



THE STRINGS.

OMOTESANDO H

報道関係者各位



2025年11月13日
ザ スtrings 表参道

お花とベアに囲まれて、とびきり可愛い世界で甘く幸せなひとときを過ごす“My Sweet Room”がテーマ！
旬のいちごが主役のスイートアフタヌーンティーが新登場

『ストロベリーブルーム アフタヌーンティー』

提供場所: Cafe & Dining ZelkovA / 提供期間: 2025年12月26日(金)～2026年3月11日(水)

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、『ストロベリーブルーム アフタヌーンティー』を、2025年12月26日(金)～2026年3月11日(水)の期間提供いたします。旬のいちごが主役のアフタヌーンティーは、自分だけのとびきり可愛い世界で、甘くて幸せなひとときを過ごす“My Sweet Room”をテーマに登場。Stringスベアもピンクのリボンでおめかしして、皆さまをお出迎えます。さらに、スタンドの大きなリボンの装飾やフラワーアーチなどフォトジェニックで可愛い世界観を演出。ときめきを満たす甘くて上品なティータイムをお楽しみください。



表参道の洗練された空間で、まるで“自分だけの可愛いお部屋”にいるようなときめきを演出する“My Sweet Pink Room”をテーマに、旬のいちごが彩るスイートなアフタヌーンティーが登場。可愛いピンクと赤のトーンで統一されたアフタヌーンティーは、ピンクのリボンをまとったStringスベアがお出迎え！さらに、大きなピンクリボンの装飾が施されたスタンドやフラワーアーチなど、とびきり可愛い世界観に包まれながら、甘く幸せなひとときをお過ごしいただけます。

スイーツは、ピンクと赤のコントラストが美しいいちごのパンナコッタや、ベリーをたっぷりのせたタルト、艶めくムースや可愛いピンクのシュガーコーンなど、いちごやベリー、チョコレートを贅沢に味わえる7種類がスタンドを彩ります。セイボリーは、ピンク&ホワイトのバーガーやミニカプレーゼ、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、濃厚なブラウニーの上に香ばしく焼き上げたマシュマロのをせ、甘酸っぱいいちごをあしらった、一口で心ほどける甘い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プチーノなど冬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アフタヌーンティーを楽しめるテイクアウトも販売いたします。

この冬は、とびきり可愛い世界で楽しむフォトジェニックなアフタヌーンティーで、甘く上品なときめきに満ちたひとときをお過ごしください。

■『ストロベリーブルーム アフタヌーンティー』概要

【販売期間】

2025年12月26日(金)～2026年3月11日(水)

【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

テイクアウトアフタヌーンティー ¥8,400(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 ¥5,800／ディナーコース ¥6,800

スペシャルデザート『ストロベリー&マシュマロ ブラウニー』 ¥2,000

スペシャルドリンク『ストロベリーカプチーノ』 ¥1,200

【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#next>

【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
 - ・ピンク&ホワイトバーガー
 - ・ラズベリークリームチーズとホワイトチョコレートカリフラワームース
- #### <スイーツ>
- ・ストロベリーパンナコッタ
 - ・ベリーのエクレア
 - ・ストロベリー&ルビーチョコレートムース
 - ・真っ赤なベリーのタルト
 - ・チョコレートディップ ストロベリー
 - ・ルビーチョコレートオペラ
 - ・ピンクシュガーコーン

【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『ストロベリー&マシュマロ ブラウニー』
- ・スペシャルドリンク『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

(ストロベリー&ルビーチョコレートムース／真っ赤なベリーのタルト／チョコレートディップ ストロベリー／ルビーチョコレートオペラ)

<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)



『ストロベリーブルーム アフタヌーンティー』
(イメージ)



旬のいちごをたっぷりと使用した
スイーツ



セイボリー



スペシャルデザート
『ストロベリー&マシュマロ ブラウニー』



スペシャルドリンク
『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(イメージ)



テイクアウトアフタヌーンティー(イメージ)

【ザ スtringス 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tringス 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tringス 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「櫟」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ジーン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tringス 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tringス 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/>

