

煌めくニューヨーク・ブロードウェイの夜をイメージした華やかなハイティーセット
表参道の洗練空間で堪能する大人の贅沢なひとときを演出

『NY(ニューヨーク)ブロードウェイ・ハイティー』新登場

販売場所: Cafe & Dining ZelkovA / 販売期間: 2025年11月1日(土)より通年販売

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、17:00から楽しめる新たなハイティーセット『NY(ニューヨーク)ブロードウェイ・ハイティー』の提供を2025年11月1日(土)より通年でスタートいたします。



ニューヨークの洗練とグリーンに包まれたアーバンオアシスが共存するCafe & Dining ZelkovAでは、ニューヨークを彷彿とさせるラグジュアリーな雰囲気の中、17:00から始まる新たな大人のハイティースタイルを体験いただけます。『NYブロードウェイ・ハイティー』は、ブロードウェイのネオンをイメージした色とりどりのセイボリーを、マンハッタンの夜景が描かれた煌びやかなスタンドにのせてご用意。彩り豊かなサラダや、トリュフ風味のポテトも一緒にお楽しみいただけます。さらに、デザートも3種のケーキの中から当日お好みのものをお一人様につき一つずつお選びいただける、ディナーとしても満足いただける内容でお届けいたします。お食事をしっかり楽しみたい方には、パスタ、お魚料理、お肉料理から一品選べるメインディッシュ付きのプランもご用意しております。お飲み物は、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の紅茶や、Stringsオリジナルブレンドのコーヒーはもちろん、シャンパンやカクテルとのペアリングも楽しんでいただけるフリーフローも揃えています。

お仕事終わりの軽いディナーや、特別な日の始まりにも。Cafe & Dining ZelkovAで、17:00以降の新しいハイティースタイルで日常を離れたラグジュアリーなひとときをご堪能ください。

■『NYブロードウェイ・ハイティー』概要

【販売期間】

2025年11月1日(土)より通年販売

【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

17:00～22:00(L.O. 20:00)

【料金】※税金、サービス料15%込

・NYブロードウェイ・ハイティー ￥5,800

・メインディッシュ付き NYブロードウェイ・ハイティー ￥7,000

【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-hightea.html>



ブロードウェイのネオンをイメージした
セイボリー



アルコールペアリングも楽しめる
メニューラインナップ



デザートも付いた
ディナーとしてもおすすめのハイティー

【メニュー】※仕入れ状況により変更の場合がございます

- ・季節のサラダ
- ・トリュフ風味ポテト
- ・チョップドチーズサンド
- ・サーモンのベーグルサンド
- ・揚げ春巻き
- ・季節のセイボリー2種
- ・選べるデザート

(季節のタルト／チーズケーキ／ガトーショコラ)

・選べるメインディッシュ ※メインディッシュ付きプラン限定

(ボロネーゼ／本日のお魚料理／ジャークチキンのグリル／牛サーロインのグリル ＋￥1,725)

【ドリンク メニュー】

＜カフェフリー＞ ※全プラン共通

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

＜フリーフロー＞

生ビール／スパークリングワイン／本日の赤ワイン／本日の白ワイン／ジントニック／ウォッカトニック／
モスコミュール／カシスソーダ／カシスウーロン／カンパリソーダ／ラムコーク／ハイボール／ウーロンハイ／
レモンサワー／梅酒／
アップルジュース／グレープフルーツジュース／ウーロン茶／コーラ／ジンジャーエール／トニックウォーター

＜シャンパンフリーフロー＞

シャンパン／スパークリングワイン／赤ワイン3種／白ワイン3種／ジントニック／ウォッカトニック／モスコミュール／
カシスソーダ／カシスウーロン／カンパリソーダ／ラムコーク／ハイボール／ウーロンハイ／レモンサワー／梅酒／
アップルジュース／グレープフルーツジュース／ウーロン茶／コーラ／ジンジャーエール／トニックウォーター

【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/>

