



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位



2026年3月12日  
ザ スtrings 表参道

組み合わせ自在、好きなメニューを選ぶオリジナルコースが魅力のランチ！

日本の春の旬食材をニューヨークの感性で世界のスパイスとマリアーージュ

## Spring Brunch Menu 新登場

販売場所: TAVERN by the green / 販売期間: 2026年3月12日(木)~6月15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、「日本の春の旬食材」×「世界のスパイス」のマリアーージュをテーマに、日本の豊かな四季の恵みをニューヨークの自由な感性で描いた春のランチメニューを、2026年3月12日(木)より提供いたします。慣れ親しんだ旬食材が、エキゾチックな香りを纏う、一皿ごとに新たな発見と驚きが広がる美食体験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、朝食は遅めにとる方、アーリーランチ派の方、またはレイトランチ派の方など、それぞれのライフスタイルに合わせ、オープンから17:00までお楽しみいただけるランチを提供しております。全14品のメニューより2品または3品、お好みに合わせてお選びいただくスタイルのランチコース。春の新メニューは、「日本の春の旬食材」×「世界のスパイス」のマリアーージュをテーマに、ニューヨークの自由な感性でアレンジした、エキゾチックで新たな発見と驚きに満ちた美食体験をお届けいたします。

### ■ メニューハイライト: 日本の春の旬食材×世界のスパイスのマリアーージュ

全14品のメニューの中から、特にテーマを体現するメニューをピックアップして紹介いたします。

#### ・アトランティックサーモンのマリネ 菊のソース ホワイトアスパラガス

日本の春を象徴する「菊」の鮮やかなイエローのソースがアートフルに生きる一品。アトランティックサーモンの濃厚な旨みを、菊のソースの軽やかな酸味とハーブの香りがエレガントに引き立てます。

#### ・サテム香るアジアンブイオン 新玉ねぎのロースト 海鮮揚げ春巻き バジル ライム

ベトナム発祥の「サテム」がアジアのエキゾチックさを感じさせる旨みの詰まったスープ。甘みを引き出した新玉ねぎの香ばしさと、軽やかに揚げた海鮮春巻きの食感が重なり、ひと口ごとに奥行きが広がります。バジルの香り、ライムの爽やかな酸味がアクセントに。

### ・春キャベツとシラスのアーリオ・オーリオ スパゲッティ 塩レモンサワークリーム シラスのチュイル

やわらかな甘みの春キャベツと、旨みあふれるシラスを軽やかなアーリオ・オーリオで。塩レモンを効かせたサワークリームのまろやかな酸味が重なり、味わいに奥行きをもたらします。仕上げに添えたシラスのチュイルが香ばしいアクセントとなる海風を感じる一品です。

### ・そば粉のガレット 豚ひき肉のラグービアンコ オレンジとグリーンアスパラガスのサラダ パルミジャーノレッジャーノサルサヴェルデ

ヘルシーなそば粉のガレットに、旨味を凝縮した豚ひき肉のラグービアンコをたっぷりと入れ、みずみずしいグリーンアスパラガスとオレンジのサラダをあしらひ、目玉焼きをトッピング。上から振りかけたパルミジャーノレッジャーノのコクとプレートに施されたサルサヴェルデのハーブの香りが重なり合う、洗練された一皿です。

### ・メカジキのグリル 紹興酒ソース 新玉ねぎのピューレ グレープフルーツのジュ

香ばしく焼き上げたメカジキに、芳醇な紹興酒のソースを纏わせました。甘い新玉ねぎのピューレと、グレープフルーツのほのかな苦味と清涼感を添えた味わいのコントラストも楽しめる、西洋と東洋が交差する春のグリル料理です。

### ・チリマリネしたローストポーク ライムジンジャーソース クルミのピューレ キャラメルトマトと蕪のマリネ

スパイシーにマリネし、しっとりとしたローストポークに、ライムジンジャーソースの酸味と辛みが旨味を引き立てます。コク深いクルミのピューレとほのかなキャラメルの甘みが重なり、味わいに奥行きをプラス。みずみずしいトマトと蕪のマリネが彩りを添える、エネルギー感あふれる一皿です。

### ・TAVERN特製バーガー 牛100%パテ 春キャベツのコールスロー 桜エビマヨネーズ マンゴーサルサ クリスピーポテト

旨みあふれる牛100%のパテを主役に据えた、シェフ渾身のボリューム満点のシグネチャーバーガー。みずみずしい春キャベツのコールスローのシャキシャキした食感と、桜エビマヨネーズのコク、マンゴーサルサの甘酸っぱいアクセントが重なる、クラシックを自由に再構築した、ボーダレスな春のバーガーです。

### ・国産牛サーロインのグリル ビガラードソース 空豆のピューレ 菜の花の焼きびたし ハラペーニョヴィネグレットソバの実のフリット

きめ細やかな肉質の国産牛のサーロインを香ばしくグリル。柑橘のほろ苦さを効かせたビガラードソースが、力強い旨みに洗練された味わいをもたらします。なめらかな空豆のピューレの甘みと、香り高い菜の花の焼きびたしが春の味覚を演出し、ハラペーニョヴィネグレットのアクセントとソバの実のフリットの軽快な食感をお楽しみいただけます。

### ・アールグレイのモンブラン バニラアイスクリーム アプリコットジャム 桜ポップ

アールグレイの芳香なクリームをのびのびとしたモンブランに、濃厚なバニラアイスクリームをしのばせた一品。ほんのり甘酸っぱいアプリコットジャムがアクセントを加え、桜ポップが春の遊び心を添える、目にも舌にもうれしいデザートです。

### ・クロッフルのライムクリームチーズサンド イチゴ イチゴピューレ ストロベリーマスカルポーネアイスクリーム 黒胡椒バター

サクッと香ばしく焼き上げたクロッフルび、爽やかなライムクリームチーズをサンド。甘酸っぱいいちごと、いちごのピューレ、まろやかなストロベリーマスカルポーネアイスクリームが重なり合い、ほんのりスパイシーな黒胡椒バターがアクセントとなる、自由な遊び心あふれるデザートです。



アトランティックサーモンのマリネ  
菊のソース ホワイトアスパラガス



サテム香るアジアンブイオン  
新玉ねぎのロースト  
海鮮揚げ春巻き バジル ライム



春キャベツとシラスの  
アーリオ・オーリオ スパゲッティ  
塩レモンサワークリーム  
シラスのチュイル



そば粉のガレット  
豚ひき肉のラグービアンコ  
オレンジとグリーンアスパラガスのサラダ パルミ  
ジャーノレッジャーノサルサヴェルデ



メカジキのグリル 紹興酒ソース  
新玉ねぎのピューレ  
グレープフルーツのジュ



チリマリネしたローストポーク  
ライムジンジャーソース クルミのピューレ  
キャラメルトマトと蕪のマリネ



TAVERN特製バーガー 牛100%パテ  
春キャベツのコールスロー  
桜エビマヨネーズ マンゴーサルサ  
クリスピーポテト



国産牛サーロインのグリル ビガラードソース  
空豆のピューレ 菜の花の焼きびたし  
ハラペーニョヴィネグレット  
ソバの実のフリット



アールグレイのモンブラン  
バニラアイスクリーム アプリコットジャム  
桜ポップ



クロッフルのライムクリームチーズサンド  
イチゴ イチゴピューレ  
ストロベリーマスカルポーネアイスクリーム  
黒胡椒バター

## ■ Spring Brunch Menu 概要

### 【販売期間】

2026年3月12日(木)～2026年6月15日(月)

### 【販売場所】

TAVERN by the green(タバーン・バイザグリーン) / ザ スtringス 表参道 2F

### 【提供時間】

11:30～17:00(L.O. 15:00)

### 【料金】※税金、サービス料込

ランチ2品コース ¥5,000(平日) / ¥5,200(土日祝)

ランチ3品コース ¥6,000(平日) / ¥6,200(土日祝)

### 【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-brunch.html>

### 【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/>

