

シャンドン ロゼと巡る春の美食体験
桜色に彩られたメニューとともに春の訪れを祝福するコースが新登場

ロゼ・ブLOSSAM・ボヤージュ with シャンドン ロゼ

販売場所: TAVERN by the green / 販売期間: 2026年3月4日(水)～4月27日(月)

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、2階「TAVERN by the green (タバーン・バイ ザ グリーン)」にて、春の訪れを祝福するシャンドン ロゼとの華やかな饗宴『ロゼ・ブLOSSAM・ボヤージュ with シャンドン ロゼ』を、2026年3月4日(水)～4月27日(月)まで提供いたします。グラス一杯からはじまり、一皿ごとに春を感じる桜色の美食旅を、表参道の櫺並木を一望するニューヨークスタイルのレストランでご堪能ください。



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、プレミアムスパークリングワイン「シャンドン ロゼ」とともに、桜香る、五感で味わう春の美食体験をお届けいたします。

『ロゼ・ブLOSSAM・ボヤージュ with シャンドン ロゼ』コースは、春の訪れを祝福する華やかな一杯のシャンドン ロゼからスタート。前菜には桜鯛のマリネ いちごとビーツのヴィネグレットを。桜の葉のほのかな香りが、春のはじまりをやさしく告げます。続くスープは、旬の旨みを丁寧に引き出したシェフおすすめの一皿。魚料理には、アトランティックサーモンのミキューイに桜海老のジュレを添え、ホワイトアスパラと桜塩のオランダーズソースで春らしい軽やかな余韻を演出します。メインディッシュは、鴨胸肉のロースト ビガラードソース。赤い果実のニュアンスが味わいに奥行きと華やかさを添えます。コースの締めくくりには、ストロベリーレアチーズケーキ 桜パウダーとピスタチオアイスクリーム。桜の香りと甘酸っぱさが重なり、春の記憶をやさしく残します。

また、レストランではコースに限らず、シャンドン ロゼをグラスからボトルまでお楽しみいただけるプロモーションを開催いたします。さらに、春のお花見シーンをイメージし、たっぷりのいちごをグラスに入れてシャンドン ロゼを注いだ『シャンドン ロゼ ロッシーニ』も登場。店内中央に飾られた桜のアートを楽しみながらお花見気分を味わっていただけます。

春のはじまりは、シャンドン ロゼと巡る桜色の美食体験とともに。表参道の洗練空間でうらかな春のひとときをお楽しみください。

■『ロゼ・ブロッサム・ボヤージュ with シャンドン ロゼ』概要

【販売期間】

2026年3月4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trings 表参道 2F

【提供時間】

ランチ 11:30～17:00(L.O. 15:00)、ディナー 18:00～22:00(L.O. 20:00)

【料金】※税金、サービス料15%込

- ・ロゼ・ブロッサム・ボヤージュ with シャンドン ロゼ コース ￥7,800
- ・＜カクテル付き＞ロゼ・ブロッサム・ボヤージュ with シャンドン ロゼ コース ￥8,000
- ・＜1ボトル付き＞ロゼ・ブロッサム・ボヤージュ with シャンドン ロゼ コース
2名様でのご利用・・・￥10,400(お一人様あたり)
3名様でのご利用・・・￥8,800(お一人様あたり)
4名様でのご利用・・・￥8,100(お一人様あたり)
- ・シャンドン ロゼ バイザグラス ￥2,070
- ・シャンドン ロゼ ボトル ￥9,200
- ・カクテル『シャンドン ロゼ ロッシーニ』 ￥2,300

【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-plan.html>



ロゼ・ブロッサム・ボヤージュ
with シャンドン ロゼ コース



桜香る、五感で楽しむ春の美食旅



カクテル『シャンドン ロゼ ロッシーニ』

【コースメニュー】

- ・シャンドン ロゼ グラス1杯
- ・桜鯛のマリネ いちごとビーツのヴィネグレット 桜の葉の香り
- ・本日のおすすめスープ
- ・アトランティックサーモンのミキュイ 桜海老のジュ ホワイトアスパラ 桜塩のオランダーズソース
- ・鴨胸肉のロースト ビガラードソース 赤い果実のニュアンス
- ・ストロベリーレアチーズケーキ 桜パウダー ピスタチオアイスクリーム

シャンドンについて

シャンドンは、フランスの名門シャンパーニュメゾン、モエ・エ・シャンドンの社長も務めたロベール＝ジャン・ド・ヴォギュエが「伝統的なシャンパーニュ製法を用いながら、新世界のテロワールで未知の可能性を追求する」というビジョンのもと、1959年アルゼンチンで設立したプレミアムスパークリングワインブランドです。現在では、オーストラリアなど世界6カ国にワイナリーを置き、その土地の個性を最大限に引き出した高品質なスパークリングワインをお届けしています。



【ザ スtrings 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。



【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
感性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trings 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/>

