



THE STRINGS.

OMOTESANDO



報道関係者各位

2026年6月11日
ザ スtrings 表参道

夏のプレミアムなフルーツアフタヌーンティーを二期連続で開催！
芳醇でジューシーな桃と完熟マンゴーが彩るエレガントな夏のひととき

「プレシャス・サマー・ピーチ&マンゴーアフタヌーンティー」 新登場

販売場所: TAVERN by the green / 販売期間: 2026年7月7日(火)～8月18日(火)

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、夏のプレミアムなフルーツアフタヌーンティーを二期連続で開催いたします。第一弾は、2026年7月7日(火)～8月18日(火)までの期間、芳醇でジューシーな桃と完熟マンゴーを主役に迎えた「プレシャス・サマー・ピーチ&マンゴーアフタヌーンティー」が登場。駅直結でありながら表参道櫛並木の美しく煌めくグリーンを一望できる、涼しくエレガントな夏のティータイムをご堪能ください。



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、鮮やかなグリーンが美しく煌めく夏の季節に、旬の桃とエキゾチックで濃厚なマンゴーが彩る特別なサマーアフタヌーンティーをお届けいたします。

旬の桃が主役の4種のスイーツ

スタンドを彩るのは、前半・後半を通じてお楽しみいただける、芳醇でジューシーな桃を主役にした華やかなスイーツ。軽やかなパンナコッタに甘美な桃のゼリーとまろやかなクリーム、さらにみずみずしい桃のコンポートを重ねた贅沢なグラスデザートをはじめ、ピンク色が目を惹くなめらかなくちどけのピーチムース、桃風味のホイップと果肉がエレガントに調和する桃のケーキ、ほんのり桃香る自家製スコーンが並びます。

第一弾: ピーチ×マンゴー

7月7日(火)からの第一弾では、これらの桃スイーツに加え、濃厚な完熟マンゴーがエキゾチックな華を添えます。マンゴーの果実味を贅沢に味わうタルトやショートケーキ、マンゴーをサンドしたマカロンが華やかにスタンドを彩り、鮮やかなビタミンカラーと優美なピンクのコントラストが、夏のはじまりをドラマチックに演出いたします。

季節を感じる3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

トウモロコシの甘みを引き出したなめらかなムースやスパイシーなサルサをアクセントにした合わせたライスコロケ、生ハムとチーズを挟んだサクサクのクロワッサンサンドなど、趣向を凝らした3種のセイボリー。フルーツとセビーチェを合わせたカクテルサラダや、目にも鮮やかなビーツのヴィンソワーズもお楽しみいただけ、ボリューム満点の内容でお届けします。さらに平日のサラダは特別に、トマトのクリスタルジュレを合わせたスタイリッシュな装いで登場。心ゆくまで夏のプレシャスなひとときをお過ごしいただけます。

夏を彩るプレミアムなオプションメニュー

・スペシャルデザート「イートンメス」

第一弾では桃を主役に、サクサクとしたメレンゲに濃厚なカスタードクリーム、そして爽やかなフロマージュのホイップを贅沢に重ね合わせました。香ばしいクランブルのザクザクとした食感が心地よいアクセントを添える、五感で愉しむ夏のスペシャルデザートです。

・スペシャルドリンク2種

大人のための優雅なひとときを演出する2種のドリンクをご用意いたしました。夏にぴったりな味わいのシャンパンカクテル「カラバッジョ」にピーチの豊かな味わいをしのばせたオリジナルカクテルをはじめ、マンゴーの濃厚な甘みと、桃の香りがすっきりと調合する「ピーチ&マンゴー フルーツアイ스티ー」をラインナップ。煌めくグラスを片手にアフタヌーンティーが織りなす特別なサマータイムを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グリーンが煌めく夏景色に包まれながら、プレシャスなティータイムをご堪能ください。

■「プレシャス・サマー・ピーチ&マンゴーアフタヌーンティー」概要

【販売期間】2026年7月7日(火)～8月18日(火)

【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】※税サ込

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

・デザート「イートンメス」 ¥1,700

・ドリンク「ピーチ&マンゴーカラバッジョ」 ¥1,610

・ドリンク「ピーチ&マンゴーアイ스티ー」 ¥1,265

【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>

(平日)マンゴーとセビーチェのサラダ トマトのクリスタルジュレ 赤桃とヨーグルトのドレッシング

(休日)マンゴーとセビーチェのサラダ 赤桃とヨーグルトのドレッシング

<スープ>

ビーツヴィシソワーズ きゅうりと海老のブリュノワーズ

<セイボリー>

・トウモロコシのムース クリスピーベーコン 黒胡椒

・ライスコロッケ スパイシーサルサソース

・ミニクロワッサンサンド 生ハム ボッコンチーニ グリビッシュソース バルサミコクリーム

<スイーツ>

・ピーチ&パンナコッタのグラスデザート

・ピーチムース

・ピーチケーキ

・ピーチスコーン

・マンゴータルト

・マンゴーショートケーキ

・マンゴーマカロン



ピーチとマンゴーが主役のスイーツ



夏を彩るアフタヌーンティー



3種のセイボリー



サラダ&スープ



オプションデザート「イートンメス」



オプションドリンク2種

【ミニアフタヌーンティー付きコースメニュー】

<サラダ>

(平日)マンゴーとセビーチェのサラダ トマトのクリスタルジュレ 赤桃とヨーグルトのドレッシング

(休日)マンゴーとセビーチェのサラダ 赤桃とヨーグルトのドレッシング

<スープ>

ビーツヴィシソワーズ きゅうりと海老のブリュノワーズ

<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

- ・ピーチ&パンナコッタのグラスデザート
- ・ピーチムース
- ・マンゴータルト
- ・マンゴーマカロン



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

感性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/>

