



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位



2020年10月22日
ザ スtrings 表参道

平日限定！ラグジュアリーなラウンジで愉しむ

オトナのためのアフタヌーンティーが新登場

ルビーチョコレートスイーツや、ローストビーフのミニバーガー
トリュフを目の前でスライスして仕上げるポトフなどがラインナップ

提供場所：TIME NEST(タイムネスト) / 提供開始：2020年11月4日(水)

株式会社ベストホスピタリティネットワーク(所在地：東京都港区海岸、代表取締役：塚田 正之)が運営するザ スtrings 表参道(所在地：東京都港区北青山3-6-8)では、1階「Cafe & Dining ZeikovA」(カフェ&ダイニングゼルコヴァ)が手掛ける、リクスな雰囲気漂うオトナのためのアフタヌーンティーを、地下1階のラグジュアリーなラウンジ“タイムネスト”で2020年11月4日(水)より平日限定で提供いたします。



▲ラグジュアリーなラウンジで愉しむワンランク上のアフタヌーンティー



▲上：ラウンジイメージ / 下：トリュフをかけて仕上げるポトフ

時間を忘れて寛いでいただける居心地のよい場所(nest=巣)になれるよう名づけられた「タイムネスト」は、フランス、イタリアの職人が丹精を込めて仕上げた数々のソファと上質なインテリアを配し、あたたかい色味の天然木と石材を生かしデザインされたラウンジです。

そんなラグジュアリーなラウンジにふさわしいオトナのためのアフタヌーンティーをご用意いたしました。

ローストビーフをサンドしたミニバーガーや、キャビアを添えたアミューズ、フォアグラとポルチーニ茸のタルトなど、高級食材を贅沢に使用したセイボリーの数々。なかでも、トリュフを目の前でスライスして仕上げ、その豊かな香りをお楽しみいただけるポトフはシェフおすすめの逸品です。

スイーツは施設専属のパティシエが旬の食材を使用し、甘すぎず上品な味わいに仕上げたメニューを季節ごとにご用意いたします。11月はルビーチョコレートを使用したスイーツをお楽しみいただけます。

都会の喧騒を離れゆったりと午後の上質なオトナ時間をタイムネストでお過ごしください。

—————<「アフタヌーンティー」概要>—————

【提供開始】2020年11月4日(水)

【提供場所】TIME NEST(タイムネスト)／ザ スtringス 表参道 地下 1F

【提供時間】11:30～18:00 ※平日限定

【料金】 ¥5,800

※税金込み ※サービス料12%別

【メニュー】

フード: 大山鳥と根菜のポトフとイタリア産トリュフ／甘エビのタルタルとキャビア 菊芋のソース
フォワグラソテーとポルチーニ茸のタルトレット／アンガス牛のローストビーフ スライダー

スイーツ: ルビーチョコムース／ベリータルトレット／ルビーチョコとラズベリーのオペラ／マカロンショコラ
ベリームース／スイートポテトブルトンヌ／ルビーチョコスコーン

ドリンク: TWGの紅茶、ハーブティー他、スタンダードコーヒー、カフェラテなど全16種類

【ご予約・お問い合わせ】

03-5778-4566(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ直通)

www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/zelkova/

【新型コロナウイルス感染症への当施設の取り組みについて】

www.strings-hotel.jp/omotesando/information-counterplan.html

12月3日(木)からはクリスマスメニューに



【提供期間】2020年12月3日(木)～12月25日(金)

【メニュー】

フード: 桃カブのスープ フランス産トリュフ／甘エビのタルタルとキャビア 菊芋のソース
フォワグラソテーとポルチーニ茸のタルトレット／アンガス牛のローストビーフ スライダー

スイーツ: シュトーレン／チョコレートビクトリア／クリスマスオーナメント ラズベリームース／ベリータルトレット
ルビーチョコレートとラズベリーのオペラ／マカロンショコラ／ベリーコンポート
ルビーチョコレートスコーン



カフェ&ダイニング ゼルコヴァ 料理長 関富 望

グランドプリンスホテル高輪にて調理の基礎を学んだのち渡仏。
パリや、南仏、ブルゴーニュ地方の星付きレストランで4年間経験を積む。
帰国後、数々の著名外資系ホテルでの経験を経て、2017年ザ スtrings 表参道「Cafe & Dining Zelkova」の料理長に就任。
フランス修行時代学んだフランス料理のエスプリと、素材を活かした優しい味わいをコンセプトに、常にお客様に新しさを提供するメニュー作りに取り組んでいる。



ザ スtrings 表参道 製菓 料理長 高橋 祐二(タカハシ ユウジ)

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ンメント性のあるスイーツの創作に取り組んでいる。

TIME NEST(タイムネスト)

時間を忘れて寛いでいただける居心地のよい場所(nest=巣)になれるよう名づけられた「タイムネスト」は、フランス、イタリアの職人が丹精を込めて仕上げた数々のソファと上質なインテリアを配し、あたたかい色味の天然木と石材を生かしデザインされたラウンジです。

【場所】 東京都港区北青山3-6-8 ザ スtrings 表参道 地下1階



【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】 平日11:30~22:00/土日祝11:00~22:00

【電話番号】 03-5778-4566(直通)

【HP】 www.strings-hotel.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2つのチャペルと、ニューヨークの5つの街が持つ個性や美感をデザインしたデザイナーズバンケット、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。

【HP】 www.strings-hotel.jp/omotesando/

