



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位



2026年5月28日  
ザ スtrings 表参道

いちご&ベリー・マンゴー&シャインマスカットの贅沢果実を冠したサマースイーツ

## 新・夏のひんやり体験！飲む×食べるの新感覚ハイブリッド 「フレッシュフルーツスムージーパフェ」新登場

販売場所：Cafe & Dining ZelkovA / 販売期間：2026年7月7日(火)～9月7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、1階「Cafe & Dining ZelkovA (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)」にて、新感覚のハイブリッドスイーツ「フレッシュフルーツスムージーパフェ」を、2026年7月7日(火)～9月7日(月)まで提供いたします。甘酸っぱいいちご&ベリーと、濃厚なマンゴー&シャインマスカットの贅沢果実を自家製スムージーと融合し、ひんやり立体アートなパフェ仕立てにした、飲む×食べるのハイブリッドスタイル。かき氷の先を行く、Cafe & Dining ZelkovAならではのエレガントで新しい夏のひんやり体験をお届けいたします。



### 夏の定番の“涼”を進化させ、かき氷の先を行く贅沢なひんやり体験をお届け

Cafe & Dining ZelkovAでは、夏の定番のかき氷や冷たいドリンクの枠を超えた、新しいひんやりスイーツを提案いたします。暑さの中でも贅沢スイーツを堪能したい、そんな夏のひとときを華やかに彩る一品は、フレッシュフルーツをふんだんに使用し、プレートからグラスの上のパイ生地まで世界観を広げた「フルーツのひんやり立体アート」です。食べ進める楽しさもデザインされたパフェは、まずはトップに飾られたみずみずしいフルーツをそのまま味わい、次にサクサクのパイ生地を崩してスムージーに落とすことで、軽快な食感のアクセントとともに、その後はストローでひんやりと飲んだり、プレートを彩るフルーツをスムージーにディップするなど食べ方は自由自在。ご自身でカスタマイズしながら五感で味わうハイブリッドな食体験をお楽しみいただけます。最初の一口から最後の一瞬まで、果実そのものの美味しさを存分にご堪能ください。

### ・至福のベリーづくし「いちご&ベリースムージーパフェ」

プレートには鮮やかな赤が目を惹くトリプルベリーとともに、ザクザクとしたグラノーラとホワイトチョコレートのクランブルを散りばめました。グラスの下層には濃厚なカシスソース、その上にベリーとはちみつ、ヨーグルトとミルクを合わせた自家製スムージーを重ね、さらに軽やかなラズベリーのゼリーを合わせることで絶妙な食感も表現。グラスの上にはサクサクのパイ生地をのせて、いちごをたっぷり立体的に飾り付けた贅沢な一品です。

## ・爽快なトロピカルテイスト「マンゴー&シャインマスカットスムージーパフェ」

プレートを彩るのは、みずみずしいマンゴーとシャインマスカットの爽やかなコントラスト、そして食感豊かなグラノーラとホワイトチョコレートのクランブル。グラスの下層にはエキゾチックなココナッツソースをしのばせ、マンゴーとやパイナップルにはちみつ、ヨーグルト、ミルクを合わせた自家製スムージーをオン。その上には爽やかに香る、さっぱりとしたレモンバーベナのゼリーを合わせました。グラスの上は、サクサクのパイ生地にシャインマスカットを贅沢にトッピング。爽やかなビジュアルとトロピカルな味わいの融合をお楽しみいただけます。

### ■『フレッシュフルーツスムージーパフェ』概要

【販売期間】2026年7月7日(火)～9月7日(月)

【販売場所】Cafe & Dining ZelkovA(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)／ザ スtringス 表参道 1F

【提供時間】11:30～17:00(L.O.)

【料金】※税込、サービス料15%別

・いちご&ベリースムージーパフェ ¥3,200

・マンゴー&シャインマスカットスムージーパフェ ¥3,200

【ご予約・お問い合わせ】

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

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



いちご&ベリースムージーパフェ



マンゴー&シャインマスカット  
スムージーパフェ

### 【ザ スtringス 表参道 製菓長】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tringス 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】Cafe & Dining ZelkovA (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)

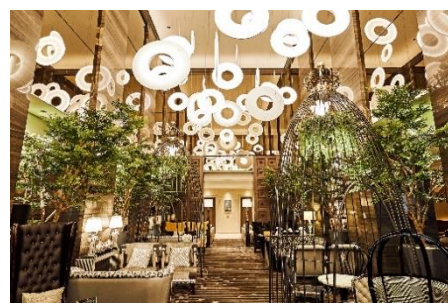
店名に掲げたZelkovA(ゼルコヴァ)には「樺」という意味があります。表参道のケヤキ並木から続くロビーに、緑の木洩れ陽が差し込むテラス。表参道を象徴するような空間で、世界の食が集まるNYをイメージした、インターナショナルキューイジーヌをお楽しみいただけます。

【場所】東京都港区北青山3-6-8 ザ スtringス 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/>

