



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位

2026年10月5日

ザ スtrings 表参道

～ライブ演出やワゴンデセール×3時間滞在で感動を紡ぐ、五感を魅了するティータイム～

目の前のテーブルが舞台になる

『サロン・ド・シアター アフタヌーンティー』が誕生

ニューヨークの洗練された文化が息づく表参道の隠れ家「グランサロン」として新たなステージへ

提供場所: TIME NEST BAR LOUNGE(タイムネスト バーラウンジ) / 提供開始: 2026年10月5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)は、地下1階の「TIME NEST BAR LOUNGE(タイムネスト バーラウンジ)」のコンセプトと営業スタイルを刷新いたします。ニューヨークの多様なカルチャーと洗練された価値観が息づく当施設において、これまでの夜のバーラウンジ機能に加え、昼間は世界の調度品が集うアートギャラリーのようなソファラウンジで贅沢なひとときを過ごす「グランサロン」としての営業をスタート。フレンチプレスで淹れるプレミアムコーヒーや上質な紅茶、シェフ特製の軽食や旬のフルーツをふんだんに使用したプレミアムショートケーキなどを日常的に愉しめる、大人の社交場としての上質な空間をご提供いたします。さらに、この空間でしか体験できない特別なメニューとして、目の前のテーブルを“舞台”に見立て、サービススタッフが“キャスト”となってライブ演出を繰り広げるコース仕立ての上質な体験型アフタヌーンティー『サロン・ド・シアター アフタヌーンティー』を、2026年10月5日(月)より提供開始いたします。



都会の喧騒を離れた“時のすみか”「TIME NEST BAR LOUNGE」が、格調高い「グランサロン」としての営業を開始。ニューヨークの多様なカルチャーと洗練された価値観が息づくザ スtrings 表参道。その地下にひそむ「TIME NEST BAR LOUNGE(タイムネスト バーラウンジ)」は、まるでアートギャラリーのような世界の調度品が集うソファラウンジで、贅沢なひとときを過ごす格調高い「グランサロン」として、昼間の営業をスタートいたします。昼の特別なティータイムやビジネス利用から、夜のカクテルタイムまで、時間ごとに表情を変える贅沢な体験をご提案いたします。

五感を魅了する目の前のテーブルを舞台にした『サロン・ド・シアター アフタヌーンティー』が平日限定で新登場。表参道の地下に潜む大人のための優雅なグランサロンで繰り広げられるのは、特別な時間と感動を紡ぐ「コース仕立て」のサロン・ド・シアター アフタヌーンティー。ブロードウェイのシアターに足を踏み入れたかのような高揚感のなか、サービススタッフが至高のおもてなしを届ける“キャスト”となり、お客様の目の前のテーブルを“舞台”に見立ててドラマチックな演出を繰り広げます。

ライトアップされたマンハッタンのスタンドとスモークが立ち込める摩天楼をイメージした幻想的なオープニングから、目の前で完成する生絞りモンブランパフェ、そして、華やかなワゴンデセールでフィナーレを飾ります。キャストとの心温まる対話とともに、三度にわたるサプライズな演出が心躍るストーリーを紡ぐ、3時間ならではの贅沢なテーブルシアターをお届けいたします。

アフタヌーンティー ストーリー

【プロローグ】華やぎのはじまりと乾杯

シアターの開幕を告げる特別な一杯。ウェルカムドリンクでの華やかな乾杯からストーリーがスタートいたします。

【第一幕】幻想的世界への誘い

ニューヨークの摩天楼にかかる霧を思わせる、幻想的なスモークとともに物語が本格的に幕を開けます。旬の味覚を美しく映したスイーツ4品をはじめ、贅沢素材を使用したセイボリー4品、サクサクとした食感が心地よいフレンチフライをコース仕立てでご堪能いただきます。

【第二幕】テーブルサイドで魅せるライブパフォーマンス

パティシエの繊細な技でひとつひとつ丁寧に仕上げる、タイムネスト バーラウンジ特製「和栗の生絞りモンブランパフェ」。出来立てならではの芳醇な香りと食感を最前列で味わう、圧巻のハイライトをお届けいたします。

(アップグレードプランでは「旬のフルーツショートケーキ」の鮮やかなカッティング演出もご用意いたします。)

【フィナーレ】心躍るワゴンデセールとキャストからのおもてなし

コースの締めくくりには、彩り豊かなプティフルとフレッシュフルーツを乗せた「特製ワゴンデセール」が登場。キャストとの会話を楽しみながらお好みのデザートを選択する、心温まるフィナーレを演出いたします。

お飲み物は、フレンチプレスなど豆の個性を引き出す抽出スタイルで届けるこだわりのコーヒーセレクションをはじめ、日本の水に合わせて厳選された茶葉の繊細な甘みと優しさが広がる上質な紅茶ブランド「amsu tea(アムシュティー)」のフレーバーティーや紅茶、タイムネスト バーラウンジオリジナルの華やかなティーモクテルなど、全19種類をフリーフローでご用意。思わずもう一口飲みたくなるような味わいとともに、平日限定の至高のご褒美時間を、心ゆくまでお楽しみいただけます。

シーンに合わせて愉しむ、3種の「コーヒーセレクション」が新登場

至高のグランサロンに相応しい、優雅で洗練された大人のコーヒータイムをお届けするために、厳選された3種のコーヒーをご用意いたしました。シングルオリジン豆の芳醇なアロマと旨味をダイレクトに抽出する「フレンチプレススタイル」をはじめ、それぞれの豆が持つ個性を最大限に引き立てる抽出方法にて丁寧に提供いたします。気分や時間帯、お食事やスイーツとのペアリングに合わせて選べる、特別なラインナップです。

優雅なひとときを彩る「軽食&ティータイムメニュー」

ビジネスの合間のランチや、午後の寛ぎのひとときに寄り添う上質なメニューをご用意いたしました。軽食ラインナップには、香ばしく焼き上げた「アメリカンクラブハウスサンド」をはじめ、サクサクとした食感が心地よい「クロワッサンサンド」、芳醇なスパイスの香りが食欲をそそるシェフ特製「スパイスカレー」など、満足感あふれる逸品をご提供。またティータイムには、旬のフルーツを贅沢にあしらった「プレミアムショートケーキ」とタイムネスト バーラウンジ特製の「和栗の生絞りモンブランパフェ」が登場いたします。厳選されたプレミアムコーヒーや紅茶とともに味わいながら、贅沢な空間で一息つく大人のご褒美時間をお楽しみいただけます。

■ 概要

【場所】TIME NEST BAR LOUNGE(タイムネスト バーラウンジ)／ザ スtrings 表参道 地下1階

【期間】2026年10月5日(月)より通年 ※季節によってメニュー内容が変更となります

【営業時間】※新・営業時間

<月曜日～金曜日> 11:30～22:00

サロンタイム(ランチ&ティータイム): 11:30～17:00(L.O. 16:00)

バータイム: 17:00～22:00(L.O. 21:00)

※17:00～19:00はハッピーアワー、19:00以降はお一人様につきテーブルチャージ ¥1,000を頂戴いたします

<土・日・祝日> 18:00～22:00(フード&ドリンク ラストオーダー: 21:00)

※バータイムのみ営業

※18:00～19:00はハッピーアワー、19:00以降はお一人様につきテーブルチャージ ¥1,000を頂戴いたします

【ご予約・お問合せ】03-5778-4539(タイムネスト ラウンジ 直通)

<https://www.strings-group.jp/omotesando/restaurant/timenest/>

■メニュー詳細

<アフタヌーンティー> 提供時間: 平日 11:30~15:00(L.O.)

<https://www.strings-group.jp/omotesando/restaurant/timenest/info/timenest-aft.html>

※2026年11月17日(月)までの秋メニューを記載

【セイボリー】

- ・クロワッサンサンド クロックムッシュ風 トリュフホワイトソース グリュイエールチーズ 浅草ベーコン
- ・ズワイガニのマリネ アボカドのクリーム キャビア添え 柚子の香り
- ・モッツアレラ・ブッファラ ボッコンチーノ 季節のフルーツ バジル
- ・和牛もも肉のローストビーフ 粒マスタードグレイビーソース

【フレンチフライ】

- ・トリュフ風味フレンチフライ

【スイーツ】

- ・アンバーキャラメルムースタルト
- ・栗とカシスの焼きモンブラン
- ・洋梨のタルト
- ・洋梨とアールグレイゼリー&パンナコッタ

【スペシャルデザート】

- ・和栗の生絞りモンブランパフェ
- ・旬のフルーツのプレミアムショートケーキ(アップグレードプラン限定)

【ワゴンデセール】

彩り豊かなプティフールや旬のフレッシュフルーツをふんだんにのせたワゴンデセール

- ・マドレーヌやフィナンシェ、チョコレート、クリームブリュレなどプティフール 6種
- ・旬のフレッシュフルーツ

【お飲み物】(全19種類のメニューがフリーフロー)

- ノンアルコールスパークリングワイン&ティーモクテル-
- ・スパークリンググレープジュース
- ・オレンジフルーツガーデン ティーサンテリア
- ・ベルガモット ピーチティーソーダ

-コーヒーセレクション-

- ・ザ スtrings 表参道 スペシャルブレンドコーヒー
- ・プレミアムコーヒー コスタリカ コーラルマウンテン タラス SHB
- ・プレミアムコーヒー エチオピア イルガチャフ G1

-エスプレッソ&ミルク- *ザ スtrings 表参道 スペシャルブレンド豆使用

- ・カフェラテ
- ・カプチーノ
- ・エスプレッソ

-ティーセレクション(From amsu tea)-

ブラックティー

- ・アンバーシュアー
- ・ウバ(オーガニックセイロンティー)
- ・ダーズリン(セカンドフラッシュ)

ハーバルティー

- ・オレンジルイボス
- ・カモミールアップル
- ・レモンジンジャーモリンガ

ジャパニーズ&ハーバルティー

- ・加賀棒ほうじ茶
- ・黒豆茶
- ・キーマン(祁門紅茶)
- ・抹茶入玄米茶



『サロン・ド・シアター
アフタヌーンティー』



秋を彩るスイーツ4品



ライブ演出でお届けする
和栗の生絞りモンブランパフェ



目の前で鮮やかにカットする
プレミアムショートケーキ



プティフールやフルーツをのせた
ワゴンデセール



こだわりのコーヒーが愉しめる
アフタヌーンティー



上質なティーセレクション



amsu tea(アムシュティー)

【料金】※すべて税金、サービス料込み

・サロン・ド・シアター アフタヌーンティー ￥9,200

・サロン・ド・シアター アフタヌーンティー アップグレードプラン ￥9,500

＊スペシャルデザートがプレミアムショートケーキになります

＜コーヒーセレクション＞ 提供時間: 11:30～21:00 (L.O.)

《スペシャルブレンドコーヒー》

・ザ スtrings表参道 スペシャルブレンドコーヒー

香り・コク・苦味が美しく調和した、ザ スtrings 表参道オリジナルのシグネチャーブレンド。お仕事先間のリフレッシュや、食後にミルクを合わせて濃厚な味わいを愉しむなど、時間やシーンを問わず幅広く寄り添う上質な一杯です。

《シングルオリジンコーヒー》＊フレンチプレス提供

タイムネスト バーラウンジでは、単なるコーヒーの提供にとどまらず、寛ぎの時間と格調高い空間の本質的な価値を高めるプレミアムな設計として、国名のみならず生産地域や最高等級にまで厳格に拘った2つの対照的なシングルオリジンを選定いたしました。

・プレミアムコーヒー コスタリカ コーラルマウンテン タラス SHB

～ナッツのようなコクと軽やかな酸味が織りなす極上の調和～

名産地として知られる「タラス地区」で育まれた、コスタリカ最高格付け (SHB) を誇る銘柄。ナッツを思わせる豊かなコクと、軽やかで心地よい酸味が見事に調和した、力強くも上質なバランスを誇ります。フレンチプレスならではの奥行きのある深い味わいは、満足感のあるランチやお食事の美味しさをより一層引き立てます。

・プレミアムコーヒー エチオピア イルガチャフ G1

～華やかでフルーティーな酸味と個性が奏でるエレガンス～

世界最高峰のフレーバータウンとして名高い「イルガチャフ地区」の最高等級 (G1) 豆のみを厳選。フルーティーで華やかな酸味と、口いっぱいに広がる繊細でほのかな甘みが際立つ一品です。フレンチプレスで引き出される芳醇な香りは、アフタヌーンティーのフレッシュなフルーツや、繊細なスイーツとの至高のペアリングをお愉しみいただけます。



コーヒーセレクション



フレンチプレススタイルで愉しむ
プレミアムコーヒー

【料金】※すべて税金、サービス料込み

・ザ スtrings表参道 スペシャルブレンドコーヒー ￥1,610

・プレミアムコーヒー コスタリカ コーラルマウンテン タラス SHB ￥2,070

・プレミアムコーヒー エチオピア イルガチャフ G1 ￥2,070

＜軽食&ティータイムメニュー＞ 提供時間: 11:30～16:00 (L.O.)

・アメリカンクラブハウスサンド クリスピーポテト

香ばしく綺麗な格子状の焼き目をつけたトーストに、ジューシーなチキンや香ばしいベーコンをはじめ、とろりとした半熟卵、濃厚なアボカド、フレッシュなトマトやレタスなど、多彩な具材を贅沢にサンドいたしました。サイドに添えたサクサクのフレンチフライとともに、見た目も鮮やかで大満足なボリュームあふれる一品です。



アメリカン
クラブハウスサンド

・クロワッサンサンド トリュフホワイトソース 浅草ベーコン クリスピーポテト

バター香のクロワッサンに、旨味あふれる「浅草ベーコン」と、芳醇な香りが広がる「トリュフホワイトソース」を挟み、こんがりと香ばしく焼き上げた至高のサンドイッチ。サクサクとしたクロワッサンの食感と、濃厚で贅沢なトリュフの余韻を、揚げたてのフレンチフライとともにお愉しみいただけます。



クロワッサンサンド

・タイムネスト バーラウンジ特製スパイスカレー

じっくりと煮込みスパイスの香りを引き出した本格カレーに、人参やキャベツのピクルス、スライスアーモンドやフライドオニオンなど、彩り豊かなコンディメントを贅沢に添えた特製カレー。一口ごとに異なる食感と爽やかな香りの変化を愉しみながら、最後の一口まで深く豊かな余韻をご堪能いただけます。



スパイスカレー

・プレミアムショートケーキ

きめ細やかでしっとりとした黄金色のスポンジに、旬のフレッシュフルーツと上品な甘さの生クリームを贅沢に重ね合わせた特製ショートケーキ。美しい断面と、トップに輝く銀箔が華やかさを添えます。口いっぱい広がるみずみずしい果汁と、コク深いクリームの洗練されたハーモニーをお愉しみください。



旬のフルーツを贅沢に味わう
プレミアムショートケーキ

・和栗の生絞りモンブランパフェ

アフタヌーンティーのスペシャルデザートを飾る洗練されたパフェを、ティータイムの特別な一品としてご用意いたしました。酸味際立つカシスソースに、濃厚なカスタードやミルクチョコムース、ホクホクとした栗のコンポート、ザクザクとしたクッキーの食感を重ね合わせた贅沢な味わいに。仕上げには、お客様の目の前で和栗のペーストを贅沢に絞り立ててご提供いたします。芳醇な栗の香りと出来立てならではの食感をお愉しみください。



和栗の生絞りモンブランパフェ

【料金】※すべて税金、サービス料込み

- ・アメリカンクラブハウスサンド クリスピーポテト ￥2,875
- ・クロワッサンサンドトリュフホワイトソース 浅草ベーコン クリスピーポテト ￥2,404
- ・タイムネスト バーラウンジ特製スパイスカレー ￥2,128
- ・プレミアムショートケーキ ￥2,530
- ・和栗の生絞りモンブランパフェ ￥2,415

■amsu tea(アムシュティー)について

amsu tea(アムシュティー)は、“日本にもっと美味しい紅茶を届けたい”という想いから2003年に設立された紅茶ブランドです。
紅茶の産地スリランカで採れる上質なセイロンティーを中心に、
厳選した茶葉のみを直輸入し、みなさまに新鮮で高品質な紅茶をお届けしています。



【公式サイト】

<https://www.amsu-tea.com/?srsltid=AU7gw4XUSyg0EnorcK4KlqlvpKrr7hnBXR9tMW4bRM5idlG2mFZ10vYv>

■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/>

TIME NEST BAR LOUNGE バーテンダー・加藤 睦臣(カトウ ムツミ)

シャンパン、カクテル、クラフトビール、紅茶に至るまでその素材やルーツに人並外れたこだわりを持つバーテンダー。豊富な経験と知識を活かし、お客様の気分に応じた一杯のクセになる一杯をお届けいたします。「人生を変える一杯」に出会えるかも。

ザ スtrings 表参道 レストラン料理長・井澤 優太(イザワ ユウタ)

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(タカハシ ユウジ)

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】TIME NEST BAR LOUNGE(タイムネスト バーラウンジ)

店名に掲げた「TIME NEST(タイムネスト)」には、「都会の喧騒を離れ、時を忘れて安らげる“時のすみか”」という意味があります。表参道駅直結の地下1階、地上に出ることなく辿り着くその場所は、ニューヨークの洗練された文化と上質な調度品が集うラグジュアリーな秘匿空間。昼間は優雅なティータイムや美食を嗜む大人のための社交場、夜は美酒と洗練された時間を愉しむバーとしての顔を持ち、訪れる時間ごとに異なる至高のひとときをお届けいたします。

【場所】東京都港区北青山3-6-8 ザ スtrings 表参道 地下1階

【営業時間】<月～金> 11:30～22:00

<土日祝> 18:00～22:00

【電話番号】03-5778-4539(タイムネスト バーラウンジ 直通)

【HP】<https://www.strings-group.jp/omotesando/restaurant/timenest/>

