



THE STRINGS.

OMOTESANDO H

報道関係者各位

2025年12月22日

ザ スtrings 表参道

ザ スtrings 表参道、2026年 バレンタインコレクション

## 割って楽しむハート型サプライズチョコレート

### 『Break My Heart ! (ブレイクマイハート)』 新登場

販売場所:ZelkovA Cake Boutique／販売期間:2026年2月2日(月)～2月15日(日)

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「ZelkovA Cake Boutique (ゼルコヴァ ケーキブティック)」にて、2026年のバレンタインコレクション、割って楽しむハート型サプライズチョコレート『Break My Heart ! (ブレイクマイハート)』を、2026年2月2日(月)～2月15日(日)の期間限定で販売いたします。2026年のバレンタインチョコレートは、ピンク・キャメル・パープルのロマンティックな3色展開のサプライズチョコレートに加え、アート×チョコレートを掛け合わせた、2つの真っ赤なハートが印象的なプレミアムチョコレート『Twin Heart Chocolate (ツインハートチョコレート)』が新たにラインアップ。ハンマーでチョコレートを割る、遊び心をとじ込めた大胆なサプライズチョコレートをお届けいたします。



ザ スtrings 表参道で毎年好評をいただいている、割って楽しむハート型のサプライズチョコレートが、2026年のバレンタインに向け、ロマンティックな3色展開で装い新たに登場。さらに、感性で楽しむ“食べるアート”なプレミアムチョコレートも5台限定で販売いたします。

『Break My Heart !』は、ピンク・キャメル・パープルの華やかな3種をご用意。パールやお花をあしらひ、愛らしい表情に仕上げたピンクのチョコレートには、ストロベリーアーモンドチョコレートを。金箔を散りばめ、温もりと上質感をまとわせたキャメルのチョコレートには、キャラメルチョコレートのカシュナッツを。そして、アラザンがきらめくエレガントなパープルのチョコレートには、スイートアーモンドチョコレートをそれぞれとじ込みました。さらにその中には、ラズベリーガナッシュクリームのほどよい酸味とまろやかなくちどけが広がる、真っ赤な1粒のチョコレートボンボンを忍ばせています。ハンマーで大胆にチョコレートを割った瞬間、思いがけないサプライズが現れ、ロマンティックなギフトとしてバレンタインを彩ります。

『Twin Heart Chocolate』は、愛のシンボルである真っ赤なハートをモチーフに、アーティスティックに重ね仕上げた“食べるアート”な一品。濃厚でまろやかなミルクチョコレートの美味しさと、見た目のインパクト、ハートのチョコレートを割った瞬間にアーモンドチョコレートが現れる楽しさを兼ね備えたフォトジェニックなチョコレートで、愛や感謝の想いとともにとおきのサプライズをお届けいただけます。

大切な方へのギフトや日々頑張るご自身へのご褒美、ご友人との心弾むひとときなど、様々なシチュエーションを彩るバレンタインチョコレートでたくさんの愛をお贈りください。

# 初登場！先着限定5台、“食べるアート”なハートを重ねたプレミアムチョコレート 『Twin Heart Chocolate(ツインハートチョコレート)』



大切な方へ愛を贈るバレンタインにふさわしい  
愛のシンボルである真っ赤なハートをモチーフに、  
アート×チョコレートを掛け合わせたツインハートの  
プレミアムチョコレート。

“食べるアート”なTwin Heart Chocolateは  
目にも美しく、割る楽しさと味わうよろこび、  
心ときめくサプライズをつめこんだ特別な  
チョコレートです。  
ハート部分のチョコレートをハンマーで割ると  
中からアーモンドチョコレートが現れます。

## ■ ザ スtrings 表参道 バレンタインコレクション2026 概要

### 【販売期間】

2026年2月2日(月)～2月15日(日)

### 【販売場所】

ZelkovA Cake Boutique(ゼルコヴァ ケーキブティック)／ザ スtrings 表参道 1F

### 【営業時間】

12:00～20:00

### 【料金】

・Break My Heart！ ピンク／キャメル／パープル 各 ￥5,500

・Twin Heart Chocolate(先着5台限定) ￥11,000

※すべて税込

※テイクアウト販売のみ

※受け取り希望日の3日前までに要予約

### 【ご予約・お問い合わせ】

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

<https://www.strings-group.jp/omotesando/restaurant/takeout/valentine.html>



『Break My Heart！』- ピンク



『Break My Heart！』- キャメル



『Break My Heart！』- パープル



『Break My Heart！』- ピンク  
ストロベリーアーモンドチョコレート入り



『Break My Heart！』- キャメル  
キャラメルチョコレートカシューナッツ入り



『Break My Heart！』- パープル  
スイートアーモンドチョコレート入り



### 【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)

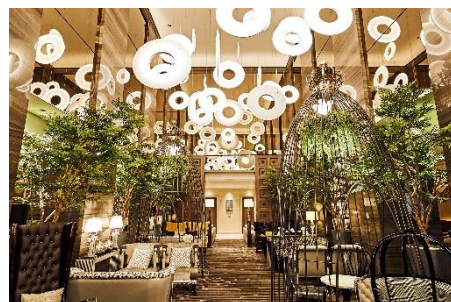
店名に掲げたZelkovA(ゼルコヴァ)には「樺」という意味があります。  
表参道のケヤキ並木から続くロビーに、緑の木洩れ陽が差し込むテラス。  
表参道を象徴するような空間で、世界の食が集まるNYをイメージした、  
インターナショナルキューイジーヌをお楽しみいただけます。

【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/>

