



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位



2026年8月31日
ザ スtrings 表参道

旬の味覚を贅沢に味わうフルーツが主役の新スイーツコレクションをお届け

旬の秋フルーツを堪能する『3種のプレミアムパフェ』 & フルーツたっぷり『トリプルリッチパンケーキ』が新登場

販売場所: Cafe & Dining ZelkovA / 販売開始: 2026年9月8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、1階「Cafe & Dining ZelkovA (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)」にて、旬のフルーツを贅沢に味わう新たなスイーツコレクションを、2026年9月8日(火)より提供いたします。秋のコレクションでは、旬を迎える「シャインマスカット」「イチジク」「洋梨」を主役に、果実そのものの魅力を最大限に引き立てた『3種のプレミアムパフェ』が新登場。さらに、一皿で3種の異なるテイストを楽しめる『トリプルリッチパンケーキ』を、みずみずしい秋の果実を纏った特別仕様でお届けいたします。表参道ケヤキ並木に臨む洗練された空間で優雅なひとときをお過ごしください。



■旬の恵みを華やかに重ね合わせた『3種のプレミアムパフェ』

みずみずしい果実を贅沢にあしらひ、グラスの中に多様な食感や味わいを詰め込んだ気品あふれるパフェが3種揃います。季節の移ろいに合わせて主役となるフルーツが移り変わり、この秋は「シャインマスカット」「イチジク」「洋梨」の3種をご用意。旬のフルーツを心ゆくまでご堪能いただけます。

・『シャインマスカットパフェ』

宝石のように輝くシャインマスカットを贅沢にあしらった気品あふれる一品。グラス底のエルダーフラワーゼリーやパンナコッタ、ブルーベリーソースの上に、香ばしいザクザク食感のアーモンドクッキーや甘酸っぱいパッションフルーツ&マンゴーソースを重ねました。また、すっきりとしたフローズンヨーグルト風味のアイスマルクを忍ばせ、トップにはたっぷりのシャインマスカットとイチジクやベリーを添えた贅沢な秋の味わいです。

・『イチジクパフェ』

熟したフレッシュイチジクを贅沢にあしらった、深みのある佇まいが魅力の一品。グラス底の爽やかなアップルティーゼリーやスパイシーでまろやかなチャイパンナコッタ、カシスとベリーのソースの上に、香ばしいアーモンドクッキーを重ねました。コクのあるクリームチーズアイスをお忍びせ、トップには洋ナシやラズベリーを添えた、イチジクの上品な甘みと紅茶やスパイスの芳醇な風味が響き合う一品です。

・『洋梨パフェ』

とろけるような食感と芳醇な香りが広がる洋梨をダイナミックにあしらった、華やかな佇まいが目を惹く一品。グラス底の爽やかなアップルティーゼリーやスパイシーなチャイパンナコッタに、ほろ苦く香ばしいキャラメルソースとアーモンドクッキーを重ねました。王道のバニラアイスをおぼせ、トップにはシャインマスカットやベリーを彩りよく添えた、洋梨のジュシーな甘みとキャラメルの濃厚な風味が引き立ち合う奥深い一品です。

■一皿で3種の異なるテイストを楽しめる『トリプルリッチパンケーキ』が登場

みずみずしい秋の果実を贅沢に纏った上質な一皿。しっとり焼き上げたパンケーキは、素材本来の味わいを楽しむ「プレーン」、表面をパリッと香ばしくキャラメリゼした「ブリュレ風」、タイムを添えて華やかに香る「アールグレイシャンティ」の3種が一皿に集結。周りにはシャインマスカットやイチジク、ブルーベリーを贅沢にあしらい、コクのあるクリームチーズアイスと別添えのソースとともに、一口ごとに表情を変える豊かな味わいをお楽しみいただけます。

■ZelkovAスイーツコレクション 概要

【提供開始】2026年9月8日(火)～

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

【提供時間】11:30～17:00(L.O.)

【料金】※税サ込

・『シャインマスカットパフェ』 ￥3,910

・『イチジクパフェ』 ￥3,220

・『洋梨パフェ』 ￥3,565

・『トリプルリッチパンケーキ』 ￥3,910

*季節によってフルーツの種類および価格が変更となります。

変更の際は公式サイトにてお知らせいたします。

【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-collection.html>



3種のプレミアムパフェ



トリプルリッチパンケーキ

■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 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/>