

～表参道の冬景色とパールの煌めきが織りなす、特別なクリスマスのひととき～
旬の苺やスノーマンムースなど愛らしいクリスマススイーツが彩るフェスティブなティータイムをお届け

『ホワイトパール ノエル アフタヌーンティー』 新登場

販売場所: TAVERN by the green / 販売期間: 2026年11月18日(水)～12月27日(日)

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、旬の苺とクリスマスをテーマに贈る『ホワイトパール ノエル アフタヌーンティー』を、2026年11月18日(水)～12月27日(日)まで提供いたします。パールの煌めきを纏った洗練されたスイーツ&セイボリーが揃う、街中がイルミネーションの光に包まれるフェスティブシーズンならではの、エレガントなティータイムをお届けします。



ニューヨークスタイルの洗練された感性が息づくタバーン・バイ ザ グリーンでは、表参道ケヤキ並木がイルミネーションで輝く季節に、旬の苺とクリスマスをテーマにフェスティブシーズンの贅沢を詰め込んだ特別なアフタヌーンティーをお届けいたします。

旬の苺を贅沢に味わうフェスティブなクリスマススイーツ

パールの煌めきを纏った華やかなティースタンドには、旬の苺をふんだんに使用したスイーツが並びます。苺を丸ごと一粒忍ばせた「ホワイトクリスマスツリーのタルト」をはじめ、パールの飾りを添えた「苺のエクレア」、香ばしい「ピスタチオのカヌレ」、そして愛らしい「スノーマンのチョコレートムース」など、目にした瞬間にときめきが広がる全7種がラインナップ。フェスティブシーズンならではの可憐で華やかなスイーツとともに、特別なティータイムをお愉しみいただけます。

冬のごちそうを詰め込んだセイボリーと、スープ&サラダが揃う満足感あふれるお食事メニュー

セイボリーには、芳醇なトリュフが香る「国産牛サーロインのプレミアムローストビーフ クロワッサンサンド」をはじめ、「苺とブラータチーズのマリネ」を生ハムと合わせた贅沢な一品、サクサクとした食感の「アランチーニ」をご用意。さらに、贅沢なパイ包み焼きスタイルでお届けする「マッシュルームとほうれん草のグリーンポタージュ」と、ベリーの甘酸っぱいアクセントがきいた「スモークサーモンとブルーベリーのサラダ」も揃い、ランチとしても大満足のラインナップでお届けいたします。

そのほか、ドリンクは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の紅茶と、ザ スtrings 表参道オリジナルブレンドのコーヒーなど全16種類を好きなだけお楽しみいただけます。
また、メインディッシュを選べるプリフィックスコースに、アフタヌーンティースイーツ4品をデザートで提供するランチコースも販売いたします。

贅沢なごちそうと甘美なスイーツの数々を、華やかに泡立つシャンパンとともに乾杯すれば、より一層特別なティータイムをご堪能いただけます。クリスマスムードに煌めく表参道のケヤキ並木を眺めながら、フェスティブシーズンの高揚感に包まれる至福のひとつときをお過ごしください。

■『ホワイトパール ノエル アフタヌーンティー』概要

- 【期間】 2026年11月18日(水)～12月27日(日)
【場所】 TAVERN by the green(タバーン・バイ ザ グリーン)
【提供時間】 11:30～17:00(L.O. 15:00) ※2時間制
*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】 ※税金、サービス料込
・アフタヌーンティー (平日)¥6,800／(休日) ¥7,500
*12月19日(土)～25日(金)はクリスマス期間料金: ¥7,500
・ミニアフタヌーンティー付きコース ¥7,500
オプションメニュー
・ グラスシャンパン「モエ・エ・シャンドン」 ¥2,530
【ご予約・お問い合わせ】 03-5778-4534(TAVERN by the green 直通)
<https://www.strings-group.jp/omotesando/restaurant/tavern/info/tavern-afternoontea.html#next>



ホワイトパール ノエル
アフタヌーンティー



愛らしいフェスティブな
クリスマススイーツ



旬の莓が主役のスイーツ



フェスティブシーズンの贅沢を
詰め込んだセイボリー



サラダとスープ



グラスシャンパン

- 【アフタヌーンティーメニュー】
＜サラダ＞
スモークサーモンとブルーベリーのサラダ ラズベリーヴィネグレット ピスタチオアクセント
＜スープ＞
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
＜セイボリー＞
・国産牛サーロインのプレミアムローストビーフ クロワッサンサンドトリュフソース
・莓とブラータチーズのマリネ 生ハムとともに
・アランチーニ ピスタチオソース
＜スイーツ＞
・クリスマスシャンパンゼリー&パンナコッタ
・スノーマン チョコレートムース
・ストロベリー&フロマージュブランムース
・ホワイトチョコチャンクスコーン
・莓のホワイトパールエクレア
・ピスタチオカヌレ
・莓のホワイトクリスマスツリータルト

【ミニアフタヌーンティー付きコースメニュー】

<サラダ>

スモークサーモンとブルーベリーของサラダ ラズベリーヴィネグレット ピ스타チオアクセント

<スープ>

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

<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)

<デザート> アフタヌーンティースイーツ4品

- ・クリスマスシャンパンゼリー&パンナコッタ
- ・苺のホワイトパールエクレア
- ・ピスタチオカヌレ
- ・苺のホワイトクリスマスツリータルト



ミニアフタヌーンティー付きコース

■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】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/>