



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位

2026年9月24日

ザ スtrings 表参道

伝統と洗練が織りなす華やかな彩り  
新たな一年の幕開けを至高の味わいで祝う、贅を満たした四段重が登場

## ザ スtrings 表参道 世界三大珍味を纏う「豪華絢爛おせち2027」予約開始

販売場所: TAVERN by the green (タバーン・バイ ザ グリーン)

販売日: 2026年12月30日(水)、31日(木)

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、「豪華絢爛おせち2027」の予約を、2026年9月24日(木)よりスタートし、12月30日(水)と31日(木)の2日間限定で販売いたします。新年の幕開けにふさわしく、トリュフ・キャビア・フォアグラの世界三大珍味を贅沢にとり入れた、至高の味わいが揃う特別なおせちが登場。伝統的なおせち料理の魅力をモダンかつ洗練されたエッセンスで昇華させた四段重が、ご家族や大切な方と迎えるお正月を華やかに彩ります。



2027年の幕開けを華やかに彩るおせち料理は、世界三大珍味と称される「キャビア・フォアグラ・トリュフ」を贅沢にとり入れた、ザ スtrings 表参道ならではのラグジュアリーな四段重をご用意いたしました。さらに、鮑やフカヒレ、オマール海老、金目鯛などの厳選された高級食材をふんだんに盛り込み、伝統的な和のお祝い重にフレンチをベースとした洋のモダンなエッセンスを昇華させた、伝統と革新が息づくオリジナルの味わいに仕上げています。

「豪華絢爛『極』四段重」は、数の子や有頭海老、金目鯛の姿煮といった縁起物を彩り豊かに配した日本の伝統美を感じさせる構成でありながら、和の素材をモダンかつスタイリッシュにアレンジしています。しっとり柔らかな「黒毛和牛4等級サーロインのローストビーフ」や、芳醇な香りの「仏産フレッシュ黒トリュフ」、「オマール海老とウニのグラタン仕立て」など、フレンチの技が光る逸品を贅沢に散りばめました。全体を通してボリューム満点でありながら、一品一品を丁寧に仕上げた至高の美食体験をお愉しみいただけます。特別な一年のはじまりにふさわしいおせち料理とともに、大切なご家族や親しい方々と囲む新春の食卓で優雅なひとときをお過ごしください。

## ■メニュー

※メニュー内容は仕入れ状況により変更となる場合がございます。 ※賞味期限:お渡し日より24時間以内にお召し上がりください。

### <豪華絢爛「極」四段重> ※3~4名様分

- ・壱の重: 真鯛のエスカベッシュ／ハムチーズロールとサラミ・ソーセージ／クリームチーズの味噌漬けとナッツ／本鰯照焼きとコンソメ大根／オシエトラキャビア／はちみつ金柑／スモークサーモンローズといくら／カニ菊花つまみの銀餡／ズワイガニと数の子 柚子大根
- ・貳の重: 合鴨ローストとオレンジコンフィ／蛸と筍の土佐煮／チキンロール香草パン粉焼き／仔牛舌グリルのポン酢ジュレ／有頭海老の姿蒸し／仏産ジェラルールカマンベール／海老と野菜のテリーヌ 彩りラビゴット／栗とぶどう豆の甘露煮／豚角煮とうずら卵 バルサミコ風味
- ・参の重: 金目鯛の姿煮／鮑のスチーム フカヒレのコンソメゼリー寄せ／オマール海老とウニのグラタン仕立て ソースカルディナール
- ・肆の重: 黒毛和牛4等級サーロインのローストビーフ グレービーソース／松阪ポークの柔らかチャーシュー 黒糖仕立て／冬野菜と松茸のポトフ／ベーコンとほうれん草のキッシュ／フォアグラのポワレ マデラソースとキャロットパンドエビス／仏産フレッシュ黒トリュフのスライス



『極』四段重(イメージ)



厳選された高級食材が揃うおせち



伝統と革新が息づくお祝い重



和洋折衷のテイストで堪能する  
ウニや鮑、オマール海老



フォアグラのポワレ

### <豪華絢爛「寿」四段重> ※3~4名様分

- ・壱の重: 真鯛のエスカベッシュ／ハムチーズロールとサラミ・ソーセージ／クリームチーズの味噌漬けとナッツ／本鰯照焼きとコンソメ大根／フレッシュキャビア／はちみつ金柑／スモークサーモンローズといくら／カニ菊花つまみの銀餡／ズワイガニと数の子 柚子大根
- ・貳の重: 豚角煮とうずら卵 バルサミコ風味／蛸と筍の土佐煮／合鴨ローストとオレンジコンフィ／栗とぶどう豆の甘露煮／有頭海老の姿蒸し／仏産ジェラルールカマンベール／仔牛舌グリルのポン酢ジュレ／チキンロール香草パン粉焼き／海老と野菜のテリーヌ 彩りラビゴット
- ・参の重: 金目鯛の姿煮／鮑のスチーム コンソメゼリー寄せ／オマール海老のグラタン仕立て ソースカルディナール
- ・肆の重: 黒毛和牛サーロインのローストビーフ グレービーソース／松阪ポークの柔らかチャーシュー 黒糖仕立て／冬野菜と松茸のポトフ／ベーコンとほうれん草のキッシュ



『寿』四段重(イメージ)



伝統と革新が息づくお祝い重

## ■「豪華絢爛おせち2027」概要

【ご予約期間】2026年9月24日(木)～12月24日(木)

【販売日】2026年12月30日(水)・12月31日(木) ※テイクアウトのみ、配送は行っておりません。

【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 2階

【受け取り時間】12:00～19:00

【料金】※すべて税込

・豪華絢爛「極」四段重 ￥45,000

・豪華絢爛「寿」四段重 ￥35,000

【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/restaurant/takeout/osechi.html>

## ■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/>

