



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位



2026年4月15日
ザ スtrings 表参道

“ヘルシー&ビューティー”を一皿に凝縮！

『ビューティーグreekヨーグルトボウル』新登場

高タンパクなグreekヨーグルト×アサイーベリーとマンゴーのフレッシュフルーツをミックスした
ボリューム満点のヨーグルトボウル

販売場所: Cafe & Dining ZelkovA / 販売期間: 2026年4月27日(月)～ 通年販売

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)」にて、近年高まるインナービューティーへの関心に着目し、“ヘルシー&ビューティー”を追求した、タンパク質を豊富に含むグreekヨーグルトと、アサイーベリーとマンゴーのビタミンたっぷりのフルーツが鮮やかに彩る『ビューティーグreekヨーグルトボウル』を、表参道の櫛並木を臨む開放的なテラス席で、2026年4月27日(月)より通年で販売いたします。



表参道の櫛並木を臨む、ニューヨークスタイルのラグジュアリーな空間で、上質なひとときを提供するCafe & Dining ZelkovAでは、『ビューティーグreekヨーグルトボウル』を提供いたします。近年高まる、インナービューティーへの関心に着目し、“ヘルシー&ビューティー”をテーマに掲げ、タンパク質を豊富に含むグreekヨーグルトを主体に、アサイー&ベリーとマンゴーの2種のフルーツをそれぞれミックスした砂糖不使用のベースに自家製のグラノーラやフレッシュフルーツをのせたヨーグルトボウルを、贅沢なランチやランチ、自分へのご褒美スイーツとして、テラスエリアで新緑が芽吹く表参道の美しい景色とともにご堪能いただけます。

■2種類のラインナップ

・アサイー&ベリー × グreekヨーグルト

スーパーフードのアサイーとビタミン豊富ないちご、エネルギー源となるバナナと高タンパクなグreekヨーグルトを贅沢にミックスしたクリーミーな砂糖不使用のベース。その上には、ナッツやパンプキンシードなどのザクザクとした食感とローストされた香ばしさが広がる自家製スーパーフードグラノーラと、ほのかな甘みの小粒のグラノーラを敷き詰めました。フレッシュないちご、ブルーベリー、ラズベリー、バナナを彩り豊かに配し、仕上げには追いグreekヨーグルトを添えることで、最後の一口までより満足感のある「食べる美容液」のような一皿に仕上げています。

※トッピングの小粒のグラノーラは砂糖を含みます。

・マンゴー × グreekヨーグルト

完熟マンゴーの濃厚な甘みと、バナナのまろやかさ、グreekヨーグルトの爽やかなコクが溶け合う、ビタミンカラーの砂糖不使用のヨーグルトボウル。アサイー&ベリーと同じく、ザクザクとした自家製グラノーラの食感に加え、フレッシュなマンゴーとバナナをトッピングしました。さらに、スーパーフードの「カカオニブ」の苦味と「ココナッツフレーク」の甘い香りをおアクセントに添えることで、南国のエナジーを感じる重層的な味わいをお楽しみいただけます。

※トッピングの小粒のグラノーラは砂糖を含みます。

■オプションのオーガニックハニーで、天然の甘みと深みが変わる味わいの変化を

上品な甘みの「アカシア有機はちみつ」を加えることで、クリーミーなコクと深みがプラスされます。素材本来の酸味を楽しみつつ、ナッツやフルーツとも相性抜群なはちみつのお楽しみもご堪能ください。

表参道の緑豊かなテラス席で、美しさと健康を五感で満たす『ビューティーグreekヨーグルトボウル』とともに、身体の内側からリフレッシュする、上質なひとときをお過ごしください。

■『ビューティーグreekヨーグルトボウル』概要

【販売期間】

2026年4月27日(月)～通年

【販売場所】

Cafe & Dining ZelkovA(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ) / ザ スtrings 表参道 1F

【提供時間】

11:30～15:00(L.O.) / 17:00～18:00(L.O.)

【料金】※税込、サービス料15%別

- ・アサイー&ベリー グreekヨーグルトボウル ¥3,000
- ・マンゴー グreekヨーグルトボウル ¥2,750
- ・オプション アカシア有機はちみつ ¥200

【お問い合わせ】

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

<https://www.strings-group.jp/omotesando/restaurant/zelkova/info/zelkova-boul.html>



アサイー&ベリー グreekヨーグルトボウル



マンゴー グreekヨーグルトボウル

【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。



【店舗概要】Cafe & Dining ZelkovA (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)

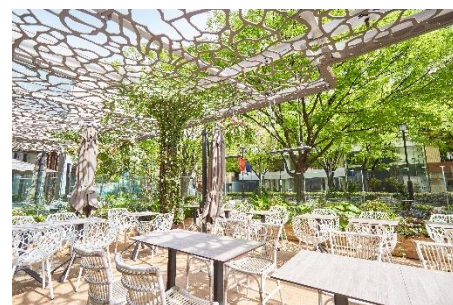
店名に掲げたZelkovA(ゼルコヴァ)には「櫨」という意味があります。表参道のケヤキ並木から続くロビーに、緑の木洩れ陽が差し込むテラス。表参道を象徴するような空間で、世界の食が集まるNYをイメージした、インターナショナルキューズをお楽しみいただけます。

【場所】東京都港区北青山3-6-8 ザ スtrings 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/>



【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つのバンケット、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/>

