

芋栗かぼちゃが彩る秋の味覚と贅沢な3種のモンブランを堪能
琥珀色に染まったエレガントなティータイムをお届け

『トリプルプレミアムモンブラン 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10月1日(木)～11月17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、芋栗かぼちゃが主役の秋スイーツと贅沢な3種のモンブランが揃う『トリプルプレミアムモンブラン アフタヌーンティー』を、2026年10月1日(木)～11月17日(火)まで提供いたします。秋の味覚を凝縮した琥珀色のスイーツ&セイボリーとともに、紅葉に移ろうケヤキ並木を望む上質なNYスタイルのレストランでエレガントなティータイムをお届けします。



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、表参道ケヤキ並木が紅葉に移ろう季節に、芋栗かぼちゃを主役にした秋の味覚を贅沢に詰め込んだ特別なアフタヌーンティーをお届けいたします。

芋栗かぼちゃと洋梨が織りなす琥珀色のスイーツ

スタンドには、旬の味覚を贅沢に詰め込んだ見た目も味わいも秋一色のスイーツ7種が華やかに並びます。主役の3種のモンブランは和栗使用したホクホクとした王道な味わいにパイ生地のアクセントも添えた「和栗のモンブラン」、甘酸っぱいかシスとメレンゲの食感が際立つ「栗とかシスの焼きモンブラン」、そしてショートケーキの上に濃厚なさつまいものクリームと紅あずまのコンポートをのせた「さつまいもモンブランショートケーキ」をご用意。そのほか琥珀色の層が美しい洋梨とアールグレイゼリーとパンナコッタを合わせたグラスデザートや艶めく濃厚なキャラメルムースタルト、サクッと焼き上げたかぼちゃのスコーン、紅葉のデコレーションをあしらった洋梨タルトなど、秋の恵みを心ゆくまで堪能できるラインナップです。

秋の味覚を詰め込んだセイボリーと、スープ&サラダが揃う満足感あふれるお食事メニュー

セイボリーに、スモークダックとドライイチジクにコクのあるカマンベールチーズ、酸味の効いたバルサミコソースを合わせたクロワッサンサンド、旨味豊かなしょうゆ糀でマリネしたキャロットラペ、そして鮮やかな見た目のリコッタチーズとピーツのババロアの3種をご用意。さらに栗とカリフラワーのポタージュと、甘みと塩気の絶妙なハーモニーを愉しむ洋梨と生ハムのサラダも揃い、お食事としても大満足の内容でお届けいたします。

アフタヌーンティーをさらに贅沢に愉しむプレミアムなオプションメニュー
・「シルクスイートポテスティック しょうゆ糰クリームチーズ添え」
アフタヌーンティーの合間に味わう、贅沢な甘じょっぱいアクセント。スタイリッシュなグラスに盛り付けられたシルクスイートのポテスティックをTAVERN特製のしょうゆ糰クリームチーズにつけてお召し上がりいただく、ひと口食べればあとを引く美味しさの至高の一品です。

・「洋梨のティーモクテル」
スリランカ産の高品質なセイロンティーと、イタリア産の濃厚な洋梨ジュースをブレンド。洋梨コンポートと香り高いシナモンスティックをあしらい、テーブルに優雅な華やぎを添える一杯に仕上げました。スパイスと果実の深みが織りなす、洗練された大人の味わいをお愉しみください。

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ケヤキ並木の秋の景色に包まれながら、エレガントなティータイムをご堪能ください。

■『トリプルプレミアムモンブラン アフタヌーンティー』概要

- 【販売期間】 2026年10月1日（木）～11月17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

- ・「シルクスイートポテスティック しょうゆ糰クリームチーズ添え」 ¥800
- ・「洋梨のティーモクテル」 ¥1,380

【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>



3種のモンブランを堪能できる
アフタヌーンティー



琥珀色に染まったスイーツ



秋の味覚が詰まったセイボリー



サラダとスープ



オプションメニュー
「シルクスイートポテスティック」

- 【アフタヌーンティーメニュー】
- <サラダ>
洋梨と生ハムのサラダ ハニーナッツヴィネグレット
 - <スープ>
栗とカリフラワーのポタージュ カカオニブのアクセント
 - <セイボリー>
・スモークダックとドライイチジクのクロワッサンサンド カマンベールチーズイチジクバルサミソース
・ミニレーズンとしょうゆ糰のキャロットラペ
・リコッタチーズとビーツのババロア
 - <スイーツ>
・和栗のモンブラン
・栗とカシスの焼きモンブラン
・さつまいもモンブランショートケーキ
・洋梨とアールグレイゼリー&パンナコッタ
・洋梨のタルト
・かぼちゃスコーン
・アンバーキャラメルムースタルト

【ミニアフタヌーンティー付きコースメニュー】

＜サラダ＞

洋梨と生ハムのサラダ ハニーナッツヴィネグレット

＜スープ＞

栗とカリフラワーのポタージュ カカオニブのアクセント

＜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

- ・さつまいもモンブランショートケーキ
- ・洋梨とアールグレイゼリー&パンナコッタ
- ・洋梨のタルト
- ・アンバーキャラメルムースタルト



ミニアフタヌーンティー付きコース



オプションドリンク
「洋梨のティーモクテル」

■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】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)

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