



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位



2026年9月28日
ザ スtrings 表参道

旬の莓を贅沢に味わう情熱的でフォトジェニックなアフタヌーンティーが新登場
宝石のように輝く深紅のスイーツとともに心ときめくフェスティブシーズンをお届け

『レッドジュエル クリスマス アフタヌーンティー』

Red Jewel Christmas Afternoon Tea

販売場所: カフェ&ダイニング ゼルコヴァ / 販売期間: 2026年11月3日(火)～12月28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 ZelkovA (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)」にて、旬の莓と深紅のジュエリーボックスをテーマにした『レッドジュエル クリスマス アフタヌーンティー』を、2026年11月3日(火)～12月28日(月)の期間限定で提供いたします。11月は深紅に染まったエレガントな世界観で一足早くホリデー気分をお届けするとともに、12月からは華やかなクリスマスデコレーションが加わるフェスティブな装いでお迎えいたします。フェスティブシーズンの煌めきと深紅の世界観に包まれるフォトジェニックな空間で、ときめきに満ちた心躍るひとときをお過ごしください。



深紅のジュエリーボックスをイメージした、莓づくしのスイーツと旬食材を詰め込んだセイボリー

スタンドを華やかに彩るのは、深紅の宝石のように輝く11品のフードラインナップ。

スイーツは、スパークリングゼリーにベリーの甘酸っぱいアクセントを添えたグラスデザートをはじめ、艶めく深紅のストロベリームースやフレッシュな莓を贅沢にあしらったタルト、手にとっても可愛らしいチョコレートロリポップなど、みずみずしい莓の魅力あふれる真っ赤に染まった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、フェスティブシーズンにふさわしい贅沢な4品をご用意。サーモンとキャビアをのせたカナッペをはじめ、ラズベリーの酸味がアクセントとなるパテ・ド・カンパーニュや濃厚なチーズソースとクリスピーベーコンを合わせたクロワッサン、ピンクとホワイトのバイカラーが目を惹くラズベリーとクリームチーズのムースなど、フェスティブシーズンならではの味覚を存分にお愉しみいただけます。

12月は華やかなクリスマスデコレーションをまとったフェスティブスタイルでお届け

12月からは、『レッドジュエル』の世界観はそのままに、一部のスイーツやセイボリーが特別なクリスマス仕様へと姿を変えて登場いたします。スイーツには、クリスマスツリーを模したケーキや、プレゼントボックスのようなオーナメントムース、クリスマスカラーのグラスデザートがラインナップ。セイボリーにもキャビアはもちろん、フォアグラのテリーヌや生ハムをサンドしたクロワッサンなど贅沢な食材をとり入れ、クリスマスにふさわしい特別な装いでお届けいたします。

フェスティブシーズンを彩るオプションメニュー

アフタヌーンティーをさらに華やかに引き立てる、フェスティブシーズン限定のオプションメニューをご用意いたしました。スイーツは、ミニサイズのグラスの中に甘酸っぱい苺と上質な生クリームを重ね、真っ赤なリボンで可憐にドレスアップしたショートケーキのミニパフェが登場。さらに、ティータイムに華を添える限定ノンアルコールドリンク2種もラインナップいたします。スパイシーな香りで身体を温める温かい「ホットサンングリア」は、シナモンやクローブ、ジンジャーのアクセントが心地よい一杯です。「ミックスベリーロワイヤル」は、サンングリアベースにミックスベリーシロップをあわせ、シュワツと弾けるスパークリングスタイルに仕上げたエレガントなモクテルです。深紅の世界観をより一層引き立てるオプションメニューとともに、心ときめく特別なフェスティブシーズンをお過ごしください。

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

カフェ&ダイニング ゼルコヴァ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。

■『レッドジュエル クリスマス アフタヌーンティー (Red Jewel Christmas Afternoon Tea)』概要

【提供期間】2026年11月3日(火)～12月28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.)

＊12月18日(金)～25日(金)は2部制:1部 11:30～13:30／2部 14:00～16:00

・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】※税金、サービス料込み

・アフタヌーンティー 平日 ¥5,600／土日祝 ¥6,000

＊12月18日(金)～25日(金)はクリスマス期間料金: ¥6,500

・オプションスイーツ「ミニパフェ ストロベリーショートケーキ」 ¥1,400

・オプションドリンク「ホットサンングリア」、「ミックスベリーロワイヤル」 各 ¥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

＊12月17日(木)～25日(金)は販売いたしません

・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)

＊12月17日(木)～25日(金)は販売いたしません

【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/restaurant/zelkova/info/zelkova-aft.html#next>



レッドジュエル クリスマス
アフタヌーンティー



深紅に染まったスイーツ



フェスティブシーズンの
贅沢をつめ込んだセイボリー



ミニアフタヌーンティー付き
コース



テイクアウト
アフタヌーンティー

【メニュー】

<アフタヌーンティー 11月3日(火)～11月30日(月)> ※テイクアウトも同様

セイボリー

- ・サーモンとキャビアのカナッペ
- ・パテ・ド・カンパーニュ ラズベリー添え
- ・クロワッサン チーズソース クリスピーベーコン
- ・ラズベリーとクリームチーズのムース

スイーツ

- ・レッドジュエルゼリー
- ・フロマージュブランムースケーキ
- ・深紅のストロベリームース
- ・ベリーシュークリーム
- ・チョコレートロリポップ
- ・ストロベリータルト
- ・ストロベリー&ホワイトチョコブラウニー

＜アフタヌーンティー 12月1日(火)～12月28日(月)＞ ※テイクアウトも同様
セイボリー

- ・サーモンとキャビアのカナッペ
- ・フォアグラのテリーヌ ラズベリー添え
- ・生ハムのミニクロワッサンサンド
- ・ラズベリーとクリームチーズのムース

スイーツ

- ・クリスマスパンナコッタ
- ・フロマージュブランムースケーキ
- ・クリスマスオーナメントムース
- ・ベリーシュークリーム
- ・チョコレートロリポップ
- ・ストロベリータルト
- ・クリスマスツリーケーキ

＜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

*11月3日(火)～

(レッドジュエルゼリー／フロマージュブランムースケーキ／深紅のストロベリームース／
ストロベリー&ホワイトチョコブラウニー)

*12月1日(火)～

(クリスマスパンナコッタ／フロマージュブランムースケーキ／クリスマスオーナメントムース／
クリスマスツリーケーキ)

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(ランチと同様)

＜オプションメニュー＞ ※店内限定

- ・ミニパフェ ストロベリーショートケーキ
- ・ホットサンングリア
- ・ミックスベリーロワイヤル



レッドジュエル クリスマス
アフタヌーンティー



12月はクリスマスの装いで
スイーツをお届け



クリスマスツリーを
イメージしたタルト



キャビアやフォアグラを
使用したセイボリー



ミニアフタヌーンティー付き
コース



テイクアウト
アフタヌーンティー



ミニパフェ
ストロベリーショートケーキ



オプションドリンク

■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/>