



THE STRINGS.

OMOTESANDOH

報道関係者各位

2025年12月25日

ザ ストリングス 表参道

表参道の櫻並木を一望する個室で楽しむフォトジェニックなパーティーを演出

洗練されたデコレーションと生まれてくる赤ちゃんの性別を発表するジェンダーリビールケーキが誕生！

ベビーシャワーセレブレーションプラン 新登場

販売場所: TAVERN by the green／販売開始: 2026年1月2日(金)～

ザ ストリングス 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、2階「TAVERN by the green (タバーン・バイザグリーン)」にて、2026年1月2日(金)より、ベビーシャワーセレブレーションプランが新登場。都会的で洗練されたライフスタイルを愉しむ方へ向け、よりフォトジェニックに、上質なひとときをお過ごしいただけるデコレーションが施された空間で、パーティーを盛り上げるジェンダーリビールケーキの登場など、思わず写真に収めたくなる華やかなシーンを演出いたします。お食事はシェフが腕を振るう料理を存分にお楽しみいただけ、赤ちゃんをモチーフにした愛らしいアイシングクッキーなどのスイーツもご用意。表参道の櫻並木を一望するプライベート感あふれる個室にて、大切な方々とともに心に残る特別な時間をお過ごしください。



表参道の櫻並木を一望するNYスタイルのレストラン TAVERN by the greenではこの度、ママと赤ちゃんを祝福する出産前のセレブレーションである「ベビーシャワー」のプランをリニューアルしてお届けいたします。都会的で洗練されたライフスタイルを愉しむ方へ、ホワイト基調のエレガントな装飾でフォトジェニックな空間演出を揃え、上質なパーティーをお楽しみいただきたいという想いを込めご用意いたしました。四季折々の櫻並木を楽しめるプライベートな空間で、大切な方々とともに華やかな時間をお過ごしください。

さらに、生まれてくる赤ちゃんの性別をサプライズで発表する「ジェンダーリビールケーキ」が初登場。あたたかみや柔らかさをイメージしたホワイトのクリームに包まれたシンプルで愛らしいケーキは、女の子の場合はいちごとラズベリーを、男の子の場合はブルーベリーとブラックベリーを中にしのばせています。カットすると中から真っ白なケーキからベリーがあふれ出す、上品な遊び心を添えた体験とサプライズ演出を提案いたします。

ベビーシャワーセレブレーションプランは、お食事メニューの異なる3種類のコースに加え、平日限定で装飾を省いた、カジュアルにお楽しみいただけるコースを含む全4プランでご用意いたします。シェフ特製の彩り豊かなオードブルアソートや、赤ちゃんをモチーフにした愛らしいアイシングクッキーなどもあわせてお楽しみいただけます。

大切な方々とともに、赤ちゃんの誕生を祝福する特別な体験を、上質な空間でお楽しみください。

■ ベビーシャワーセレブレーションプラン 概要

【販売開始】

2026年1月2日(金)より通年販売

【販売場所】

TAVERN by the green(タバーン・バイ ザ グリーン)／ザ ストリングス 表参道 2F

【営業時間】

11:30～22:00

【料金】※税金・サービス料込、ご予約は6名様より承ります。

・プレミアムコース ￥12,800

・スタンダードコース ￥10,800

・ベーシックコース ￥8,800

・シンプルコース(平日限定、装飾なし) ￥6,000

・オプション ジェンダーリビールケーキ(12cm・4号) ￥4,500

【ご予約・お問い合わせ】

03-5778-4534(TAVERN by the green 直通)

<https://www.strings-group.jp/omotesando/event/baby-shower.html>



セレブレーションを彩るコース料理(イメージ)



フォトジェニックなベビーシャワー
セレブレーションパーティー(イメージ)

■ ベビーシャワーセレブレーションプラン 内容

プレミアムコース

＜メニュー＞・シェフ特製オードブルアソート

(グリーンサラダ／かぼちゃのサラダ／鴨スモーク／ミートパテ／シーフードセビーチエ)

・パスタ

・国産牛サーロインのグリルとカナダ産オマール海老のサーフ&ターフ

・デザートアソート

(アイシングクッキー／カップケーキ／ストロベリームース／赤い果実のゼリー／フルーツタルトレット／マカロン／クッキー／ハーブゼリー／マンゴームース／マドレーヌ／パート・ド・フリュイ)

・ウェルカムドリンク1杯、食後のコーヒーまたは紅茶1杯

スタンダードコース

＜メニュー＞・シェフ特製オードブルアソート

(グリーンサラダ／かぼちゃのサラダ／鴨スモーク／ミートパテ／シーフードセビーチエ)

・パスタ

・国産牛サーロインのグリル

・デザートアソート

(アイシングクッキー／カップケーキ／ストロベリームース／赤い果実のゼリー／フルーツタルトレット／マカロン／クッキー／ハーブゼリー／マンゴームース／マドレーヌ／パート・ド・フリュイ)

・ウェルカムドリンク1杯、食後のコーヒーまたは紅茶1杯

ベーシックコース

＜メニュー＞・シェフ特製オードブルアソート

(グリーンサラダ／かぼちゃのサラダ／鴨スモーク／ミートパテ／シーフードセビーチエ)

・パスタ

・スペイシーグリルチキン

・デザートアソート

(アイシングクッキー／カップケーキ／ストロベリームース／赤い果実のゼリー／フルーツタルトレット／マカロン／クッキー／ハーブゼリー／マンゴームース)

・ウェルカムドリンク1杯、食後のコーヒーまたは紅茶1杯

シンプルコース ※平日限定、装飾なし

＜メニュー＞・シェフ特製オードブルアソート

(グリーンサラダ／かぼちゃのサラダ／鴨スモーク／ミートパテ／シーフードセビーチエ)

・パスタ

・デザートアソート

(アイシングクッキー／カップケーキ／ストロベリームース／赤い果実のゼリー／フルーツタルトレット／マカロン／クッキー)

・ウェルカムドリンク1杯、食後のコーヒーまたは紅茶1杯

■ 初登場！ジェンダーリビールケーキ

「ジェンダーリビール」とは、赤ちゃんの誕生を心待ちにしている方へ赤ちゃんの性別を発表するアメリカ発祥のマタニティイベントです。

ザ ストリングス 表参道では、ケーキをカットすると中からベリーが現れるサプライズをつめ込んだ『ジェンダーリビールケーキ』を、パーティーをより一層盛り上げる演出として提案いたします。

あたたかみや柔らかさをイメージしたホワイトのクリームに包まれたシンプルで愛らしい装いのケーキに、女の子の場合はいちごとラズベリーを、男の子の場合はブルーベリーとブラックベリーを中にしのばせました。上品な遊び心を添えたサプライズをお楽しみください。



【ザ ストリングス 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 ストリングス 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 ストリングス 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】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。この街に集まる感度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 ストリングス 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 ストリングス 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/>

