



THE STRINGS.

OMOTESANDOH

報道関係者各位

2022年9月30日  
ザ スtrings 表参道

表参道のイルミネーションを眺めながら堪能する至高のコース

## 「クリスマスコース」の予約開始

場所: TAVERN by the green / Cafe & Dining ZelkovA

提供期間: 2022年12月17日(土)~12月25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、2階「TAVERN by the green (タバーン・バイザグリーン)」と、1階「Cafe & Dining ZelkovA(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)」にて、「クリスマスコース」を、2022年12月17日(土)~12月25日(日)の期間限定でご用意いたします。

### ■ 2階「TAVERN by the green(タバーン・バイザグリーン)」



▲ 熟成、発酵を用いたメニュー創りを得意とする若き料理長の渾身のクリスマスメニュー



▲ 表参道のイルミネーションを一望する店内

表参道のイルミネーションを一望するTAVERN by the greenにて、カラフルなソースで心躍るクリスマスの高揚感を表現した、若きシェフのセンスが光るスペシャルコースをご用意いたしました。

発酵マッシュルームのスープで、冬トリュフの芳醇な香りをより引き立たせたリゾットや、シーフードと相性の良い味噌をソースの隠し味に加えた”カナダ産ロブスターと愛媛県産真鯛のアンサンブル”など、すべてのメニューに発酵を巧みに取り入れることで、素材の魅力を最大限に引き出し深みのある味わいに仕上げました。発酵させたビーツのソースが鮮やかなメインの和牛フィレ肉のグリルは、丁寧に火入れすることで、口の中でほどけるやわらかな食感をお楽しみいただけます。

窓一面に広がるきらめくイルミネーションを眺めながら至福のひとときをお過ごしください。

## 「TAVERN クリスマスコース」概要

【提供期間】 ランチ 2022年12月1日(木)～12月25日(日)／ディナー2022年12月17日(土)～12月25日(日)

【提供場所】 TAVERN by the green／ザ スtringス 表参道 2F

【提供時間】 ランチ 11:30～17:00(L.O.16:00)

※23日(金)、24日(土)、25日(日)：

1部 11:30～13:30・12:00～14:00／2部 14:00～16:00・14:30～16:30

ディナー 17:00～22:00(L.O.21:00)

※23日(金)、24日(土)、25日(日)：

1部 17:30～19:30／2部 20:00～22:00

【料金】 クリスマスランチ ¥6,500

プレ クリスマスディナー ¥15,000(12月17日(土)～22日(木))

クリスマスディナー ¥17,000(12月23日(金)～25日(日))

※税金、サービス料15%込

### 【メニュー】

#### ■ランチ

<アミューズ> 生ハムとキノコのブリオッシュトースト サワークリーム

<前菜> 寒ブリの昆布締め 発酵トマトリッシュ 根セロリのピューレ

<魚料理> 愛媛県産真鯛のロースト 麴味噌アメリカーナ 発酵ラヴィゴット カボチャのピューレ

<肉料理> 国産牛フィレ肉のグリル トリュフソース マッシュポテト

<デザート> チョコレートコンビネーション ムース・アイスクリーム・ソース 赤ワインのアクセント

<飲み物> コーヒーまたは紅茶

#### ■ディナー

<冷前菜> 炙りマグロとブリの昆布締め 根セロリのピューレ スパイスオイル 発酵トマトリッシュ キャビア添え

<リゾット> 冬トリュフの焼きリゾット 発酵マッシュルームのスープ

(12月17日(土)～22日(木):トリュフのチーズリゾット)

<魚料理> カナダ産ロブスターと愛媛県産真鯛のアンサンブル  
麴味噌アメリカーナ 発酵ラヴィゴット カボチャのピューレ カラスミ

<肉料理> 和牛フィレ肉のグリル フランボワーズソース 発酵ビーツ 発酵バター マッシュポテト  
(12月17日(土)～22日(木):国産牛フィレ肉のグリル)

<デザート> チョコレートコンビネーション ムース・アイスクリーム・ソース 赤ワインのアクセント

<飲み物> コーヒーまたは紅茶

### 【ご予約・お問い合わせ】

03-5778-4534(TAVERN by the green 直通)

[www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/tavern/info/tavern-christmas.html](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/tavern/info/tavern-christmas.html)



#### TAVERN by the green 料理長

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。



▲目にも鮮やかなクリスマスコース



▲(上)店内クリスマスツリー



(下)表参道のイルミネーションを間近に臨むテラス席

真っ白な雪をイメージしたカリフラワームースに、ゴールドに輝くコンソメのジュレと金箔をあしらった美しいアミューズからコースがスタート。クリスマスカラーで仕上げたサーモンのミキユイや、スパイシーな香りでフランスで食前酒として愛される“パステス”で香り付けした大人の味わいの平目のグラチネ、シェフ自慢の和牛のローストビーフなど、クリスマスにふさわしい華やかなディナーコースをご用意いたしました。

デザートには、クリスマスオーナメントをかたどったパティシエ特製のチョコレート菓子をどうぞ。

さらに、表参道のイルミネーションを間近に臨むテラス席でも、牛ホホ肉の赤ワイン煮込みをメインとした、心も身体も温まるスペシャルディナーを、12月23日(金)～25日(土)までの3日間限定で提供いたします。

店内にはホワイトを基調としたクリスマスデコレーションがいたるところに施され、心躍るホリデーシーズンをきらびやかに彩ります。カフェ&ダイニング ゼルコヴァで思い出に残るクリスマスをお過ごしください。

### 「ZelkovA クリスマス コース」概要

- 【提供期間】 2022年12月17日(土)～12月25日(日)
- 【提供場所】 カフェ&ダイニング ゼルコヴァ / ザ スtrings 表参道 1F
- 【提供時間】 ランチ 11:30～15:00 ※12月23日(土)～25日(日):11:30～13:30/14:00～16:00  
ディナー 17:00～22:00 ※12月23日(金)～25日(日):17:00～19:00/20:00～22:00
- 【料金】 ランチ 4品 ¥4,800/4品+乾杯酒 ¥5,800  
ディナー 12月17日～22日 コースのみ ¥12,000/グラスシャンパン付 ¥14,000  
12月23日～25日 コースのみ ¥14,000/グラスシャンパン付 ¥16,000  
テラスディナー 4品 ¥6,500 ※12月23日(金)～25日(日)限定 18:00～20:00  
※税金、サービス料15%込

【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-christmas.html](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/zelkova/info/zelkova-christmas.html)

## 【メニュー】

### ■ランチ

- <前菜> 鮮魚のカルパッチョ 冬野菜のテリーヌ 根菜のレリッシュ  
or  
パンペルデュ カシエール ハモンセラーノ スパイシーナッツサラダ
- <スープ> 本日のスープ
- <メイン> 醤油麴でマリネした三元豚のグリル 赤パプリカのアクセント  
or  
ヒメダイ ロースト エディブルフラワー ほうれん草のナージュ  
or  
アングスビーフのグリル モホロホ(+¥800)
- <デザート> チョコレートオーナメント バニラアイスとベリーソース
- <飲み物> コーヒー or 紅茶

### ■ディナー

- <アミューズ> 純白のカリフラワームース コンソメのジュレと金箔  
(12月17日~22日 アミューズ無し。)
- <前菜> アトランティックサーモンのミキューイ クリスマスカラーのコントラスト
- <スープ> 聖護院蕪のラビオリ仕立て 人参の軽いポタージュ
- <魚料理> 平目のグラチネ パスティス香るアンディーブのムニエル
- <肉料理> 特選牛のローストビーフ クリーミーな醤油麴のポテトのムース  
(12月17日~22日 アングスビーフのロースト)
- <デザート> チョコレートオーナメント バニラアイスとベリーソース
- <飲み物> コーヒーまたは紅茶
- ### ■テラスディナー
- <アミューズ> 温まる一品
- <前菜> アトランティックサーモンのミキューイ クリスマスカラーのコントラスト
- <肉料理> 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み クリーミーなポテトのムース
- <デザート> トブラローネ チョコレート プディング
- <飲み物> コーヒーまたは紅茶



### Cafe & Dining ZelkovA 料理長 菅居 圭一(スガイ ケイチ)

料理好きの父の背中を見て育ち、幼い頃から料理人を夢見る。  
調理専門学校にて洋食を専攻し、様々なジャンルの料理に携わりたいという思いからホテルで経験を積む。  
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイにて、フレンチからアメリカン、ビュッフェまで幅広い分野で活躍。  
様々な思想や文化を持つ人々が同じテーブルを囲んで笑顔になれるよう、“フードダイバーシティ(食の多様性)”も心がけ、常に探求心を持ってメニュー創作に取り組んでいる。

## クリスマスを彩る「ウィンター カクテル&モクテル」



【提供期間】2022年11月1日(火)～2023年1月9日(月祝)

【提供時間】11:30～22:30(L.O.21:30)

【料金】※税込、サービス料15%別

※左から

ノンアルコールサングリア ¥1,180

スパイス・ド・ハニー オールドファッションド ¥1,500

クランベリー ジントニック ¥1,300



【提供期間】

2022年11月1日(火)～2023年1月9日(月祝)

【提供場所】

カフェ&ダイニング ゼルコヴァ

【提供時間】

11:30～22:00(L.O.21:30)

【料金】※税込、サービス料15%別

※左から

フランボワーズ シャンパン パンチ ベリーニ ¥1,900

ホット マンダリントディ ¥1,100

ノンアルコール ホットワイン ¥1,000



TAVERN by the green

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み外れたこだわりを持つバーテンダー。

豊富な知識と経験を活かし、お客様の気分ぴったり  
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。

**【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2021年10月に誕生。  
発酵を巧みに取り入れたまる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)

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



**【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「樺」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イジーヌ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

**【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)

