

甘酸っぱいいちごたっぷり！
濃厚ショコラと溶け合うスウィート&ラブリーなパンケーキが新登場

『メルティーラブ ストロベリー&ショコラパンケーキ』

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、『メルティーラブ ストロベリー&ショコラパンケーキ』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。甘酸っぱいいちごと濃厚ショコラの絶妙なハーモニーで楽しむ、とろけるスウィート&ラブリーなパンケーキとともに至福のひとときをご堪能ください。



旬のいちごを贅沢に散りばめ、濃厚ショコラと重ね合わせた、とろけるような甘さとラブリーなビジュアルが魅力の『メルティーラブ ストロベリー&ショコラパンケーキ』がCafe & Dining ZelkovAに新登場。

パンケーキは、香り豊かなココアフレーバーの生地、甘酸っぱいいちごと口どけのよいチョコカスタードを贅沢にトッピング。さらに2段目にはサクサクとしたパイ生地を挟み、軽やかな食感のアクセントを加えました。トップにはふんわりとしたマスカルポーネホイップとフレッシュないちご、そして可愛いハート型のチョコレートをオン。華やかでラブリーな佇まいに仕上がっています。プレートには、鮮やかな赤色のラズベリーソースと、ベリーや生チョコを散りばめ、アーモンドクランブルにバニラアイスを添えました。いちご・ショコラ・バニラアイスが織りなす豊かな味わいがひと口ごとに広がります。仕上げには、あたたかく濃厚なチョコレートソースをとろりとかけて、心までほぐれるような甘い時間を。

とろけるスウィート&ラブリーなパンケーキとともに、冬の贅沢なひとときをご堪能ください。

■『メルティーラブ ストロベリー&ショコラパンケーキ』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

¥3,200

【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-sweets.html#next>



『メルティーラブ ストロベリー&ショコラパンケーキ』

【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/>

