

芋・栗・巨峰を主役に秋の味覚が可憐に咲き誇る
パープルの世界観に彩られたジュエリーボックスを開けたようなときめきをお届け

『パープルブルームアフタヌーンティー』

Purple Bloom Afternoon Tea

販売場所: Cafe & Dining ZeikovA / 販売期間: 2026年9月16日(水)～11月2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 ZeikovA (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)」にて、パープルのジュエリーボックスをそっと開けたような心ときめく世界観で、芋・栗・巨峰が主役の秋のスイーツたちを存分にご堪能いただける『パープルブルームアフタヌーンティー(Purple Bloom Afternoon Tea)』を、2026年9月16日(水)～11月2日(月)の期間限定で提供いたします。



パープルのジュエリーボックスをそっと開けたような心ときめく世界観で楽しむ、

芋・栗・巨峰など秋の味覚満載のスイーツ&セイボリー

スタンドを華やかに彩るのは、視覚も味覚も秋を感じるパープルカラーに染まった11品のフードラインナップ。

スイーツは、香り高いアールグレイとジューシーな巨峰を重ねた爽やかなグラスデザートや巨峰をあしらったエクレアをはじめ、まろやかで濃厚な紫芋ペーストをしぼり、中に栗も忍ばせたモンブランパイ、可憐なバタフライが舞う甘酸っぱく滑らかなカシスムース、バイオレットが目を惹く紫芋テイストのやさしい甘みが広がるマカロンなど7種が並びます。

スイーツの合間のアクセントとなるセイボリーは、“食欲の秋”にちなんでボリューム満点の4品をご用意。パープルの色彩が際立つ紫芋のスープをはじめ、旨味あふれるサーモンとみずみずしい紅しぐれ大根を重ねたタルトレット、ローストビーフにシャキシャキとした食感の紫キャベツを合わせたコールスロー、カシスソースの甘酸っぱさがアクセントとなるミニクロワッサンなど、秋の味わいを贅沢にお楽しみいただけます。

秋の味覚を堪能するオプションドリンク『巨峰のティーモクテル』

すっきりとしたセイロンアイ스티ーに芳醇でジューシーな巨峰エードを合わせた秋限定モクテルをご用意しました。グラスの中でふわりと広がる紫のグラデーションに、みずみずしくスライスされた巨峰を贅沢にトッピング。紅茶の爽やかな後味と巨峰の弾けるような甘酸っぱさが重なる心地よい一杯をアフタヌーンティーと一緒に楽しみください。

TWG Teaの紅茶や、ストリングスオリジナルブレンドのコーヒーなどカフェフリーで
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」の紅茶や、ストリングスオリジナルブレンドのコーヒーなど全16種類の豊富なカフェメニューを好きなだけお召し上がりいただけます。

お食事をメインに楽しみたい方に、「ミニアフタヌーンティー付きコース」
前菜やメインディッシュを選べるプリフィックスに、アフタヌーンティーから厳選したスイーツ4品をデザートでご堪能いただける特別なコースも販売いたします。ランチやディナーの本格的なお食事と、華やかなスイーツも両方楽しみたい方におすすめです。

ご自宅でアフタヌーンティーが叶う、華やかなテイクアウトも登場
Cafe & Dining ZelkovAのアフタヌーンティーセットを、ご自宅でそのままお楽しみいただけるテイクアウトセットもご用意。オリジナルのテイクアウトスタンドでお渡しするため、箱をあけてそのままテーブルに飾るだけで、ご自宅やお出かけ先での時間を、華やかなティーパーティーへと彩ります。

■『パープルブルームアフタヌーンティー(Purple Bloom Afternoon Tea)』概要

【提供期間】 2026年9月16日(水)～11月2日(月)

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

【提供時間】 ・アフタヌーンティー 11:30～18:00(L.O.)

・ミニアフタヌーンティー付きランチコース 11:30～15:00(L.O.)

・ミニアフタヌーンティー付きディナーコース 17:00～20:00(L.O.)

・テイクアウトアフタヌーンティー 12:00～20:00

【料金】 ※税サ込

・アフタヌーンティー 平日 ¥5,600／土日祝 ¥6,000

・オプションドリンク 巨峰のティーモクテル ¥1,380

・ミニアフタヌーンティー付きコース ランチ ¥5,800／ディナー ¥6,800

・テイクアウトアフタヌーンティー ¥9,000(1セット2名様分)

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

<https://www.strings-group.jp/omotesando/restaurant/zelkova/info/zelkova-aft.html#next2>

【メニュー】

＜アフタヌーンティー＞ ※テイクアウトも同様
セイボリー

- ・紫芋のスープ
- ・スモークサーモンと紅しぐれ大根のタルトレット
- ・ローストビーフと紫キャベツのコールスロー
- ・ミニクロワッサン カシスソース

スイーツ

- ・アールグレイと巨峰のゼリー
- ・巨峰のエクレア
- ・バイオレットマカロン
- ・紫芋モンブランパイ
- ・紫芋ムースタルト
- ・カシスのパープルバタフライムース
- ・フロマージュブラン カシスグラサージュ



『パープルブルームアフタヌーンティー』



芋・栗・巨峰が彩る秋の味覚



オプションドリンク
『巨峰のティーモクテル』



テイクアウトアフタヌーンティー

＜ミニアフタヌーンティー付きコース＞

ランチ

- ・前菜
- ・スープ
- ・メインディッシュ
- ・アフタヌーンティースイーツ4品

(アールグレイと巨峰のゼリー／巨峰のエクレア／カシスのパープルバタフライムース／フロマージュブラン カシスグラサージュ)



ミニアフタヌーンティー付きコース

ディナー

- ・前菜
- ・スープ
- ・パスタ
- ・メインディッシュ
- ・アフタヌーンティースイーツ4品

(アールグレイと巨峰のゼリー／巨峰のエクレア／カシスのパープルバタフライムース／フロマージュブラン カシスグラサージュ)

＜オプションメニュー＞ ※店内限定

巨峰のティーモクテル

■ザ スtrings 表参道について

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。

公式サイト: <https://www.strings-group.jp/omotesando/>



【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、型にとらわ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ン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「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trings 表参道 1階

営業時間: 11:30～22:00

電話番号: 03-5778-4566 (Cafe & Dining ZelkovA 直通)

公式サイト: <https://www.strings-group.jp/omotesando/restaurant/zelkovA/>