



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位

2026年9月17日

ザ スtrings 表参道

煌びやかな表参道イルミネーションを一望する絶景ロケーションで、特別な一夜を彩る極上クリスマスディナー

クリスマスイルミネーションディナーコース 2026 ご予約開始

提供場所: カフェ&ダイニング ゼルコヴァ(1階)、タバーン・バイ ザ グリーン(2階)

販売期間: 2026年12月15日(火)～12月25日(金) ※店舗によって異なる

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)」と、2階「TAVERN by the green(タバーン・バイ ザ グリーン)」の2つの店舗にて、クリスマス限定のディナーコースを、2026年12月15日(火)～12月25日(金)の期間で提供いたします。なおご予約は9月17日(木)より受付を開始いたします。



ザ スtrings 表参道がお届けする2026年のクリスマスは、シェフが食材に魔法をかけ、五感を魅了する特別なディナーを演出いたします。カフェ&ダイニング ゼルコヴァでは「心躍る色彩と温もりが紡ぐフェスティブなクリスマス」を、タバーン・バイ ザ グリーンでは「食材が紡ぐ光と味覚のファンタジー」をテーマに、個性豊かな至高のコースをご用意いたしました。

オマール海老をはじめ鮑やキャビア、トリュフといったクリスマスにふさわしい贅沢な食材が、シェフの繊細な技法やスパイス、ハーブ、果実のアクセントによって華やかな一皿へと昇華。魔法をかけられた極上の食材たちが、テーブルの上で美しくロマンティックなストーリーを奏でます。表参道のケヤキ並木の煌びやかなイルミネーションを一望する絶好のロケーションで、大切な方とロマンティックでかけがえのないひとときをお過ごしいただけます。

また、ロビーラウンジの大きなクリスマスツリーをはじめ、館内はホワイトを基調にしたクリスマスデコレーションがいたるところに施され、クリスマスムード一色で皆さまをお迎えいたします。ザ スtrings 表参道で心躍るクリスマスホリデーをご体験ください。

<詳細ページ> <https://www.strings-group.jp/omotesando/event/illumi.html>

■1階「Cafe & Dining ZelkovA(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)」



館内のクリスマスデコレーション



表参道イルミネーションに包まれるテラス席



カフェ&ダイニング ゼルコヴァ クリスマスディナーコース

表参道ケヤキ並木の煌びやかなイルミネーションを間近に臨むカフェ&ダイニング ゼルコヴァでは、「心躍る色彩と温もりが紡ぐフェスティブクリスマス」をテーマに、目にも楽しく心までほどけるような温もりあふれるコースをお届けいたします。前菜は、贅沢なオマール海老と鮑に鮮やかなポルチゲーズソースを合わせ、紅蓼の彩りとキャビアを添えた一皿からスタート。クリスマスにふさわしい華やかな装いが、特別な夜の始まりをドラマティックに演出します。続く温前菜には、旨味豊かな鴨と根菜のリゾットに爽やかな柚子コンソメをあわせ、冬の冷えた体を優しく包み込むような温もりのひとときをお届け。お魚料理は、香ばしくポワレした真鯛にサーモンと天使海老の贅沢なムースを重ね、あさりのシャンパンソースが織りなす芳醇な香りでテーブルを彩ります。メインのお肉料理は、ジューシーに焼き上げた国産牛サーロインのグリルに、真っ白な雪をイメージしたカリフラワーのスノーサラダをあしらい、贅沢なトリュフソースとともに美しい冬の風景を皿の上に描き出します。デザートには、愛らしいスノーマンが顔を覗かせるカッサータとミニサイズのブッシュドノエルをご用意。甘酸っぱい赤い果実のソースを添えて、シェフからの心温まるクリスマスプレゼントとしてお届けいたします。

【提供期間】2026年12月15日(火)～12月25日(金)

【提供時間】17:00～22:00(L.O. 20:00) ※12月19日(土)～25日(金)は2部制:1部 17:00～19:00/2部 20:00～22:00

【料金】 ¥16,500 ※税金、サービス料込

【メニュー】 ・オマール海老と鮑 ポルチゲーズ 紅蓼とキャビア

・鴨と根菜のリゾット 柚子コンソメ

・真鯛のポワレ サーモンと天使海老のムース あさりのシャンパンソース

・国産牛サーロインのグリル カリフラワーのスノーサラダトリュフソース

・スノーマンのカッサータ ブッシュドノエル 赤い果実のソース

<ご予約・お問合せ>

03-5778-4566(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ 直通)

<https://www.strings-group.jp/omotesando/event/illumi.html#zelkova>

<12月限定のクリスマスランチ & イルミネーションテラスディナーも販売>

クリスマスディナーのほか、よりカジュアルに楽しめるランチコースや、イルミネーションの光が降り注ぐ特等席なテラス限定の温かい料理をつめこんだディナーコースもご用意いたします。

・クリスマスランチコース



カフェ&ダイニング ゼルコヴァ クリスマスランチコース



スノーマンが愛らしいデザート



ホワイト基調のクリスマスデコレーション

【提供期間】2026年12月1日(火)～12月28日(月)

【提供時間】11:30～15:00(L.O.) ※12月19日(土)～25日(金)は2部制:1部 11:30～13:30/2部 14:00～16:00

【料金】 ¥6,200 ※税金、サービス料込

【メニュー】

- ・本日のアミューズ
- ・オマール海老と鮑 ポルチゲーズ 紅蓼とキャビア
- ・季節のスープ
- ・国産牛サーロインのグリルと有頭海老カダイフロールのサーフ&ターフ
- ・スノーマンのカッサータ ブッシュドノエル 赤い果実のソース

・イルミネーションテラスディナーコース



カフェ&ダイニング ゼルコヴァ
イルミネーションテラスディナーコース



身も心も温まる料理が揃うテラスディナーコース



イルミネーション特等席でのディナー

【提供期間】2026年12月1日(火)～12月28日(月) ※表参道イルミネーション点灯期間によって変更となる場合がございます

【提供時間】17:00～22:00(L.O. 20:00) ※12月19日(土)～25日(金)は2部制:1部 17:30～19:30/2部 20:30～22:30

【料金】 ¥12,500 ※税金、サービス料込

【メニュー】

- ・本日のパイ包み焼きスープ
- ・オマール海老と鮑 ポルチゲーズ 紅蓼とキャビア
- ・鴨と根菜のリゾット 柚子コンソメ
- ・牛100%ハンバーグ ロッシーニスタイル
- ・洋梨キャラメルとミルクチョコレートのグラタン

■2階「TAVERN by the green(タバーン・バイ ザ グリーン)」



表参道イルミネーションを一望する
タバーン・バイ ザ グリーン



イルミネーションを特等席で眺めながらの
クリスマスディナー



タバーン・バイ ザ グリーン クリスマスディナーコース

あたたかな光に包まれる表参道のイルミネーションを一望しながら、洗練されたエレガントな空間で特別な夜をお過ごしいただけるタバーン・バイ ザ グリーンでは、「食材が紡ぐ光と味覚のファンタジー」をテーマに、スパイスやハーブ、厳選素材が繊細に絡み合う大人ラグジュアリーでアーティスティックなコースをお届けいたします。前菜は、マグロのタルタルに輝くキャビアを添えた一皿からスタート。ガラムマサラ、マスタード、ラズベリーによる3種の鮮やかなソースアートが、まるで表参道を彩るイルミネーションの光のようにプレートの上で煌めき、味わいと色彩の変化でクリスマスの高揚感を高めます。温前菜には、カリフラワーライスとマスカルポーネの軽やかなリゾットをご用意。芳醇なトリュフと生ハムの旨味に柚子の爽やかな香りをのせ、繊細な味覚のファンタジーを描き出します。お魚料理は、サクサクのパイの中に贅沢なオマール海老の旨味を閉じ込めた逸品。華やかなシャンパンソースにピマンデエスプレットのアクセントを効かせ、至高のハーモニーを奏でます。メインのお肉料理は、極上の和牛フィレ肉のグリル。ラズベリーとカラントの艶やかなソースに、かぼちゃのピューレとシャテーヌ栗のローストを合わせ、深みのあるリッチな余韻を残します。デザートには、タバーン特製の真っ白な雪山に見立てたホワイートモンブランとベリーコンポート、ラムレーズンアイスクリームをご用意。優雅で芳醇な香りが締めくくる、大人のためのクリスマスマジックをご堪能ください。

【提供期間】2026年12月19日(土)～12月25日(金)

【提供時間】2部制:1部 17:00～19:00 または 17:30～19:30／2部 20:00～22:00

【料金】 ¥20,000 ※税金、サービス料込

【メニュー】

- ・マグロのタルタル キャビア添え 蕪とガラムマサラ 菊とマスタード ラズベリー 3種のソース
- ・カリフラワーライスとマスカルポーネチーズのリゾット トリュフ 北海道産生ハム 柚子の香り
- ・オマール海老のパイ包み ソースシャンパーニュ ハーブオイル ピマンデエスプレット
- ・和牛フィレ肉 ラズベリーとカラントのソース かぼちゃのピューレ シャテーヌ栗のロースト
- ・ホワイートモンブラン ベリーコンポート ラムレーズンアイスクリーム

<ご予約・お問合せ>

03-5778-4534(タバーン・バイ ザ グリーン 直通)

<https://www.strings-group.jp/omotesando/event/illumi.html#tavern>

＜クリスマスランチ & イルミネーションディナーも販売＞

クリスマスディナーのほか、ホリデーシーズン限定のアフタヌーンティースイーツをデザートで楽しめるランチコースや、窓一面に広がる煌びやかなイルミネーションを眺めながらの特別なディナーが叶うコースもご用意いたします。

・クリスマスランチコース



タバーン・バイ ザ グリーン クリスマスランチコース



店内のツリーデコレーション



タバーン・バイ ザ グリーン店内

【提供期間】2026年11月18日(水)～12月27日(日)

【提供時間】11:30～17:00(L.O. 15:00)

※12月19日(土)～25日(金)は2部制:1部 11:30～13:30 または 12:00～14:00／2部 14:30～16:30

【料金】 ¥7,500 ※税金、サービス料込

【メニュー】 ・ブルーベリーとスモークサーモンのサラダ ラズベリーヴィネグレット ピスタチオアクセント

・マッシュルームとほうれん草のグリーンポタージュ パイ包み焼き

・選べるメインディッシュ ※下記より1品お選びいただけます

(メカジキのグリル サルサヴェルデ アーモンドクリーム カリフラワーリゾット／信玄鶏腿肉のグリル
ラズベリーとカレンズのソース シャテーヌ栗のロースト／国産牛サーロインのグリルトリュフソース
(+1,500円)／オマール海老とメカジキのアンサンブル アメリケーヌソース(+1,500円)／
国産牛サーロインと真鯛のサーフ&ターフトリュフソース&アメリケーヌソース(+2,000円))

・アフタヌーンティースイーツ4品

(いちごのホワイトクリスマスツリータルト／いちごのホワイトエクレア／ピスタチオカヌレ／
クリスマスシャンパンゼリー&パンナコッタ)

・イルミネーションディナーコース



タバーン・バイ ザ グリーン イルミネーションディナーコース



表参道イルミネーションの点灯期間限定の
ディナーコース



イルミネーションを眺める特等席で楽しむディナー

【提供期間】2026年12月1日(火)～12月28日(月)

※表参道イルミネーション点灯期間によって変更となる場合がございます、また12月19日(土)～25日(金)は販売いたしません

【提供時間】18:00～22:00(L.O. 20:00)

【料金】 ¥13,000 ※税金、サービス料込

【メニュー】 ・マグロのタルタル キャビア添え 蕪とガラムマサラ 菊とマスタード ラズベリー 3種のソース

・カリフラワーライスとマスカルポーネチーズのリゾット 北海道産生ハム 柚子の香り

・真鯛とオマール海老のアンサンブル アメリケーヌソース

・お口直し 季節のシャーベット

・国産牛フィレ肉 ラズベリーとカラントのソース かぼちゃのピューレ シャテーヌ栗のロースト

・タバーン特製デザート

■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。



【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/>

【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/>