



THE STRINGS.

OMOTESANDO H

報道関係者各位

2026年5月15日
ザ スtrings 表参道

〈表参道駅直結〉 緑豊かなアーバンオアシスで楽しむ、五感を刺激する夏のひととき
メキシカンとアメリカングリルが融合した、スパイシーでエネルギッシュな美食体験をお届け

「Tex-Mex(テクス・メクス)サマービアプラン2026」

提供場所: Cafe & Dining ZelkovA (1F) / TAVERN by the green (2F)

提供期間: 2026年6月1日(月)~9月30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)では、1階「Cafe & Dining ZelkovA (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)」と、2階「TAVERN by the green(タバーン・バイ ザ グリーン)」の2つの店舗にて、夏期限定の「Tex-Mex(テクス・メクス)サマービアプラン2026」を、2026年6月1日(月)~9月30日(水)まで開催いたします。今年の夏は、昨年好評を博した「Tex-Mex(テクス・メクス)」をテーマに、さらにエネルギッシュな内容へとアップグレード。メキシコ風の刺激的なスパイスと、アメリカンなダイナミズムが融合した本格グリル料理の数々が、表参道の樺並木を臨む都会のオアシスに集結。緑豊かで開放的かつ洗練された涼しい空間で、夏の集いをお楽しみください。



■ 1F「Cafe & Dining ZelkovA」

ニューヨークを彷彿とさせるスタイリッシュなダイニングと、並木沿いのオープンエアなテラス席で堪能するメキシカンBBQ。涼しく快適な屋内でも、暑さとともにスパイシーな料理を楽しむテラス席でも、シーンに合わせたお好みのロケーションでお過ごしいただけます。

・五感で楽しむライブ演出:

コースの幕開けは、スタッフが目の前で仕上げるライブ感たっぷりなおもてなしのシーザーサラダ。メインディッシュのBBQグリルでは、目の前でフランベサービスを行い、立ち昇る炎とともに香ばしい風味を纏わせる、ドラマチックな演出もお楽しみいただけます。

・ビールが進む本格テクス・メクス:

メキシカンには欠かせないZelkovA特製のタコスや、ビールとの相性が抜群なポップコーンシュリンプ&オニオンリングフライ、そして牛サーロイン、ジャークチキン、ソーセージの3種を大胆に焼き上げたBBQグリルが登場。シメにはスパイシーな味わいが食欲を刺激するジャンバラヤを、デザートには火照った体にうれしいひんやりとしたアイスクリームをお届けいたします。

・アルコールorノンアルコール 種類豊富なフリーフローメニュー:

3種のビールの飲み比べや、ワイン、カクテルのほか、今年は新たに豊富なノンアルコールカクテルをラインナップ。お酒が好きな方も、控える方も全員が心ゆくまで堪能できる内容にアップグレードしました。

ご友人やカップル、会社の集まりなどあらゆる夏の集いを盛り上げるメキシカンBBQをお楽しみください。



<Cafe & Dining ZelkovA Tex-Mex サマービアプラン2026 概要>

【提供期間】2026年6月1日(月)～9月30日(水)

【営業時間】11:30～22:00(ランチL.O. 14:00/ディナーL.O. 20:00)

【料金】お一人様あたり ¥10,500/¥8,000/¥7,000(フードメニュー・フリーフローを含む)

※2名様よりご注文可能

※2時間制

※税サ込

【ご予約・お問合せ】03-5778-4566(Cafe & Dining ZelkovA 直通)

<https://www.strings-group.jp/omotesando/event/beer.html#zolkova>

<メニュー>

シグネチャーコース — ¥10,500

- ・シーザーサラダ(テーブルサービス)
- ・ZelkovA特製タコス
- ・ポップコーンシュリンプとオニオンリングフライ
- ・国産牛サーロイン ジャークチキン ソーセージ BBQグリル盛り合わせ(フランベサービス)
- ・ジャンバラヤ
- ・アイスクリーム
- ・食後のカフェ

スタンダードコース — ¥8,000

- ・シーザーサラダ(テーブルサービス)
- ・ZelkovA特製タコス
- ・フィッシュ&チップス
- ・ジャークチキンとソーセージグリル盛り合わせ
- ・アイスクリーム
- ・食後のカフェ

カジュアルコース — ¥7,000

- ・シーザーサラダ
- ・ZelkovA特製タコス
- ・ケイジャンポテト
- ・ジャークチキングリル
- ・食後のカフェ

<フリーフローメニュー>

・ビール&ワイン

ビール/黒生/ハーフ&ハーフ/スパークリングワイン/白ワイン/赤ワイン

・カクテル

ジントニック/ウォッカトニック/モスコミュール/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/ハイボール/ウーロンハイ/レモンサワー/梅酒(ロック・ソーダ)

・ノンアルコールカクテル&ソフトドリンク

レモン&ミントスカッシュ/みかん&オレンジード/ノンアルコールストロベリージントニック/

アップルジュース/グレープフルーツジュース/ウーロン茶/コーラ/ジンジャーエール/トニックウォーター

<シーンに合わせてご提案可能な半個室や店内、テラス貸切>



最大14名まで着席可能な半個室



15名～最大70名のダイニングエリア貸切



15名～最大30名のテラス貸切

■ 2F「TAVERN by the green」

ニューヨークスタイルの洗練された感性が息づくレストランで、五感を満たすテキス・メクスのビアエクスペリエンス 榊並木の美しいグリーンを一望しながら、涼しく快適な空間でゆったりと食体験をお楽しみいただけます。10名規模の団体向けの個室や、30名規模の団体向けの個室、さらには最大100名様での店内貸切も揃えており、プライベートな集まりからビジネスユースまで様々なお集まりを彩ります。

・感性を刺激する8種のタパススタンド:

コースの始まりは、フレッシュなワカモレのグリーンサラダから。続いてトマトサルサと枝豆フムスを添えたトルティーヤと、シグネチャーである8種のタパスをのせたタパススタンドが登場します。さっぱりとしたセビーチェや、スパイシーなコールスロー、オマール海老のソースを合わせた揚げリゾットなど、多種多様な味わいを一口ずつ贅沢に。目でも舌でも楽しめる遊び心あふれる演出がテーブルをいっそう華やかに彩ります。

・豪快かつスパイシーなグリルミート盛り合わせ:

メインディッシュには、国産牛サーロイン、スパイシーチキン、ソーセージをダイナミックに焼き上げたグリルミート盛り合わせをご用意。スパイスが肉の旨みを最大限に引き立て、ビールやワインが心地よく進む、エネルギッシュな一皿です。

・スパイスをこよなく愛するシェフ特製の「スパイスカレー」で締めくり:

コースのフィナーレを飾るのは、シェフがこだわりぬいた特製スパイスカレー。じっくりと煮込んだコク深さと、複雑に重なり合う香り味わいが最後まで五感を刺激し続けます。

・シーンで選べるパーティースタイル:

にぎやかに料理を囲む「シェアスタイル」に加え、特別な会食やビジネスシーンに最適な「個々盛りのコーススタイル」もご用意。お好みに合わせてお選びいただけます。

ドリンクはビールやワイン、種類豊富なカクテルなどフリーフローで心ゆくまでご堪能いただけます。

デートや女子会、会社のお集まりなど、あらゆるシーンに寄り添うTAVERN by the greenのビアプラン。涼しく快適に、ゆったりとくつろげる心地よい空間で夏のお集まりをお楽しみください。



<TAVERN by the green Tex-Mex サマービアプラン2026 概要>

【提供期間】2026年6月1日(月)～9月30日(水)

【営業時間】11:30～17:00(L.O. 15:00)／18:00～22:00(L.O. 20:00)

【料金】お一人様あたり ¥10,000／¥8,000(フードメニュー・フリーフローを含む)

※2名様よりご注文可能

※2時間制

※税サ込

【ご予約・お問合せ】03-5778-4534(TAVERN by the green 直通)

<https://www.strings-group.jp/omotesando/event/beer.html#tavern>

<メニュー>

シグネチャーコース — ¥10,000

・ワカモレグリーンサラダ

・トルティーヤ 枝豆のフムスとトマトサルサ

・タパススタンド8種盛り合わせ

セビーチェトマトのクリスタルジュレ 季節フルーツ／サーモンのマリネ キウイとウイキョウのソース／

キャベツのスパイシーコールスロー／燻製鴨のクロスティーニ バルサミコ味噌クリーム／揚げリゾット オマール海老

ソース／トウモロコシのムース クリスピーベーコン／茄子とポッコンチーニのピネガーマリネ／

白身魚のフリット タルタルソース

・国産牛サーロイン スパイシーチキン ソーセージグリルミート盛り合わせ フライドポテト オニオンリング ブロッコリー

・特製スパイスカレー

・季節のシャーベット

・食後のカフェ

スタンダードコース — ¥8,000

・ワカモレグリーンサラダ

・トルティーヤ 枝豆のフムスとトマトサルサ

・タパススタンド8種盛り合わせ

セビーチェトマトのクリスタルジュレ 季節フルーツ／サーモンのマリネ キウイとウイキョウのソース／

キャベツのスパイシーコールスロー／燻製鴨のクロスティーニ バルサミコ味噌クリーム

・スパイシーチキン ソーセージのグリル フライドポテト オニオンリング

・季節のシャーベット

・食後のカフェ

<フリーフローメニュー>

・ビール&ワイン

ビール／スパークリングワイン／白ワイン／赤ワイン

・カクテル

ジントニック／ウォッカトニック／モスコミュール／ブルドック／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／ハイボール／ウーロンハイ／レモンサワー

・ソフトドリンク

グレープフルーツジュース／ウーロン茶／コーラ／ジンジャーエール

<人数やシーンに合わせてご提案可能な店内個室、貸切パーティー>



4名～最大10名の個室貸切



11名～最大36名の個室貸切



40名～最大100名の店内貸切

■ 会社のお集まりなどに最適、バンケットルーム貸切でのサマーパーティー

会社のお集まりなど、団体でのご利用のお客様向けに、ザ スtrings 表参道内のバンケットルームも提案。
少人数～大人数まで幅広く対応いたします。

レストラン(Cafe & Dining ZelkovA / TAVERN by the green)貸切、バンケットルームにてご検討のお客様：
【お問合せ】 <https://www.strings-group.jp/omotesando/event/beer.html#banquet>



【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「櫟」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/>



【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
4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/>

