



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位



2026年2月24日

ザ スtrings 表参道

お仕事終わりのご褒美ディナーや、華やかなディナーパーティーに！
表参道の夜景とともにお酒片手にディナーもスイーツも楽しむ、大人のハイブリッドな食体験

『ニューヨークナイトアフタヌーンティー』新登場

販売場所：TAVERN by the green / 販売期間：2026年2月24日（火）～通年

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、お酒・ディナー・スイーツのすべてを贅沢に詰め込んだ、『ニューヨークナイトアフタヌーンティー』を、2026年2月24日（火）より提供いたします。ニューヨークスタイルのレストランならではの本格的なセイボリーと旬の華やかなスイーツを、厳選されたお酒とともに堪能できるハイブリッドな食体験で、アップグレードな表参道ディナーをお楽しみください。



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、一日の終わりを彩るご褒美ディナーや、華やかなディナーパーティーにふさわしい、『ニューヨークナイトアフタヌーンティー』をご用意いたしました。お酒・ディナー・スイーツのすべてを贅沢に詰め込んだ本プランは、夜の表参道をアップグレードする、至福の食体験を演出いたします。

メニューは、彩り豊かなサラダとシェフ特製のスープにはじまり、アフタヌーンティースタンドには、旬の厳選食材を凝縮した4種のセイボリーと華やかなスイーツ4品が並びます。なかでも目を惹くのは、お皿から溢れ出そうなボリュームでお届けする、贅沢フライドポテト。フレーバーは、ソルト、ケイジャン、トリュフ風味の3種類からお好みに合わせてお選びいただけ、テーブルに届いた瞬間から広がる芳醇な香りは、お酒との相性も抜群です。さらにオプションとして、お客様の目の前でトリュフを贅沢に削りたてる、トリュフスライスも追加いただけます。美しく舞うトリュフのライブ感と、高貴な香りに包まれる演出は、ディナーシーンをより一層華やかに盛り上げます。

お飲み物は、シーンに合わせて選べる2つのプランをご用意いたしました。お酒を中心に楽しみたい夜には、ソムリエ厳選のワインやカクテルなど種類豊富なアルコールを堪能できるフリーフロープランを。ゆったりとお茶を楽しみたい時に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の紅茶や、ザ スtrings 表参道オリジナルブレンドのコーヒーを心ゆくまで味わえるカフェフリープランで穏やかな夜をお過ごしいただけます。

表参道櫛並木の夜景とともに、ハイブリッドな食体験で、上質な夜のひとときをご堪能ください。

■『ニューヨークナイトアフタヌーンティー』概要

【販売期間】

2026年2月24日(火)～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trings 表参道 2F

【提供時間】※2時間制

18:00～22:00(L.O. 20:00)

【料金】※税金、サービス料15%込

・<フリーフロー付き>ニューヨークナイトアフタヌーンティー ¥9,000

・<カフェフリー付き>ニューヨークナイトアフタヌーンティー ¥7,000

【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#night>



『ニューヨークナイトアフタヌーンティー』
(イメージ)



トリュフを削るライブ感が魅力の
オプショントリュフスライス(イメージ)

【ナイトアフタヌーンティーメニュー】

- ・本日のサラダ
 - ・本日のスープ
 - ・季節のセイボリー4種
 - ・季節のスイーツ4種
 - ・贅沢ポテトフライ(ソルト/ケイジャン/トリュフ)
- (オプション:トリュフスライス ¥1,000)

【カフェフリーメニュー】

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

【アルコール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

【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。



【ザ スtrings 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trings 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/>

