



真紅のいちごとローズが宝石のように美しく華やぐ
ルージュコフレの世界観を表現したアフタヌーンティー新登場

ストロベリー&ローズ アフタヌーンティー ～Rouge Coffret(ルージュ・コフレ)～

販売場所: TAVERN by the green / 販売期間: 2026年2月18日(水)～4月27日(月)

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、『ストロベリー&ローズ アフタヌーンティー～Rouge Coffret(ルージュ・コフレ)～』を、2026年2月18日(水)～4月27日(月)まで提供いたします。みずみずしいいちごと芳香なローズが織りなす、宝石のように華やかに並ぶスイーツをとじ込めた、真っ赤なコフレをイメージしたエレガントなアフタヌーンティーとともに、目にも舌にも美しい贅沢体験をご堪能ください。



ニューヨークスタイルの洗練された感性が息づくTAVERN by the greenでは、みずみずしいいちごと芳香なローズを主役に、赤の美しさをとじ込めたスイーツが宝石のように上品に並ぶ、ルージュコフレをイメージしたエレガントなアフタヌーンティーをご用意いたしました。アフタヌーンティースタンドは、煌めくビジュとローズをあしらった華やかな装いで登場します。

スイーツは、フレッシュないちごをたっぷり味わえるストロベリーパイや、ローズ香るシャンパンゼリー、真っ赤に艶めくショコレートムース、ローズをかたどったマカロンなど6種類がスタンドを彩ります。さらに、みずみずしい国産いちごをそのまま味わって楽しむ“いちごコフレ”が初登場。日替わりで厳選したブランドいちごを使用し、目でも舌でも楽しめる贅沢体験を提供いたします。セイボリーは、旨味がつまつたTAVERN特製のミニバーガーや、スマートサーモンとマスカルポーネチーズのオープンサンドなど4種に加えサラダやポタージュも揃えた満足感あふれる内容でお届け。平日のサラダは特別にスタイリッシュな装いの、いちごとブラータチーズのカプレーゼにトマトのクリスタルジュレを合わせたカクテルサラダをご用意いたします。

ドリンクは、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の紅茶と、ザ ストリングス 表参道オリジナルブレンドのコーヒーなど全16種類を好きなだけお楽しみいただけます。またオプションメニューでは、ドライジンとストロベリーキュールを基調に、紅茶とザクロ酢を重ね、花びらをあしらった香り高い華やかなマティーニもご用意。さらに、サクサクに焼き上げたクロッフルに、いちごとショコレートアイスが溶けあうスペシャルデザートも登場。アフタヌーンティーと合わせて心ほどける至福のひとときをお楽しみいただけます。そのほか、メインディッシュを選べるプリフィックスコースに、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コースも販売いたします。

TAVERN by the greenで、ルージュにときめく、いちごとローズの贅沢なティータイムをご堪能ください。

■『ストロベリー&ローズ アフタヌーンティー～Rouge Coffret(ルージュ・コフレ)～』概要

【販売期間】

2026年2月18日(水)～4月27日(月)

【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

【提供時間】※2時間制

アフタヌーンティー 11:30～17:00(L.O. 15:00)

ミニアフタヌーンティー付きコース 11:30～22:00(L.O. 20:00)

【料金】※税金、サービス料15%込

アフタヌーンティー (平日)¥6,500／(休日)¥7,000

ミニアフタヌーンティー付きコース ¥7,000

オプションドリンク『ストロベリー&ローズマティーニ』 ¥1,840

スペシャルデザート『ストロベリー&チョコレート クロッフル』 ¥1,000

【ご予約・お問い合わせ】

03-5778-4534(TAVERN by the green 直通)

<https://www.strings-group.jp/omotesando/restaurant/tavern/info/tavern-afternoontea.html#next>



ストロベリー&ローズ アフタヌーンティー～Rouge Coffret(ルージュ・コフレ)～(イメージ)



いちごローズが織りなす華やかなスイーツ



国産いちごを贅沢に堪能する“いちごコフレ”



平日限定、カクテルサラダとスープ



サラダとスープ



オプションドリンク
『ストロベリー&ローズ マティーニ』



スペシャルデザート
『ストロベリー&チョコレート クロッフル』

【アフタヌーンティーメニュー】

＜サラダ＞

平日：いちごとブロータチーズのカプレーゼ トマトのクリスタルジュレのカクテルサラダ

休日：いちごとブロータチーズのカプレーゼサラダ

＜スープ＞

ビーツのポタージュ フランボワーズパウダー

＜セイボリー＞

・スモークサーモンとマスカルポーネチーズのオープンサンド バルサミコソース

・ほうじ茶のムース 赤ワインのジュレ

・紅茶鴨のスモーク ベリーソース

・TAVERN特製ミニバーガー カカオグレイビーソース

＜スイーツ＞

・ストロベリー&ローズ シャンパンゼリー

・真紅のポンポンショコラ

・真っ赤なチョコレートムース

・ストロベリー&ローズ マカロン

・ストロベリーパイ

・ストロベリー&ローズ チョコレートタルト

・いちごコフレ(本日の国産いちご)

※お一人様につき2粒

【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】

・ストロベリー&ローズマティーニ

・ストロベリー&チョコレート クロッフル

【ミニアフタヌーンティー付きコースメニュー】

＜サラダ＞

平日：いちごとブロータチーズのカプレーゼトマトのクリスタルジュレのカクテルサラダ

休日：いちごとブロータチーズのカプレーゼサラダ

＜スープ＞

ビーツのポタージュ フランボワーズパウダー

＜メインディッシュ＞ 下記より一品

そば粉のガレット／本日のパスタ／メカジキのグリル／信玄鶏腿肉のグリル／

石窯ブレッドバーガー（+ ¥1,200）／牛サーロインのグリル（+ ¥2,000）

＜デザート＞ アフタヌーンティースイーツ4品

・ストロベリー&ローズ シャンパンゼリー

・真っ赤なチョコレートムース

・ストロベリー&ローズ マカロン

・ストロベリー&ローズ チョコレートタルト



ミニアフタヌーンティー付きコース

【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つ星ホテル、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/>

