



THE STRINGS.

OMOTESANDO H

報道関係者各位

2026年5月13日  
ザ スtrings 表参道

＜表参道駅直結＞ 都会の喧騒から離れる現代の「スピークイージー」をコンセプトに  
ラグジュアリーな空間で五感を満たす、地下に潜む大人の隠れ家BAR

## TIME NEST BAR LOUNGE 誕生

グランドオープン日：2026年5月13日（水）

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）は、地下1階に「TIME NEST BAR LOUNGE（タイムネスト バー ラウンジ）」を新たにオープン。2026年5月13日（水）より営業を開始いたします。トレンドと文化が集う東京・表参道の地に、この街に集まる感度の高い大人のための隠れ家BARが誕生。表参道駅直結、地上へ出ることなく辿り着くその場所は、都会の喧騒から離れた心地よい空間。足を踏み入れれば禁酒法時代のニューヨークの舞台を再解釈し、現代のスピークイージーを表現したラグジュアリーな空間が広がります。ナイトシーンの締めくくりに、時を忘れるような安らぎと五感を満たす体験を。表参道の地下に潜むこの「NEST（巣）」で、非日常のアップグレードなひとときをお過ごしください。



### ■ 都会の喧騒を離れ、時を忘れて安らげる場所「TIME NEST BAR LOUNGE」

ファッション・アート・カルチャーの発信地であるニューヨークの多様な文化や価値観が息づくザ スtrings 表参道。そのコンセプトをもとに、時を忘れて安らげる場所になるように名づけられた「TIME NEST BAR LOUNGE」。禁酒法時代のニューヨークの舞台からインスピレーションを受け、現代の「スピークイージー」を表現したバーラウンジは、表参道駅直結の地下に潜む隠れ家として、広々とした空間と、ラグジュアリーなインテリア、禁酒法時代の背景を再解釈し趣向を凝らしたカクテルなどの美酒が融合する、まさに大人のための没入型バーラウンジです。

### ■ 新しい体験価値を提供する、多様なライフスタイルに寄り添う「サードプレイス」

禁酒法時代のニューヨークを再解釈した唯一無二の世界観で、これまでのバーの枠を超えた新しい体験を提供いたします。広々とした空間には、プライベート感あふれるゆったりとしたソファ席を贅沢に配置。お一人で自分と向き合う静かな時間はもちろん、大切な方との語らい、ビジネスシーンでのクリエイティブな対話など、表参道を拠点にする感度の高い大人たちの、あらゆるシーンに寄り添います。「体験」を深めるのは、こだわりぬいた「美酒」と「美食」の融合。ストーリー性の高いオリジナルカクテルや、クラシックカクテル、シェフが腕を振るう本格的なタパススタンドを完備し、バーとしての利用だけでなく、しっかりとした食体験も叶います。

## ■「TIME NEST BAR LOUNGE」が提供する3つの価値

### 1. 表参道駅直結のロケーション

表参道駅直結というアクセシビリティを誇りながら、入り口に足を踏み入れれば、都会の喧騒を遮断する「隠れ家（スピークイージー）」としてのギャップを両立。日常の動線の中に潜む、非日常への入り口が高揚感あふれるひとときへと誘います。

### 2. 時を忘れる

「TIME NEST」の店名が示すように、訪れる人々の集いを演出する広々とした地下空間。選び抜かれた上質なインテリアとキャンドルのあたたかなライティングが、地上の時間の流れを忘れさせ、深い安らぎで満たします。大切な方との語らいや、一日の締めくりにふさわしい贅沢な余白をご用意しております。

### 3. 五感を満たすエクスペリエンス

TIME NESTでは、バーテンダー厳選のスピリッツの香りと素材の魅力を最大限に引き出したオリジナルカクテルをご提案。「香る・体験する・味わう」の三拍子が揃った、五感を揺さぶる至高の一杯をお届けします。そのほか、アメリカを彷彿とさせるクラシックカクテルやこだわりのクラフトビール、さらに美酒の味わいをいっそう引き立てる、スパイスを巧みに使用したフードメニューもラインナップ。味覚の枠を超えた、感性を満たす食体験をお届けいたします。

## ■メニュー詳細 ※記載価格はすべて税込、サービス料15%別

### <TIME NEST BAR LOUNGE シグネチャーカクテル>

ラグジュアリーで広々とした空間、そして身体を預けられるゆったりとしたお席で心ゆくまでくつろいでいただきたい、という想いを込めて、移ろいゆく時間をかけてじっくりと堪能できる3種のオリジナルカクテルをご用意いたしました。数々の素材が織りなす複雑な層、それらが重なり合うことで生まれる心地よい個性を五感を通してお楽しみいただけます。

#### ・スモーキーハイボール ¥3,000

通常のハイボールとはひと味違う、TIME NESTを象徴する体験型の一杯。香りをスモークさせる現代的な楽しみ方と、ウイスキーをフロートさせるオーソドックスなスタイルを融合させた「温故知新」なハイボールです。まずはお客様自身の好みのスモークチップを選択。バーテンダーが目の前で香りを焚き込み、スモーキーな芳香を纏わせるドラマチックな演出から始まります。一口目は、その芳醇な香りを纏ったジャパニーズウイスキーのハイボールを。次に、スコッチウイスキーやアイラウイスキーといった異なる個性のウイスキーを順にフロートすることで、グラスの中で重なり合う味の変化と深みを嗜んでいただけます。たった一杯のカクテルで二度、三度と表情を変える味わい。移ろいゆく香りとともに、深い安らぎに浸る、まさに時を忘れるような特別な一杯です。



スモーキーハイボール

#### ・抹茶ジントニック ¥2,600

日本の伝統美と現代のクラフトスピリッツが鮮やかに交差する、TIME NESTならではの、和のシグネチャー。厳選されたクラフトジンとトニックウォーターのベースに、四季折々の食材をフレーバーとして掛け合わせました。最大の見どころは、バーテンダーが目の前で茶を点て、カクテルへと仕上げる一連の所作。深い緑の抹茶が透明なグラスの中でゆっくりと混ざり合い、美しいグラデーションを描く様子は、思わず視線を奪われ、時を忘れるほど。最先端のクラフトジンと、伝統的な抹茶文化が融合した、複雑で奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。伝統を「目」で楽しみ、複雑な味の重なりを「口」で堪能する。ビジュアル・文化・風味が三位一体となった、五感を満たす至福の一杯です。



抹茶ジントニック

#### ・Favorite Flavor レモネード(ノンアルコール) ¥1,890

しぼりたてのフレッシュレモンが爽やかに香る、TIME NESTスタイルのレモネード。最大の特徴は、フラスコに見立てた小瓶にスポイトが添えられた4種の季節限定フレーバーシロップ。お客様自身が「実験」を楽しむかのように、お好きなタイミングで、お好きな量だけフレーバーを加え、自分好みの味わいへとカスタマイズしていただけます。一つずつ香りを足して変化を嗜むのも、複数のフレーバーを混ぜ合わせて未知の味を創造するのも自由。グラスの中で色が混ざり合う様子を眺めながら、自分だけのオリジナルレモネードを創り上げる時間は、日常では味わえない好奇心を満たすひとときとなるはずです。童心に帰るような遊び心と、洗練された大人の味わいが溶けあう、クリエイティブで時を忘れる一杯をお楽しみください。



Favorite Flavor レモネード

## <TIME NEST BAR LOUNGE オリジナルカクテル>

禁酒法時代のニューヨークという歴史的背景を前提に、当時のクラシックな魅力と最先端のミクソロジーの概念を融合。意外な素材の組み合わせが生む驚きと、どこまでも心地よい飲み口を追求した、TIME NEST独自のオリジナルカクテルを提案します。

### ・アンダー ザ ラウンジ ¥1,750

フレンチブランデーの貴重な香りをベースに、パッションフルーツリキュールのエキゾチックな華やかさを掛け合わせたTIME NESTを象徴する一杯。地下に潜む隠れ家(Under the Lounge)という名を冠したこのカクテルは、ブランデーの重厚なイメージを覆す、フレッシュなフルーツジュースとの絶妙なハーモニーが特徴です。

### ・フロリダレモントニックサワー ¥1,600

日本で親しまれる「レモンサワー」を、TIME NEST流に洗練された一杯へと昇華させました。キリッとしたレモンの酸味に、トニックウォーターのほのかな苦みと華やかな香りをプラス。爽快感の中にも奥行きを感じさせる、凜とした佇まいのスタイリッシュなサワーです。



左)アンダー ザ ラウンジ、右)フロリダレモントニックサワー

## <アメリカを舞台にしたクラシックカクテル>

今なお愛され続けるアメリカ発祥のクラシックカクテルをTIME NEST独自の感性で表現し、洗練された味わいへとアレンジした7つのカクテルをラインナップしました。

- ・マンハッタン
- ・コスモポリタン
- ・ニューヨーク
- ・ケンタッキーミュール
- ・ロングアイランドアイスティー
- ・ウイスキースマッシュ
- ・ゴールドドラッシュ

クラシックカクテル ¥1,600～



アメリカンクラシックカクテル

## <アメリカブランドのクラフトビールも>

- ・コナ ロングボード アイランドラガー
- ・ブルームーン
- ・ブルックリンラガー
- ・ゲース アイランド IPA

クラフトビール ¥1,250～



クラフトビール

## <お酒の個性を引き立てる、シェフ渾身の「7種のタパススタンド」>

TIME NESTがお届けするのは、美酒を味わう時間をより豊かに彩る、シェフの感性が光る7種のタパスセレクション。一皿一皿が、カクテルやワイン、ビールなどと絶妙なリアージュを生み出す、「小さな美食(ガストロノミー)」です。スパイスを巧みに使用したものや、コク深い味わい、素材の旨味を引き出したものなど、バラエティー豊かな味覚をスタイリッシュなスタンドにのせて提供いたします。広々としたラウンジのソファ席に身を委ね、一品一品をゆったりと嗜む。ナイトシーンの深まりとともに都会の忙しい時間を忘れ、味覚の旅に没入する贅沢なひとときを心ゆくまでお楽しみください。

- ・サーモンのマリネ 季節のヴィネグレット
- ・タコ ガリシア風
- ・アランチーニ
- ・生ハムと季節フルーツのチーズロール
- ・牛すじ煮込みのタルトレット カカオのアクセント
- ・茄子のピネガーマリネ ポッコンチーニとともに
- ・燻製鴨 ベリーソース



TIME NEST STAND(タイムネスト スタンド)

¥3,800(1名あたり)

カクテル1杯付き ¥5,600(1名あたり)

\* オリジナルカクテルまたはアメリカンクラシックカクテルより選択可

## <Aにおすすめ、半日煮込んだ自家製スパイスカレー>

お酒を楽しんだ後の最後の一品として、スパイスをこよなく愛するシェフが、その情熱を注ぎこんで作り上げる「自家製スパイスカレー」を。シェフ独自の配合で調合した数々のスパイスをベースに、半日以上かけてじっくり煮込み、隠し味のマンゴーチャツネでコクと深みをプラスしました。その日一番の食材の状態に合わせて、口の中で解ける「牛すじ煮込みカレー」や、肉の旨みが凝縮された「キーマカレー」など、訪れるたびに出会える、“シェフの気まぐれ”な一品をご用意いたします。シャキシャキとしたコールスローや、キャロットラペなど、カレーに寄り添う付け合わせとともに、バーの枠を超えた本格的な味わいが、ナイトシーンを完璧な満足感で締めくくります。

自家製スパイスカレー ¥1,500



自家製スパイスカレー

## <シェフが腕を振るう、お酒とともに楽しむ一品料理>



季節フルーツとカマンベールの白和え  
¥1,270

茄子のピネガーマリネ ポッコンチーニとともに  
¥1,000

牛すじ煮込み  
¥1,770

\*19:00よりお一人様につきテーブルチャージ ¥1,000を頂戴いたします

## ■店舗概要

【店名】TIME NEST BAR LOUNGE(タイムネスト バー ラウンジ)

【オープン日】2026年5月13日(水)

【所在地】東京都港区北青山3-6-8 ザ スtringス 表参道 B1F

【アクセス】東京メトロ「表参道駅」B5出口直結

【営業時間】17:00~23:00

※17:00~19:00はハッピーアワー、19:00以降はお一人様につきテーブルチャージ ¥1,000を頂戴いたします

※L.O. フード:21:00(軽食は22:00)、ドリンク:22:30

【店休日】日・月定休

【電話番号】03-5778-4539

【公式HP】<https://www.strings-group.jp/omotesando/restaurant/timene/>

## ■TIME NEST BAR LOUNGE バーテンダー・加藤 睦臣(カトウ ムツミ)

シャンパン、カクテル、クラフトビール、紅茶に至るまでその素材やルーツに人並外れたこだわりを持つバーテンダー。

豊富な経験と知識を活かし、お客様の気分ぴったりのクセになる一杯をお届けいたします。

「人生を変える一杯」に出会えるかも。



## ■ザ スtringス 表参道 レストラン料理長・井澤 優太(イザワ ユウタ)

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。

