



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位



2026年3月31日
ザ スtrings 表参道

新緑が美しく輝く表参道で、抹茶とピスタチオのグリーンが奏でる
和×NYモダンで表現したエレガントなアフタヌーンティー新登場

Matcha Pistachio Green Luxe Afternoon Tea

販売場所: TAVERN by the green / 販売期間: 2026年5月8日(金)~7月6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、『Matcha Pistachio Green Luxe Afternoon Tea』を、2026年5月8日(金)~7月6日(月)まで提供いたします。新緑をイメージした抹茶とピスタチオをテーマ食材に迎え、ニューヨークスタイルのモダンなエッセンスを吹き込んだ華やかなアフタヌーンティーを、新緑が美しく輝く表参道の櫛並木を一望するロケーショ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、新緑が美しく輝く初夏の季節に、抹茶とピスタチオを主役に迎え、和×NYモダンで表現したエレガントなアフタヌーンティーを提供いたします。

抹茶とピスタチオをニューヨークスタイルのモダンなエッセンスを加えアレンジしたスイーツ
抹茶4種、ピスタチオ3種で揃え、ベリーのアクセントを添えたスイーツがスタンドを彩ります。

<Matcha Selection>

抹茶は、京都・宇治抹茶の濃厚な旨みを凝縮したニューヨークチーズケーキをはじめ、フレッシュないちごをサンドしたサクサク食感のミルフィーユ、チョコレートと抹茶を合わせたコク深いガナッシュをしのばせたタルト、抹茶ラテをイメージした白玉団子のアクセントを添えたグラスデザートをお届けします。

<Pistachio Selection>

ピスタチオは、香ばしい香りが引き立つスコーンや、なめらかなムース、クラッシュピスタチオをまとったカヌレがラインアップします。

季節を感じる4種のセイボリーと、サラダとスープもついた満足感あふれるお食事メニュー

抹茶とピスタチオのセビーチェや、トルティーヤチップにのせた枝豆のフムス、山椒がエッジを効かせたTAVERN特製のグリーンスライダー、鮮やかなサーモンのマリネなど、和×NYモダンでアレンジした4種のセイボリーに加え、ハーブ香るサラダやきゅうりとアーモンドミルクのガスパチヨもお楽しみいただけ、ボリューム満点の内容で心ゆくまで“Green Luxe”なひとときをお過ごしいただけます。

抹茶を楽しむ3種のオプションメニューも登場

・抹茶ホワイトチョコレートラテ

TAVERNオリジナルのホワイトチョコレートと抹茶を合わせたシロップを、ミルクの上に注いで楽しむ、軽やかなくちあたりのアイス抹茶ラテをアフタヌーンティーと一緒に楽しみください。

・抹茶ライドポテト

ほろ苦い抹茶パウダーの香りと、絶妙な塩気が新感覚なフライドポテト。スイーツの合間のお口直しにふさわしい、大人のサイドメニューです。

・ミニクロッフル ライムクリームチーズ いちごとマスカルポーネのアイスクリーム 濃厚抹茶ホワイトチョコレート

サクサクのクロッフルに爽やかなライムクリームチーズと、いちごとマスカルポーネのアイスクリームを添え、仕上げに濃厚な抹茶ホワイトチョコレートソースをかけてお楽しみいただけます。

そのほか、ドリンク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の紅茶と、ザ スtrings 表参道オリジナルブレンドのコーヒーなど全16種類を好きなだけお楽しみいただけます。また、メインディッシュを選べるプリフィックスコースに、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コースも販売いたします。

窓一面に広がる表参道の新緑に包まれながら、“Green Luxe”なひとときをご堪能ください。

■『Matcha Pistachio Green Luxe Afternoon Tea』概要

【販売期間】

2026年5月8日(金)～7月6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】※2時間制

アフタヌーンティー 11:30～17:00(L.O. 15:00)

ミニアフタヌーンティー付きコース 11:30～22:00(L.O. 20:00)

【料金】※税金、サービス料15%込

アフタヌーンティー (平日)¥6,500 / (休日) ¥7,000

ミニアフタヌーンティー付きコース ¥7,000

オプションメニュー

・『抹茶ホワイトチョコレートラテ』 ¥1,380

・『抹茶ライドポテト』 ¥800

・『ミニクロッフル ライムクリームチーズ いちごとマスカルポーネのアイスクリーム 濃厚抹茶ホワイトチョコレート』 ¥1,000

【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#next>

【アフタヌーンティーメニュー】

<サラダ>

ホワイトアスパラガスとスプラウトのサラダ グリーンハーブ ヴィネグレット クリスピーキヌア

<スープ>

きゅうりとアーモンドミルクのガスパチョ ローストアーモンド

<セイボリー>

・抹茶とピスタチオのセビーチェ

・枝豆のフムストルティーヤチップ レモンオイル

・TAVERN特製グリーンズライダー 山椒グレイビーソース

・サーモンのマリネ アボカドとブロッコリーのタルタル

<スイーツ>

・宇治抹茶といちごのミルフィーユ

・抹茶ラテ パンナコッタ

・宇治抹茶NYチーズケーキ

・抹茶チョコレートタルト

・ピスタチオムース

・ピスタチオチョコレートカヌレ

・ピスタチオスコーン



抹茶とピスタチオが主役の
アフタヌーンティースイーツ



新緑をイメージした
グリーンが彩るスイーツ



季節のセイボリー



抹茶ホワイトチョコレートラテ



抹茶ライドポテト



抹茶を楽しむミニクロッフル

【ミニアフタヌーンティー付きコースメニュー】

＜サラダ＞

ホワイトアスパラガスとスプラウトのサラダ グリーンハーブ ヴィネグレット クリスピーキヌア

＜スープ＞

きゅうりとアーモンドミルクのガスパチョ ローストアーモンド

＜メインディッシュ＞ 下記より一品

そば粉のガレット／本日のパスタ／メカジキのグリル／信玄鶏腿肉のグリル／

石窯ブレッドバーガー(+ ¥1,200)／牛サーロインのグリル(+ ¥2,000)

＜デザート＞ アフタヌーンティースイーツ4品

- ・宇治抹茶といちごのミルフィーユ
- ・抹茶ラテ パンナコッタ
- ・抹茶チョコレートタルト
- ・ピスタチオムース



ミニアフタヌーンティー付きコース

【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/>

