



THE STRINGS.

OMOTESANDO H

報道関係者各位

2026年2月5日

ザ スtrings 表参道

表参道駅直結のベストロケーションで、カジュアルなお集まりから上質な集いまで。

大切な門出を祝い、春の味覚を味わい尽くすひとときを

## 春の歓送迎会プラン 新登場

提供場所: Cafe & Dining ZelkovA(1F) / TAVERN by the green(2F)

提供期間: 2026年3月1日(日)～5月31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「Cafe & Dining ZelkovA(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)」と、2階「TAVERN by the green(タバーン・バイ ザ グリーン)」の2つの店舗にて、大切な門出を祝う春の歓送迎会プランを2026年3月1日(日)～5月31日(日)の期間で提供いたします。表参道駅直結のベストロケーションで、シーンや予算に合わせて選べる多彩なプランと、プライベートな空間の個室もご用意。お二人様でのお集まりから、最大80名での歓送迎会まで幅広くご利用いただけ、華やかなひとときを演出いたします。



ザ スtrings 表参道では、表参道駅直結のベストロケーションで大切な門出を祝う春の歓送迎会プランを、春の味覚を贅沢に詰め込んだ内容でご用意し、上質なお集まりを提案いたします。シーンや予算に合わせてお選びいただける多彩なプランや、プライベートな個室などお二人様から最大80名の大人数まで様々なお集まりでご利用いただけます。

Cafe & Dining ZelkovAでは、ニューヨークのような雰囲気の中で、春の味覚に加え、ZelkovAで人気の自分好みに作って食べるアレンジタコスなど楽しさも詰め込んだ料理をフリーフロードリンクとともにお届け。コースはお好みに合わせてお選びいただけるプレミアム、スタンダード、カジュアルの3種類をご用意。新緑へ移ろうオープンエアな心地よいテラス席は、貸切でのテラスパーティーも叶います。さらに、最大14名の個室エリアや店内貸切も承っており、女子会やご友人、ご家族のお集まりなど少人数から大人数まで様々なシーンを彩ります。オプションでは、彩り豊かなデザート&フルーツアソートをブーケに見立てたフォトジェニックなサプライズプレートもご用意でき、卒業などのお祝いを盛大に演出いたします。

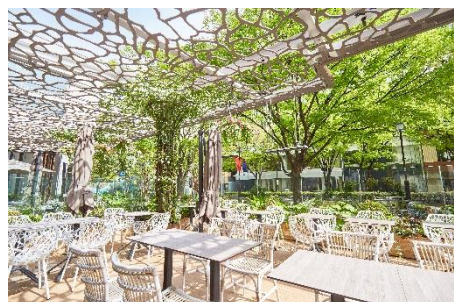
TAVERN by the greenでは、ニューヨークのエッセンスが散りばめられたラグジュアリーな空間で、旬食材を贅沢にとり入れたアートフルな美食をフリーフロードリンクとともにご堪能いただけます。コースはプレミアム、厳選、スタンダード、カジュアルの4種類からお選びいただけます。大きなシャンデリアと、表参道のケヤキ並木を一望する店内個室や、10名規模の団体向けの個室など個室貸切プランのほか、最大80名の店内貸切も揃えており、会社のお集まりなどにもおすすめです。

大切な門出を祝う春のお集まりは、ザ スtrings 表参道で華やかなひとときをお過ごしください。

## ■「ザ スtrings 表参道 春の歓送迎会プラン」概要

<https://www.strings-group.jp/omotesando/event/spring-celebration.html>

### <1階 Cafe & Dining ZelkovA(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)>



【提供期間】2026年3月1日(日)～5月31日(日)

【提供時間】11:30～15:00(L.O.)／17:00～20:00(L.O.)

【料金】

- ・プレミアムコース ￥11,000
- ・スタンダードコース ￥8,500
- ・カジュアルコース ￥6,500

※すべて税金、サービス料込

【メニュー】<プレミアムコース> 2時間フリーフロー付き(L.O. 90分)

- ・シェフからの一皿
- ・愛媛県産真鯛のカルパッチョ 桜大根ラビゴット
- ・ZelkovA特製タコス
- ・本日の鮮魚と有頭海老カダイフロール ミツバのヴェルモット
- ・国産牛サーロイングリル ピンクグレープフルーツサルサ
- ・デザート盛り合わせ

<スタンダードコース> 2時間フリーフロー付き(L.O. 90分)

- ・愛媛県産真鯛のカルパッチョ 桜大根ラビゴット
- ・ZelkovA特製タコス
- ・本日のパスタ
- ・国産牛サーロインのグリル ピンクグレープフルーツサルサ
- ・特製デザート

<カジュアルコース> 2時間フリーフロー付き(L.O. 90分)

- ・季節のフルーツと生ハムのサラダ
- ・ZelkovA特製タコス
- ・本日のパスタ
- ・ジャークチキンのグリル ピンクグレープフルーツサルサ

【フリーフローメニュー】

- ・BEER  
生ビール／ハーフ&ハーフ／黒ビール
- ・WINE  
スパークリングワイン／本日の白ワイン／本日の赤ワイン
- ・COCKTAIL  
ジントニック／ウォッカトニック／モスコミュール／カシスソーダ／カシスウーロン／カンパリソーダ／ラムコーク
- ・WHISKEY&SOUR  
ハイボール／ウーロンハイ／レモンサワー／梅酒(ロック・ソーダ)
- ・SOFTDRINK  
アップルジュース／グレープフルーツジュース／ウーロン茶／コーラ／ジンジャーエール／トニックウォーター



お祝いを盛大に演出する  
アニバーサリーブーケプレート



特別な日のテーブル装飾もご相談可能



旬食材を楽しめるコース



心地よい春のテラスディナー

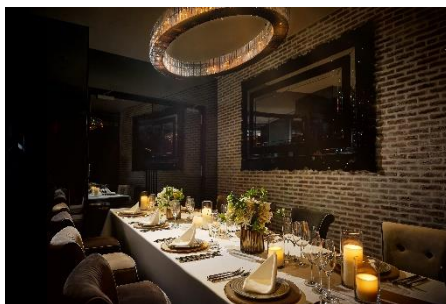
### <ご予約・お問合せ>

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

<https://www.strings-group.jp/omotesando/event/spring-celebration.html#zelkova>



## <2階 TAVERN by the green(タバーン・バイ ザ グリーン)>



【提供期間】2026年3月1日(日)～5月31日(日)

【提供時間】11:30～15:00(L.O.)／18:00～20:00(L.O.)

【料金】  
・プレミアムコース ￥15,000  
・厳選コース ￥12,000  
・スタンダードコース ￥10,000  
・カジュアルコース ￥8,000  
※すべて税金、サービス料込

【メニュー】<プレミアムコース> 2時間フリーフロー付き(L.O. 90分)

- ・旬菜5種盛り合わせ
- ・至高のトリュフリゾット
- ・“春の祝宴”桜鯛とオマール海老のアンサンブル アメリケーヌソース
- ・TAVERNスタイル 国産牛フィレのグリルトリュフソース
- ・シェフおまかせ デザート盛り合わせ

<厳選コース> 2時間フリーフロー付き(L.O. 90分)

- ・シーフードセビーチェトマトのクリスタルジュレ
- ・春香る菜の花と桜海老のリゾット
- ・“春の祝宴”桜鯛とオマール海老のアンサンブル アメリケーヌソース
- ・国産牛サーロインのグリルトリュフソース
- ・NYチーズケーキ ダークチョコレートソース

<スタンダードコース> 2時間フリーフロー付き(L.O. 90分)

- ・季節の風物詩 初鯉の薫焼き 柚子ドレッシング
- ・春香るシラスと春野菜のパスタ
- ・旬を迎えた桜鯛のロースト
- ・国産牛サーロインのグリル 粒マスタードソース
- ・自家製ティラミス フランボワーズソース

<カジュアルコース> 2時間フリーフロー付き(L.O. 90分)

- ・旬のストロベリー&ピスタチオサラダ
- ・季節のスープ
- ・旬を迎えた桜鯛のロースト
- ・低温調理 アメリカンローストポーク 粒マスタードグレイビーソース
- ・自家製ティラミス フランボワーズソース

【フリーフローメニュー】

- ・BEER  
瓶ビール
- ・WINE  
スパークリングワイン／白ワイン／赤ワイン
- ・COCKTAIL  
ジントニック／ウォッカトニック／モスコミュール／ブルドッグ／カシスソーダ／カシスウーロン／  
カンパリソーダ／ラムコーク
- ・WHISKEY&SOUR  
ハイボール／ウーロンハイ／レモンサワー
- ・SOFT DRINK

コーラ／ジンジャーエール／グレープフルーツジュース／ウーロン茶



ニューヨークのエッセンスが散りばめられた  
ラグジュアリーな店内



旬食材をとり入れたアートフルな美食



特別な日のテーブル装飾もご相談可能

## <ご予約・お問合せ>

03-5778-4534(TAVERN by the green 直通)

<https://www.strings-group.jp/omotesando/event/spring-celebration.html#tavern>

### ■ NYスタイルのデザイナーズバンケットでのパーティー・ご宴会



【最少30名様～最大着席250名、立食400名様まで対応】  
表参道のデザイナーズバンケットでのパーティー・ご宴会も承っております。

<お問合せ先> ザ スtrings 表参道 法人営業部

<https://www.strings-group.jp/omotesando/event/spring-celebration.html#banquet>

【ザ スtring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tring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tring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「櫟」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ジーン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tring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/>



【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tring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tring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/>

