



THE STRINGS.

OMOTESANDO H

報道関係者各位

2025年11月4日

ザ スtrings 表参道

表参道駅直結のベストロケーションで、一年のおわりと始まりを華やかに祝う上質な集いを

～Winter Celebration(ウィンター・セレブレーション)～

ザ スtrings 表参道 忘新年会プラン

提供場所: Cafe & Dining ZelkovA(1F) / TAVERN by the green(2F)

提供期間: 2025年11月1日(土)～2026年2月28日(土)

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)」の2つの店舗にて、“Winter Celebration(ウィンター・セレブレーション)”をテーマに、一年の締めくくりや幕開けにふさわしい贅沢素材を詰め込んだ特別な忘新年会ディナープランを2025年11月1日(土)～2026年2月28日(土)の期間で提供いたします。さらに12月は、煌びやかな表参道イルミネーションを一望する絶好のロケーションで、大切な方々と心ときめくひとときをお過ごしいただけます。



ザ スtrings 表参道では、表参道駅直結のベストロケーションで、一年のおわりや始まりを華やかに祝うお集まりにふさわしい特別な忘新年会ディナープランを提供いたします。“Winter Celebration(ウィンター・セレブレーション)”をテーマに、トリュフや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たコースで、節目のお集まりのシーンを華やかに演出します。

Cafe & Dining ZelkovAでは、ニューヨークのような雰囲気の中で楽しむウィンターグリル料理をフリーフロードリンクとともにお届け。コースはお好みに合わせてお選びいただけるカジュアル、スタンダード、プレミアムの3種類をご用意。床暖房やパラソルヒーターで暖かくしたテラス席は、貸切でのテラスパーティーも叶います。さらに、12月は表参道イルミネーションを間近に臨む煌びやかな空間でお楽しみいただけます。女子会や、ご友人、ご家族のお集まりにおすすめです。

TAVERN by the greenでは、ニューヨークのエッセンスが散りばめられたラグジュアリーな空間で、アートフルな美食をフリーフロードリンクとともにご堪能いただけます。コースはライト、カジュアル、スタンダード、プレミアムの4種類からお選びいただけます。大きなシャンデリアと、表参道のケヤキ並木を一望する店内個室や、少人数団体向けの個室など、個室貸切プランも揃えており、会社のお集まりなどにもおすすめです。12月は、煌びやかなイルミネーションレストランとして、絶好のロケーションでお集まりをお楽しみいただけます。

今年の締めくくりや新年のお集まりは、ザ スtrings 表参道で華やかなひとときをお過ごしください。

■「ザ スtrings 表参道 忘新年会プラン ～Winter Celebration～」概要

<1階 Cafe & Dining ZelkovA(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)>



【提供期間】2025年11月1日(土)～2026年2月28日(土)

【提供時間】17:00～22:00(L.O. 20:00) ※12月19日(金)～25日(木)は販売いたしません。

【料金】
・プレミアムコース ￥11,000
・スタンダードコース ￥8,500
・カジュアルコース ￥7,000
※すべて税金、サービス料込

【メニュー】<プレミアムコース> 2時間フリーフロー付き(L.O. 90分)

- ・前菜5種盛り合わせ
- ・トリュフリゾット
- ・オマール海老とメカジキのアンサンブル
- ・国産牛サーロインのグリル BBQソース
- ・デザート盛り合わせ

<スタンダードコース> 2時間フリーフロー付き(L.O. 90分)

- ・愛媛県産真鯛のカルパッチョ
- ・国産牛すじ肉の赤ワイン煮込み
- ・本日のパスタ
- ・国産牛サーロインのグリル BBQソース
- ・特製デザート

<カジュアルコース> 2時間フリーフロー付き(L.O. 90分)

- ・生ハムとフルーツのサラダ
- ・ケイジャンポテト
- ・本日のパスタ
- ・ジャークチキンのグリル
- ・本日のアイスクリーム

【フリーフローメニュー】

- ・BEER
生ビール／ハーフ&ハーフ／黒ビール
- ・WINE
スパークリングワイン／本日の白ワイン／本日の赤ワイン
- ・COCKTAIL
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
- ・WHISKEY&SOUR
ハイボール／ウーロンハイ／レモンサワー／梅酒(ロック・ソーダ)
- ・SOFTDRINK
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

<ご予約・お問合せ>

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

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

<2階 TAVERN by the green(タバーン・バイ ザ グリーン)>



【提供期間】2025年11月1日(土)～2026年2月28日(土)

【提供時間】18:00～22:00(L.O. 20:00) ※12月19日(金)～25日(木)は販売いたしません。

【料金】

- ・プレミアムコース ￥15,000
- ・スタンダードコース ￥12,000
- ・カジュアルコース ￥10,000
- ・ライトコース ￥8,000(12月は販売なし)

※すべて税金、サービス料込

【メニュー】 <プレミアムコース> 2時間フリーフロー付き(L.O. 90分)

- ・前菜5種盛り合わせ
- ・トリュフリゾット
- ・愛媛県産真鯛のローストとカナダ産オマール海老のアンサンブル
- ・国産牛フィレのグリルトリュフソース
- ・デザート盛り合わせ

<スタンダードコース> 2時間フリーフロー付き(L.O. 90分)

- ・シーフードセビーチェトマトのクリスタルジュレ
- ・本日のパスタ
- ・愛媛県産真鯛のローストとカナダ産オマール海老のアンサンブル
- ・国産牛フィレのグリルトリュフソース
- ・NYチーズケーキ

<カジュアルコース> 2時間フリーフロー付き(L.O. 90分)

- ・カツオの薫焼き 柚子ドレッシング
- ・本日のパスタ
- ・愛媛県産真鯛のロースト
- ・国産牛サーロインのグリル 粒マスタードグレイビーソース
- ・自家製ティラミス フランボワーズソース

<ライトコース> 2時間フリーフロー付き(L.O. 90分)

- ・季節のフルーツサラダ シーザードレッシング
- ・季節のスープ
- ・愛媛県産真鯛のロースト
- ・スパイシーポークグリル
- ・自家製ティラミス フランボワーズソース

【フリーフローメニュー】

- ・BEER
瓶ビール
- ・WINE
ロゼスパークリングワイン／白ワイン／赤ワイン
- ・COCKTAIL
ジントニック／ウォッカトニック／モスコミュール／ブルドッグ／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
- ・WHISKEY&SOUR
ハイボール／ウーロンハイ／レモンサワー
- ・SOFT DRINK

コーラ／ジンジャーエール／グレープフルーツジュース／ウーロン茶

<ご予約・お問合せ>

03-5778-4534(TAVERN by the green 直通)

<https://www.strings-group.jp/omotesando/event/winter-celebration.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

感性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/>

