



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位



2021年9月13日  
ザ スtrings 表参道

# 『バイオレット ハロウィン アフタヌーンティー』が新登場

## モンスターマリトッツォや、 魔女の帽子をかぶった紫芋モンブランなど

販売場所: Cafe & Dining ZeikovA / 販売期間: 2021年10月5日(火)～10月31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:山田弘之)では、1階「Cafe & Dining ZeikovA (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)」にて、『バイオレット ハロウィン アフタヌーンティー』を、2021年10月5日(火)～10月31日(日)まで販売いたします。



モンスターをイメージした黒いマリトッツォや、魔女の帽子をかぶった紫芋モンブランのシュークリームなど、コワかわいいスイーツが楽しめるハロウィンアフタヌーンティーをご用意いたしました。

紫芋や、カシス、ブルーベリーなどを使用し、セイボリーからスイーツまで全体をバイオレットカラーでまとめ上げた秋らしく涼しげな印象のアフタヌーンティーです。

旬のリッチな甘みのイチジクを添えたチーズケーキや、やさしい甘みが広がるマロンスコーンなど、秋の味覚もご堪能ください。

お飲み物は、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社の紅茶、ハーブティー、フレーバーティーのほか、コーヒーやカフェラテなど全16種類の中からお好きなだけお召し上がりいただけます。

表参道のケヤキ並木に面した秋風が爽やかなテラス席や、ハイエンドなインテリアが並ぶラグジュアリーな空間で午後の優雅なひとときをお過ごしください。

## ■《ソファ席確約》ワンランク上の「ラグジュアリーアフタヌーンティー」



見た目にも美しいまるでパフェのような有機野菜とサーモンミキユイや、ウニが添えられたキッシュ、アンガス牛のローストビーフのスライダーなど、ワンランク上の高級食材と、バイオレットカラーのスイーツで織りなすオトナのアフタヌーンティーもご用意しております。

フランス、イタリアの職人が丹精を込めて仕上げたソファで都会の喧騒を離れ、ゆったりと午後の上質なオトナ時間をお過ごしください。



### カフェ&ダイニング ゼルコヴァ 料理長 関富 望

グランドプリンスホテル高輪にて調理の基礎を学んだのち渡仏。

パリや、南仏、ブルゴーニュ地方の星付きレストランで4年間経験を積む。

帰国後、数々の著名外資系ホテルでの経験を経て、2017年ザ スtrings 表参道「Cafe & Dining Zelkova」の料理長に就任。

フランス修行時代学んだフランス料理のエスプリと、素材を活かした優しい味わいをコンセプトに、常にお客様に新しさを提供するメニュー作りに取り組んでいる。



### 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メント性のあるスイーツの創作に取り組んでいる。

【販売期間】

2021年10月5日(火)～10月31日(日)

【販売場所】

Cafe & Dining ZelkovA (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ) 1F

【提供時間】

11:30～最終入店 18:00(2時間制、L.O.30分前)

【料金】

バイオレット ハロウィン アフタヌーンティー ¥4,543

ラグジュアリーアフタヌーンティー～HALLOWEEN～ ¥6,670

※税金、サービス料15%込

【メニュー】

<バイオレット ハロウィン アフタヌーンティー>

- ・フード: 大山鶏とヴァイオレットクイーンのサンドイッチ  
紫人参のフラン パルメザンチーズのクリーム  
ベーコンとシャドークイーンのキッシュ
- ・スイーツ: ラベンダーパンナコッタ/沖縄産紫芋のモンブラン シュークリーム  
ブルーベリーチーズケーキ イチジク添え/チョコレートタルトレット/カシス ガナッシュコーン  
モンスターマリトッツォ/マロンスコーン/ワッフル ベリー&ホイップ

<ラグジュアリーアフタヌーンティー～HALLOWEEN～>

- ・フード: 有機野菜とサーモンミキユイのパフェ/ウニとセロリラブのキッシュ  
紫ニンジンフラン/アンガス牛のローストビーフのスライダー
- ・スイーツ: ラベンダーパンナコッタ/沖縄産紫芋のモンブラン シュークリーム  
ブルーベリーチーズケーキ イチジク添え/チョコレートタルトレット/カシス ガナッシュコーン  
モンスターマリトッツォ/マロンスコーン/ワッフル ベリー&ホイップ/さつまいもマカロン
- ・ドリンク(共通): TWG tea社の紅茶、ハーブティー他、スタンダードコーヒー、カフェラテなど全16種類

【ご予約・お問い合わせ】

03-5778-4566(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ直通)

[www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/zelkova/info/zelkova-aft.html#next](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/zelkova/info/zelkova-aft.html#next)

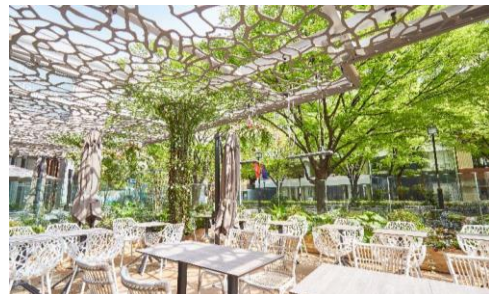
【店舗概要】Cafe & Dining ZelkovA (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)  
店名に掲げたZelkovA(ゼルコヴァ)には「櫛」という意味があります。  
表参道のケヤキ並木から続くロビーに、緑の木洩れ陽が差し込むテラス。  
表参道を象徴するような空間で、世界の食が集まるNYをイメージした、  
インターナショナルキューズをお楽しみいただけます。

【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(土日祝テラスのみ9:00～)

【電話番号】 03-5778-4566(直通)

【HP】 [www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/zelkova/](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/zelkova/)



【施設概要】ザ スtrings 表参道

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2つの  
チャペルと、ニューヨークの5つの街が持つ個性や美感をデザインした  
デザイナーズバンケット、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。

【HP】 [www.strings-hotel.jp/omotesando/](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/)

【新型コロナウイルス感染症への当施設の取り組みについて】

[www.strings-hotel.jp/omotesando/information-counterplan.html](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/information-counterplan.html)

