



THE STRINGS.

OMOTESANDO H

報道関係者各位

2025年10月20日
ザ スtrings 表参道

STRINGS Christmas 2025

煌びやかな表参道イルミネーションを一望しながら過ごすロマンティックなクリスマス

クリスマスイルミネーションディナーコース ご予約開始

提供場所: Cafe & Dining ZelkovA / TAVERN by the green

提供期間: 2025年12月19日(金)～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)」と2階「TAVERN by the green (タバーン・バイ ザ グリーン)」にて、クリスマス限定のディナーコースを2025年12月19日(金)～12月25日(木)の期間で販売いたします。



2025年のザ スtrings 表参道のクリスマスは、“JOY(ジョイ)”をテーマに、Cafe & Dining ZelkovAでは「色」を、TAVERN by the greenでは「香り」をモチーフにした、それぞれの空間で五感を魅了するクリスマスの特別なディナーコースをお届けいたします。表参道のケヤキ並木の煌びやかなイルミネーションを一望する絶好のロケーションで、大切な方と過ごすロマンティックでかけがえのないひとときを演出。このクリスマスだけの特別なディナーコースは、一皿ごとにテーマに沿って丁寧に仕立てられ、目にも美しいアートフルな一品一品がテーブルを彩ります。キャビアやトリュフ、オマール海老など、季節を象徴する厳選食材を贅沢にとり入れ、特別な夜に華やぎを添えます。また、ロビーラウンジの大きなクリスマスツリーをはじめ、館内はホワイトを基調にしたクリスマスデコレーションがいたるところに施され、クリスマスムード一色で皆さまをお迎えいたします。ザ スtrings 表参道で心躍るクリスマスホリデーをお過ごしください。

<詳細ページ> <https://www.strings-group.jp/omotesando/event/illumi.html>

■1階「Cafe & Dining ZelkovA(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)」



表参道ケヤキ並木の煌びやかなイルミネーションを間近に臨むCafe & Dining ZelkovAでは、クリスマスを「色」で表現した目にも楽しいアートフルなメニューをお届けいたします。前菜は、クリスマスオーナメントのように色とりどりの素材を散りばめ、見た目の楽しさが特別な夜の始まりを華やかに演出する、ノルウェー産サーモンのハーブマリネから。温前菜には、ポルチーニ香るたっぷり茸の焼きリゾットをご用意。仕上げには雪のように真っ白なチーズを振りかけ、柔らかな温もりと冬の静けさを演出します。お魚料理には、暖炉の炎やキャンドルの灯りを思わせるような愛媛県産真鯛とオマール海老のアンサンブルを、メインのお肉料理は、店名に掲げる「ZelkovA(ゼルコヴァ)」=「樺」のグリーンをアクセントに、ハーブや野菜の彩りと味の深みをプラスした国産牛サーロインのグリルをラインアップ。デザートには愛らしいサンタクロースが彩るシェフからのクリスマスプレゼントをお届けいたします。

【提供期間】2025年12月15日(月)～12月25日(木)

【提供時間】17:00～22:00(L.O. 20:00) ※12月19日(金)～25日(木)は2部制:1部 17:00～19:00/2部 20:00～22:00

【料金】 ¥16,000 ※税金、サービス料込

【メニュー】 ・ノルウェー産サーモンのハーブマリネ カラフル人参ムースとフランボワーズクリームチーズ
・たっぷり茸の焼きリゾット ポルチーニクリームソース
・愛媛県産真鯛とオマール海老のアンサンブル アヒアマリージョアメリカヌソース
・国産牛サーロインのグリル 菜園仕立て ハーブオランダーズとトリュフソース
・サンタクロースのクリスマスパフェ

<12月限定のクリスマスランチ & イルミネーションテラスディナーも販売>

クリスマスディナーのほか、よりカジュアルに楽しめるランチコースや、イルミネーションの光が降り注ぐ特等席なテラス限定の温かい料理をつめこんだディナーコースもご用意いたします。

・クリスマスランチコース



【提供期間】2025年12月1日(月)～12月25日(木)

【提供時間】11:30～15:00(L.O.) ※12月19日(金)～25日(木)は2部制:1部 11:30～13:30/2部 14:00～16:00

【料金】 ¥6,000 ※税金、サービス料込

【メニュー】 ・本日のアミューズ
・ノルウェー産サーモンのハーブマリネ カラフル人参ムースとフランボワーズチーズクリーム
・季節のスープ
・国産牛サーロインのグリルと有頭海老カダイフロールのサーフ&ターフ
・サンタクロースのクリスマスパフェ

・イルミネーションテラスディナーコース



【提供期間】2025年12月1日(月)～12月28日(日)

【提供時間】17:00～22:00(L.O. 20:00) ※12月19日(金)～25日(木)は2部制:1部 17:30～19:30／2部 20:30～22:30

【料金】 ¥12,000 ※税金、サービス料込

【メニュー】 ・国産牛すじ肉のパイスープ

・ノルウェー産サーモンのハーブマリネ カラフル人参ムースとフランボワーズチーズクリーム

・たっぷり茸の焼きリゾット ポルチーニクリームソース

・牛100%ハンバーグ ロッシーニスタイル

・ベリーとりんごの温製ミルフィーユ

＜ご予約・お問合せ＞

03-5778-4566(Cafe & Dining ZelkovA 直通)

<https://www.strings-group.jp/omotesando/event/illumi.html#zelkova>

■2階「TAVERN by the green(タバーン・バイザグリーン)」



あたたかな光に包まれる表参道のイルミネーションを一望しながら、洗練されたエレガントな空間でロマンティックなクリスマスをお過ごしいただけるTAVERN by the greenでは、五感の中でも最も記憶に残る「香り」をテーマに、一皿ごとに香りの表情が移ろう、美しく時が流れるクリスマスの夜を演出いたします。前菜は、冬の澄んだ空気のように爽やかに柑橘とフレッシュハーブの香り>のシーフードマリネから。温前菜には、<土と森の香り>を楽しむ冬トリュフとポルチーニの焼きリゾットをご用意。まるでクリスマスの森に迷い込んだかのように、芳醇な香りが静かに広がり、深い余韻を残します。お魚料理は、<海の香りとナッツの香ばしさ>を重ねたカナダ産オマール海老と金目鯛のアンサンブルを、メインのお肉料理は<炭の香り>がふわりと立ち上がる、力強いソースアートが印象的な和牛フィレ肉のグリルをラインアップ。デザートには、<スパイスとチョコレート 燻製の香り>が織りなす深い味わいの大人のフォンダンショコラをお届けします。軽やかな香りから始まるひとときは、時間とともに重厚で奥行きある香りへと移ろいます。香りまでも記憶に残る特別なクリスマスの体験をお楽しみください。

【提供期間】2025年12月19日(金)～12月25日(木)

【提供時間】2部制:1部 17:00～19:00 または 17:30～19:30／2部 20:00～22:00

【料金】 ¥20,000 ※税金、サービス料込

【メニュー】

- ・<柑橘とフレッシュハーブの香り> 柚子香るシーフードマリネ フレッシュハーブの香り
ビーツのジェリエヌ ラズベリーピューレ カリフラワーとホワイトチョコレートのムース キャビア添え
- ・<土と森の香り> 冬トリュフとポルチーニの焼きリゾット 冬ごぼうのクーリ クプアスパピューレ
カカオのアクセント
- ・<海の香りとナッツの香ばしさ> カナダ産オマール海老と金目鯛のアンサンブル
オマール海老のクリームソースとヘーゼルナッツのグレモラータ 根セロリのピューレ
- ・<炭の香り> 和牛フィレ肉のグリル 炭の香りを纏わせて ジュニパーベリーとカシスのソース
ブラックマッシュポテト
- ・<スパイスとチョコレート 燻製の香り> スパイスフォンダンショコラ ピスタチオクリーム
ベリーコンポート バニラアイスクリーム 燻製の香り

<12月限定のクリスマスランチ & イルミネーションディナーも販売>

クリスマスディナーのほか、ホリデーシーズン限定のアフタヌーンティースイーツをデザートで楽しめるランチコースや、窓一面に広がる煌びやかなイルミネーションを眺めながらの特別なディナーが叶うコースもご用意いたします。

・クリスマスランチコース



【提供期間】2025年12月19日(金)～12月25日(木)

【提供時間】2部制:1部 11:30～13:30 または 12:00～14:00／2部 14:30～16:30

【料金】 ¥7,500 ※税金、サービス料込

【メニュー】 ・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

・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

・選べるメインディッシュ

・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)

・イルミネーションディナーコース



【提供期間】2025年12月1日(月)～12月28日(日) ※12月19日(金)～25日(木)は販売いたしません

【提供時間】18:00～22:00(L.O. 20:00)

【料金】 ¥13,000 ※税金、サービス料込

【メニュー】 ・戻り鰹の薫焼き ラズベリーピューレ カリフラワーとホワイトチョコレートのムース キャビア添え

・根セロリとじゃがいものポタージュトリュフの香り

・愛媛県産真鯛のロースト アメリケーヌソース

・国産牛フィレ肉のグリル ペリゲーソース ブラックマッシュポテト

・ストロベリーレアチーズケーキ ベリーコンポート ピスタチオクリーム

<ご予約・お問合せ>

03-5778-4534(TAVERN by the green 直通)

<https://www.strings-group.jp/omotesando/event/illumi.html#tavern>

【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「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つのデザイナーズバンケット、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/>

