



THE STRINGS.
OMOTESANDOH

報道関係者各位



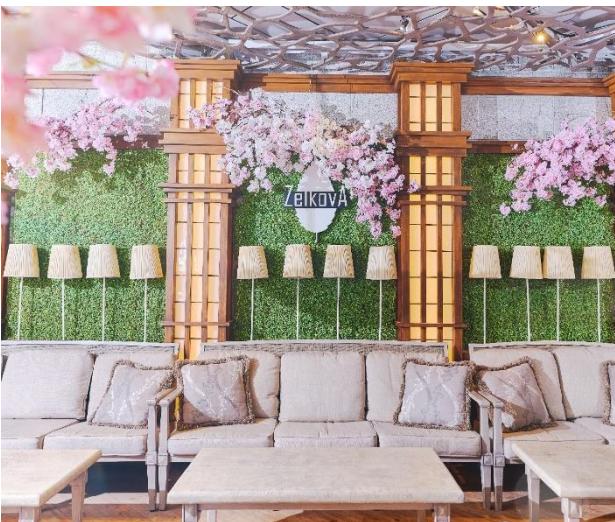
2026年1月22日
ザ ストリングス 表参道

桜シーズン限定！春の訪れを祝福するいちごづくしの桃色スイーツとともに、
春爛漫の表参道のSAKURAテラスでお花見ティータイムを満喫

『桜×いちご お花見アフタヌーンティー』新登場

提供場所:Cafe & Dining ZelkovA／提供期間:2026年3月12日(木)～4月20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、1階「Cafe & Dining ZelkovA(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)」にて、桜シーズン限定の『桜×いちご お花見アフタヌーンティー』を、2026年3月12日(木)～4月20日(月)の期間提供いたします。桜を思わせる桃色づくしのスイーツや、甘酸っぱいいちごをふんだんに使用した春の訪れを祝福する華やかなメニューを、表参道櫻並木に面する、桜満開の“SAKURAテラス”でご堪能いただけます。都会にいながらお花見気分を味わえる、この季節だけの特別なアフタヌーンティー体験をお届けいたします。



桜シーズン限定の表参道櫻並木に面するSAKURAテラスで、春の訪れを祝福するいちごづくしの桃色スイーツとともにお花見気分を味わえるアフタヌーンティーが新登場。桜を纏ったフラワーアーチの装飾など華やかな世界観に浸りながら、春爛漫の心ときめくお花見ティータイムをご堪能いただけます。

スイーツは、いちごやベリーのフレッシュな味わいを楽しめるタルトやエクレア、桜の飾りをあしらった桃色のムースやオペラ、小さなフォルムが可愛らしい2色の団子など、お花見気分を高める華やかな7種類がスタンドを彩ります。セイボリーは、桃色のミニバーガーやいちごサルサがアクセントの白身魚と菜の花のムース、春キャベツとじゃがいもの桜海老マリネなど、旬食材を使用した3種類がラインアップ。見た目も味も春の訪れを楽しめる内容でお届けいたします。

また、桜シーズンを彩る桜と抹茶の2種類のホットラテもオプションメニューで登場。ほのかないちごの風味も合わさった春を感じるやさしい味わいです。さらに、前菜やメインディッシュを選べるプリフィックスに、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ランチ&ディナーコースや、ご自宅やお花見などのお出かけ先でアフタヌーンティーを楽しめるテイクアウトも販売いたします。

春の始まりのお祝いはCafe & Dining ZelkovAの華やかなアフタヌーンティーとともに。表参道のうららかな春を感じながら、アート桜の優美なデコレーションが施されたSAKURAテラスでの心ときめくひとときをお楽しみください。

■『桜×いちご お花見アフタヌーンティー』概要

【販売期間】

2026年3月12日(木)～4月20日(月)

【販売場所】

Cafe & Dining Zelkova(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)/ザ ストリングス 表参道 1F

【提供時間】※2時間制

アフタヌーンティー 11:30～20:00(L.O. 18:00)

ミニアフタヌーンティー付きランチコース 11:30～15:00(L.O.)

ミニアフタヌーンティー付きディナーコース 17:00～20:00(L.O.)

テイクアウトアフタヌーンティー 12:00～20:00

【料金】※税金、サービス料15%込(テイクアウトはサービス料なし)

アフタヌーンティー 平日￥5,600／休日￥6,000

テイクアウトアフタヌーンティー ￥8,400(1セット2名様分)

ミニアフタヌーンティー付きランチコース ￥5,800／ディナーコース ￥6,800

オプションドリンク『桜&ストロベリーラテ』『抹茶&ストロベリーラテ』 各￥1,150

【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-aft.html#next>



『桜×いちご お花見アフタヌーンティー』
(イメージ)



表参道櫻並木に面したSAKURAテラス



いちごが主役の華やかな桃色スイーツ



春の旬食材を使用したセイボリー



オプションドリンク



ミニアフタヌーンティー付きコース(イメージ)



テイクアウトアフタヌーンティー(イメージ)

【アフタヌーンティーメニュー】※店内・テイクアウト共通

<セイボリー>

- ・春キャベツとじゃがいもの桜海老マリネ
 - ・白身魚と菜の花のムース いちごサルサ
 - ・ピンクミニバーガー
- #### <スイーツ>
- ・ストロベリーパンナコッタ&桜ゼリー
 - ・ベリーのエクレア
 - ・ストロベリー&桜ムース
 - ・いちごとベリーのタルト
 - ・ピスタチオマカロン
 - ・桜&ルビーチョコレートオペラ
 - ・桜&ピスタチオだんご

【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】※店内限定

- ・『桜&ストロベリーラテ』
- ・『抹茶&ストロベリーラテ』

【ミニアフタヌーンティー付きコースメニュー】

<ランチ>

- ・前菜
- ・スープ
- ・メインディッシュ
- ・アフタヌーンティースイーツ4種

(ストロベリーパンナコッタ&桜ゼリー／ストロベリー&桜ムース／
桜&ルビーチョコレートオペラ／桜&ピスタチオだんご)

<ディナー>

- ・前菜
- ・スープ
- ・パスタ
- ・メインディッシュ
- ・アフタヌーンティースイーツ4種(ランチメニューと同様)

【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】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「櫻」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 ストリングス 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/>

