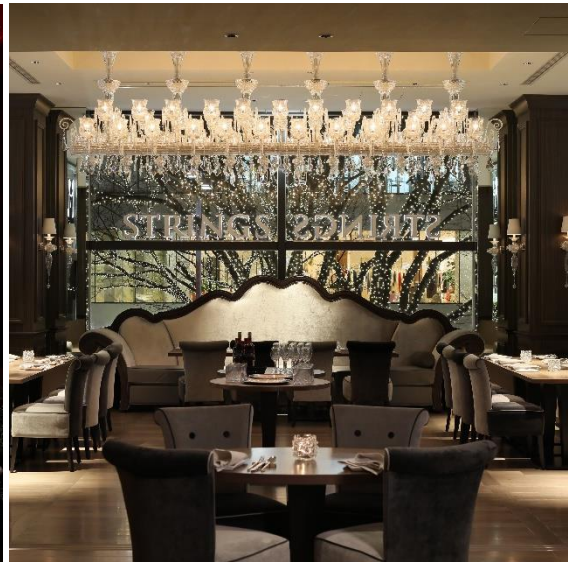


宝石のルビーのように輝く真っ赤ないちごと濃厚ショコラが奏でる
ニューヨークスタイルの贅沢をつめ込んだエレガンスクリスマスを演出

『ルビーエレガンス クリスマスアフタヌーンティー』新登場

販売場所: TAVERN by the green / 販売期間: 2025年11月26日(水)～12月26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)では、2階「TAVERN by the green (タバーン・バイ ザ グリーン)」にて、『ルビーエレガンス クリスマスアフタヌーンティー』を、2025年11月26日(水)～12月26日(金)まで提供いたします。真っ赤ないちごと濃厚ショコラのマリージュをメインに、ニューヨークスタイルのエレガンスクリスマスイメージしたアフタヌーンティーとともに、表参道ケヤキ並木の煌びやかなイルミネーションを目の前に楽しむホリデーシーズンだけの特別なひとときをご堪能ください。



ニューヨークスタイルのゴージャスなクリスマスムードあふれるTAVERN by the greenでは、今年のホリデーシーズンに真っ赤ないちごと宝石のルビーのように輝き、濃厚ショコラと奏でる、贅沢をたっぷり詰め込んだエレガントなアフタヌーンティーをご用意いたしました。アフタヌーンティースタンドは、パールをまとい、ポインセチアをあしらったクリスマスの装いで登場します。

スイーツは、トナカイをかたどった愛らしいチョコレートマカロンや、ルビーのように美しく煌めくクリスマスオーナメントムース、甘酸っぱいいちごと濃厚なショコラのマリージュを楽しめるタルトやオペラ、クッキーサンドなど7種類がスタンドを彩ります。セイボリーは、キャビアを添えたホワイトチョコレートとカリフラワーのムースや、オマール海老のクリームソースをかけたアランチーニなど、クリスマスらしい高級食材をあしらった4種類がラインアップ。さらに、ラズベリーとビーツがルビーをイメージさせるサラダや、トリュフ香る温かいポタージュも付いた、贅沢かつボリューム満点の内容でお届けいたします。

またオプションメニューでは、ストロベリーシロップを加えた濃厚なホットチョコレートに、いちごとミルクチョコレートコポーをトッピングした、冬にぴったりなスイートなドリンクもご用意。そのほか、メインディッシュを選べるプリフィックスコースに、アフタヌーンティースイーツ5品をデザートで提供するコースも販売いたします。

さらに、12月の15:00以降のティータイムは、じきに表参道ケヤキ並木のイルミネーションが点灯し、煌びやかな街を一望するホリデーシーズンだけの特別なひとときを体験いただけます。

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変身。TAVERN by the greenで、表参道の冬景色とともにロマンティックなティータイムをお楽しみください。

■『ルビーエレガンス クリスマスアフタヌーンティー』概要

【販売期間】

2025年11月26日(水)～12月26日(金)

*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コースの販売はいたしません。

【販売場所】

TAVERN by the green(タバーン・バイ ザ グリーン) / ザ スtrings 表参道 2F

【提供時間】※2時間制

アフタヌーンティー 11:30～17:00(L.O. 15:00)

ミニアフタヌーンティー付きコース 11:30～22:00(L.O. 20:00)

【料金】※税金、サービス料15%込

アフタヌーンティー (平日)¥6,800 / (休日) ¥7,500

*クリスマス期間: 12月19日(金)～12月25日(木)は ¥7,500

ミニアフタヌーンティー付きコース ¥7,500

オプションドリンク『ストロベリーホットチョコレート』 ¥1,380

【ご予約・お問い合わせ】

03-5778-4534(TAVERN by the green 直通)

<https://www.strings-group.jp/omotesando/restaurant/tavern/info/tavern-afternoontea.html#next>

【アフタヌーンティーメニュー】

<サラダ>

ラズベリーとビーツのジュエリーサラダ ビーツシーザードレッシング

<スープ>

じゃがいもとセロリラブのポタージュ トリュフの香りを添えて

<セイボリー>

・ホワイトチョコとカリフラワーのムース キャビア添え

・アランチャーニ オマール海老のクリームソース

・燻製鴨と洋梨のタルトレット マスカルポーネクリーム

・TAVERN特製ミニバーガー カシスと味噌のグレイビーソース

<スイーツ>

・クリスマストナカイマカロン

・いちごのルビーオーナメントムース

・真っ赤なベリーのゼリー

・ストロベリーカヌレ

・ストロベリーオペラケーキ

・ストロベリー&ショコラサンド

・ストロベリー&ショコラタルト

【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】

ストロベリーホットチョコレート



ルビーエレガンス クリスマスアフタヌーンティー
(イメージ)



宝石のルビーのように輝く真っ赤ないちご
濃厚ショコラが奏でるスイーツ



クリスマスを演出する可愛いスイーツ



4種のセイボリー



サラダとスープ



オプションドリンク



ミニアフタヌーンティー付きコース

【ミニアフタヌーンティー付きコースメニュー】

<サラダ>

ラズベリーとビーツのジュエリーサラダ ビーツシーザードレッシング

<スープ>

じゃがいもとセロリラブのポタージュ トリュフの香りを添えて

<メインディッシュ> 下記より一品

そば粉のガレット／本日のパスタ／メカジキのグリル／信玄鶏腿肉のグリル／石窯ブレッドバーガー(+¥1,200)／牛サーロインのグリル(+¥2,000)

<デザート> アフタヌーンティースイーツ5品

- ・クリスマスナカイマカロン
- ・真っ赤なベリーのゼリー
- ・ストロベリーカヌレ
- ・ストロベリーオペラケーキ
- ・ストロベリー&ショコラサンド

【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】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/>

