイトチョコカリフラワームース フランボワーズクリームチーズ

・ホワイトバーガー

<スイーツ>

・トナカイのホワイトチョコレートムース

・サンタ帽のピンクコーン

・ミニブッシュドノエル

・マカロンツリー

・パンナコッタとベリーのジュレ

・ストロベリームース

・ストロベリータルト

【ドリンク メニュー】

シンガポール創業のラグジュアリーティーブランド TWG teaの紅茶、コーヒーなど
全16種類

【オプション メニュー】※店内限定

・スペシャルデザート『ホワイトベアのクリスマスチョコレートドーム』

・スペシャルドリンク『トウインクル ローズ&ストロベリーカプチーノ』



可愛いクリスマスオーナメントに
変身したスイーツ



セイボリー



クリスマスツリーのようなマカロン



スペシャルデザート
『ホワイトベアのクリスマスチョコレートドーム』



スペシャルドリンク
『トウインクルローズ&ストロベリーカプチーノ』



ミニアフタヌーンティー付きコース



テイクアウトアフタヌーンティー

【ミニアフタヌーンティー付きコースメニュー】

<ランチ>

- ・前菜
- ・スープ
- ・メインディッシュ
- ・アフタヌーンティースイーツ4種
(ミニブッシュドノエル／マカロンツリー／ストロベリームース／ストロベリータルト)

<ディナー>

- ・前菜
- ・スープ
- ・パスタ
- ・メインディッシュ
- ・アフタヌーンティースイーツ4種(ランチメニューと同様)

【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/>

