

りんごといちごが織りなす、白雪に包まれた冬の森の世界観を表現したフェアリーなパフェが新登場

## 『りんご&いちごの白雪パフェ』

販売場所: Cafe & Dining ZelkovA / 販売期間: 2025年12月29日(月)～2026年3月31日(火)

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、旬のりんごといちごを主役に、白雪に包まれた冬の森をイメージしたフェアリーな『りんご&いちごの白雪パフェ』を、2025年12月29日(月)～2026年3月31日(火)の期間限定で提供いたします。



白雪に包まれた冬の森を思わせる、幻想的な世界観を一皿にとじ込めた『りんご&いちごの白雪パフェ』が Cafe & Dining ZelkovAに新登場。

パフェの下層を彩るのは、香ばしく煮詰めたりんごのキャラメルコンポートを合わせた深みあるアッサムティーゼリー。さらにザクザクとした食感が心地よいシナモンクランブルと軽やかで上品な甘さのクリームを合わせました。その上には、甘酸っぱいベリーソースを加え、濃厚でなめらかなキャラメルアイスと、みずみずしさが広がるりんごのソルベを贅沢にトッピング。ホワイトチョコレートでパフェにふたをして、ベリーソースとカスタードをしのばせた白雪のようなメレンゲをあしらひ、フレッシュないちごを並べました。パフェのトップには、チョコレートで作った小さなりんごのオーナメントを飾り、冬の森に迷い込んだようなフェアリーでロマンティックな一皿が完成。

りんごといちごが奏でる豊かな味わいのパフェとともに、冬の贅沢なティータイムをご堪能ください。

## ■『りんご&いちごの白雪パフェ』概要

### 【販売期間】

2025年12月29日（月）～2026年3月31日（火）

### 【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】

11:30～17:00(L.O.)

### 【料金】※税金、サービス料15%別

¥3,000

### 【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-sweets-parfait.html#next>

### 【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)

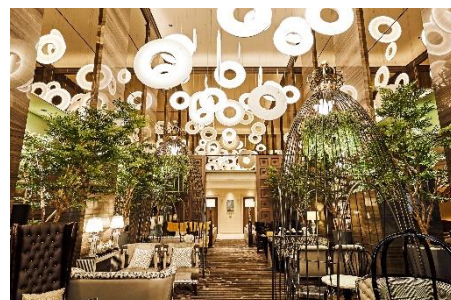
店名に掲げたZelkovA(ゼルコヴァ)には「樺」という意味があります。表参道のケヤキ並木から続くロビーに、緑の木洩れ陽が差し込むテラス。表参道を象徴するような空間で、世界の食が集まるNYをイメージした、インターナショナルキューズをお楽しみいただけます。

【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/>



### 【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/>

