



THE STRINGS.

OMOTESANDOH

報道関係者各位

2022年9月1日
ザ スtrings 表参道

総料理長監修

『ストリングス おせち』3種類を販売

ブランド和牛3種類の贅沢食べ比べが愉しめる豪華四段重など

予約開始:2022年9月1日(木)／販売期間:2022年12月31日(土)～2023年1月2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:山田 弘之)では、
『ストリングス おせち』を、2022年12月31日(土)～2023年1月2日(月)の3日間、数量限定で販売いたします。
なお、予約は2022年9月1日(木)より開始いたします。



■二段重

天使海老のマリネや、スモークサーモンとクリームチーズロール、鴨の生ハムなどを彩り豊かに詰め合わせた洋風おせちです。新年を祝うシャンパンにも合わせやすい内容に仕上げました。シェフ自慢のローストビーフと、ポークのコンフィも一段に贅沢に敷き詰められた少人数でのお集まりに最適なおせちです。

■四段重(寿)

オマール海老と国産牛のローストビーフ・国産牛タンのグリルがぎっしりと詰まった豪華四段重です。蟹や鮑、寒ブリなど旬の食材を贅沢に使用したメニューの他、どの世代でも楽しめるよう、オマール海老のグラタンや、ポークスペアリブなど、お子さまに人気のメニューもバランスの良く織り交ぜました。三世代家族にもおすすめです。

■四段重(極)

ブランド和牛「松坂牛サーロイン」・「土佐あか牛フィレ肉」・「仙台牛フィレ肉」の食べ比べが愉しめる総料理長渾身の四段重です。絶妙な火入れにより肉の旨味が凝縮された和牛のローストビーフは、ご自宅でもレストランの味をそのままに、やわらかでジューシーな食感をお楽しみいただけます。さらに、伊勢海老や、蝦夷鮑、金目鯛、キャビアなど海の幸も贅沢に盛り込みました。シェフの多彩な技と感性が凝縮されたおせちをご賞味ください。



---<『ストリングス おせち』概要>---

【予約期間】

2022年9月1日(木)～2022年12月25日(日) 20:00

【販売期間】

2022年12月31日(土)～2023年1月2日(月)

【引き渡し場所】

TAVERN by the green(タバーン・バイザグリーン)／ザストリングス 表参道 2F

【引き渡し時間】

12:00～19:00

【料金】※税込

二段重 ¥19,800／四段重(寿) ¥29,800／四段重(極) ¥44,800

【ご予約・お問合せ】

03-5778-4534(レストラン直通)

www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/takeout/osechi.html

【メニュー】

■二段重

- ・一の段: お野菜のピクルス／パテ・ド・カンパーニュ／天使海老のマリネ・キャロットラペ／
スモークサーモンとクリームチーズロール／カマンベールとミモレット／白身魚のエスカベッシュ／
シーフードムースリヌ／鶏と茸のバロティーヌ／鴨生ハム・生ハム 盛り合わせ
- ・二の段: オーストラリア産牛ロース肉のローストビーフ レフォールソース／
あきたこまち豚肩ロースのコンフィ マスタードソース／彩り季節野菜

■四段重(寿)

- ・一の段: サーモンクレープロール いくら添え／タラバ蟹のラヴィオリ／ズワイ蟹のムースリヌ／
寒ブリのアヒージョ／ゆり根のブランマンジェ キャビア／魚介類のマリネ／鰻と山芋のミルフィーユ／
蒸し鮑のバジルソース和え／才巻海老
- ・二の段: 自家製ピクルス・オリーブ／カマンベール・ナッツ・ノアレザン／生ハムとイベリコチョリソ・4種豆のラゲー／
あきたこまちポークスペアリブ ポリネシアン風／牛頬肉と牛タンの赤ワイン煮／
パテ・ド・カンパーニュ・トルティージャ／コールドミート・ドライフルーツ／
鴨肉と砂肝 コンソメゼリー寄せ／鶏モモ肉のガランティーヌ
- ・三の段: オマール海老のグラタン オレンジ風味／金目鯛のスチーム ロメスコソース
- ・四の段: 国産牛ロース肉のローストビーフ／仔羊背肉のグリル／季節野菜・キノコマリネ
(レフォールソース・フルーツチャツネディップ)

■四段重(極)

- ・一の段: コハダ胡瓜・紅白なます添え／栗きんとん・紫イモのモンブラン／ズワイ蟹と根菜のパイ包み
真ツブ貝と松前漬け イクラを散りばめて／オシェトラキャビア ゆり根ムースリヌ／才巻海老ボイル／
甲烏賊の木の芽味噌焼き 茄子のお浸し／鰻のミルフィーユ 山椒の香り／タラバ蟹の昆布巻き
- ・二の段: 鴨肉の燻製と長ネギロースト ラビゴットソース／3種類のチーズ・胡桃バゲット／
有機野菜のピクルス・カラマツオリーブ／和牛の菜の花巻き／国産牛頬肉と牛タン 赤ワイン煮／
あきたこまちポークと牛蒡のしぐれ煮／ハムとハーブのゼリー寄せ・マスタードカンパーニュ／
生ハム・イベリコチョリソ・金柑のコンポートとドライフルーツ／地鶏モモ肉の八幡巻き
- ・三の段: 伊勢海老のテルミドール／蝦夷鮑の煮貝／金目鯛の柚子クルート焼き(アメリカーナソース・バジルソース)
- ・四の段: 3種類のブランド和牛・贅沢食べ比べ
「松坂牛サーロイン」・「土佐あか牛フィレ肉」・「仙台牛フィレ肉」のローストビーフ
(グレイビーソース、ポン酢、レフォール、柚子胡椒、粒マスタード)

【ザストリングス表参道 総料理長】大和屋 栄史

プリンスホテル時代に西洋料理の基礎を学ぶ。

ホテルKSP、ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル時代にレストラン、宴会の経験を積み、ホテル インターコンチネンタル 東京ベイにおいて宴会シェフを経て、「ラ・プロヴァンス」「ブルーベランダ」「インルームダイニング」兼務担当シェフとして活躍。

その豊富な知識と経験から2003年8月に宴会担当料理長、2004年11月に副総料理長に就任。2017年9月にザ ストリングス 表参道のオープニングに副総料理長として異動。2021年4月より同施設の総料理長として斬新なメニュー構成にこだわりをもって、お客様をおもてなししている。



【施設概要】ザ ストリングス 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/

【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

