



THE STRINGS.

OMOTESANDO H

報道関係者各位

2026年10月23日

ザ スtrings 表参道

フェスティブシーズンを彩る真っ赤な苺づくしのスイーツと、
3時間滞在の盛りだくさんな至高のおもてなしで感動の連続を紡ぐ贅沢なティータイムをお届け

『サロン・ド・シアター アフタヌーンティー』 ～ストロベリー&クリスマス エディション～

場所:タイムネスト バーラウンジ／ 期間:2026年11月18日(水)～12月25日(金)

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)地下1階の「TIME NEST BAR LOUNGE(タイムネスト バーラウンジ)」では、『サロン・ド・シアター アフタヌーンティー ～ストロベリー&クリスマス エディション～』を、2026年11月18日(水)～12月25日(金)の平日限定で提供いたします。表参道の地下に潜む大人のための「グランサロン」で味わうのは、テーブルを舞台にしたストーリー仕立ての新しいスタイルでお届けするアフタヌーンティー。フェスティブシーズンは、旬の苺づくしの可憐なスイーツや、キャビア・トリュフなど贅沢素材を惜しみなく使用したセイボリーが織りなすスペシャルメニューをご用意いたします。至高のおもてなしとともに、3時間の優雅な滞在で五感を魅了する特別なティータイムをご堪能ください。



旬のみずみずしい苺と、キャビアやトリュフが奏でる、フェスティブシーズンの贅沢メニュー

ストロベリー&クリスマス エディションでは、甘酸っぱくみずみずしい苺を主役に、見た目も華やかなスイーツの数々をご用意いたしました。クリスマスのオーナメントをかたどった真っ赤なムースや、フレッシュな苺をふんだんにあしらったタルトなど、フェスティブ気分を高揚させる可憐な品々がラインナップ。

そしてキャビアをのせた贅沢なひと口前菜や、出来立てでお届けする芳醇なトリュフ香るクロワッサンサンドなど、4種の豪華なセイボリーが、ニューヨークの摩天楼をイメージしたスタイリッシュなスタンドを華やかに彩ります。お食事の合間には、サクサクとした心地よい食感のフレンチフライもお楽しみいただけます。

さらに、目の前で仕上げるライブパフォーマンスでは、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」に並び、この冬は「国産苺のプレミアムショートケーキ」もお選びいただけます。出来立ての香りと食感とともに、五感が満たされる至高のティータイムをご堪能ください。

アフタヌーンティー ストーリー

『サロン・ド・シアター アフタヌーンティー』は、目の前のテーブルを“舞台”に見立て、キャストのおもてなしとともにコース仕立てで進む体験型アフタヌーンティーです。

【プロローグ】華やかなノンアルコールスパークリングワインでの乾杯

【第一幕】ニューヨークの摩天楼を彷彿とさせるスモーク演出とともに味わうスイーツ&セイボリー

【第二幕】目の前で仕上げる「和栗の生絞りモンブランパフェ」や、鮮やかなカッティングサービスでお届けする「国産苺のプレミアムショートケーキ」のライブパフォーマンス

【フィナーレ】お好みのプティフルをお選びいただく心温まる「ワゴンデセール」

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。

■『サロン・ド・シアター アフタヌーンティー ～ストロベリー&クリスマス エディション～』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11月18日(水)～12月25日(金)

【提供時間】11:30～15:00(L.O.) ※平日限定

【料金】※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

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

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



サロン・ド・シアター
アフタヌーンティー

■メニュー詳細

【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



旬の苺が彩る
クリスマススイーツ

【フレンチフライ】

- ・クリスピーフレンチフライ
- ・トリュフスライス付き クリスピーフレンチフライ(アップグレード)



和栗の生絞りモンブランパフェ

【スイーツ】

- ・クリスマスオーナメントムース
- ・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
- ・ストロベリータルト



苺のプレミアムショートケーキ

【スペシャルデザート】

- ・和栗の生絞りモンブランパフェ
- ・国産苺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ル 6種
- ・旬のフレッシュフルーツ



フィナーレを飾る
ワゴンデセール

【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tringス 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tringス 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



こだわりの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



上質なティーセレクション

■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。

amsu
tea
SINCE 2003

【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/>

