

「ストロベリー」と「サーカス」を掛け合わせた非日常空間で楽しむ  
スイーツビュッフェ

## 『ストロベリーサーカス』を日程限定で開催

ドレスコードは「ピンク」！  
ピンクを身に着けた方にニューイヤー特典をご用意

開催場所：グラマシーハウス／開催期間：2022年12月27日（火）～2023年2月21日（火）

ザ スtringス 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階のバンケット会場「GRAMERCY HOUSE（グラマシーハウス）」にて、スイーツビュッフェ『ストロベリーサーカス』を、2022年12月27日（火）～2023年2月21日（火）の特定日に開催いたします。



▲「ストロベリー」と「サーカス」を掛け合わせた非日常空間



▲上：サーカスをイメージしたスイーツ／下：チョコレートファウンテン

ご好評をいただいております現在開催中の「クリスマス サーカス」に引き続き、“サーカス”をテーマにした非日常空間で、旬のストロベリーメニューをお楽しみいただけるスイーツビュッフェを日程限定で開催いたします。

サーカス小屋をイメージしたシャルロットバニニューや、輪ぐりを連想させるパリプレストのほか、玉乗りのデコレーションがついたストロベリータルトとストロベリーショートケーキがサーカスのワクワク感を盛り上げます。

バレンタインシーズンに向けたハート型のチョコレートムースや、ピンクカラーのチョコレートファウンテン、チョコレートヴィネグレットで仕上げたストロベリーサラダ、ダークチョコレートソースでいただくスパイシーグリルチキンなどのチョコレートメニューもラインナップいたします。

ドレスコードの「ピンク」を身に着けてご来館いただいた方には、ニューイヤー特典としてスペシャルプライスでご案内いたしますので、ぜひ皆さままで装いを合わせてご来館ください。

## —スイーツbuffet『ストロベリーサーカス』概要—

【開催期間】 2022年12月27日(火)～2023年2月21日(火)

※特定日にて開催。開催日は順次HPにてお知らせいたします。

※平日のみの開催となります。

【会場】 GRAMERCY HOUSE(グラマシーハウス)／ザ スtrings 表参道 2階

【開催時間】 120分制

12:00-14:00(buffetボード撮影タイム 11:45-12:00)

【席数】 56名

※お申し込み人数が16名様に満たない場合は催行中止となります。

その場合は、前日から起算して5日前までにメールまたはお電話にて中止の旨をご連絡いたします。

※ソーシャルディスタンス確保のため、席数を72席から56席に減少し会場内の混雑を制御いたします。

【料金】 大人 ¥4,930／こども ¥3,200

※料金にはデザート、お料理、ソフトドリンク、税金、サービス料が含まれます。

※こどもは4歳～12歳、3歳以下は無料です。

【ニューイヤー特典】

ドレスコードの「ピンクカラーを身に着けてご来館いただいた方は¥500 OFF

※お子さまは割引の対象外となります。

【メニュー】 ※サラダとメインはスタッフがテーブルサービスいたします。

※スタッフはマスク、手袋を着用いたします。

※密にならないようお席ごとに順番にbuffetボードへご案内させていただきます。

※スイーツをお取りになる際はマスクと手袋の着用をお願いいたします。

※トングに直接お手を触れないようご協力をお願いいたします。

お料理: [テーブルサービス]

<サラダ>

スモークサーモンとストロベリーのサラダ仕立て ブロンディーチョコレートヴィネグレット

<メインディッシュ>

スパイスグリルチキン ダークチョコレートソース

[buffetスタイル]

3時間煮込んだ牛すじのボルシチ

サワークリーム

バゲット

フライドポテト

スイーツ: サーカステント シャルロットバニーク

玉乗り ショートケーキ

玉乗り ストロベリータルト

輪ぐり ストロベリー パリブレスト

ストロベリー ブランマンジェ

ストロベリー ロールケーキ

ストロベリー タルトレット

ストロベリーパイ

ラズベリーガトーショコラ

ハート チョコレートムース

チョコレート カップケーキ

シャンパン ゼリー

ピンクチョコレートファウンテン(ブラウニー・マシュマロ)

ポップコーン

ハートクッキー

ドリンク: コーヒー(ホット/アイス)、紅茶(ホット/アイス)、ハーブティー、フレーバーティー

クランベリージュース、ぶどうジュース、ウーロン茶

【ご予約・お問い合わせ】

03-5778-4534(レストラン直通)

[www.strings-hotel.jp/omotesando/event/sweetsbuffet/#next](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/event/sweetsbuffet/#next)



玉乗り ショートケーキ



サーカステント シャルロットバニーク



**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メント性のあるスイーツの創作に取り組んでいる。



**【会場概要】GRAMERCY HOUSE(グラマシーハウス)**

芸術の中心地NYチェルシー。

上質な白を基調にしたシンプルな空間に、世界中から取り寄せた個性豊かな調度品やシャンデリアがあしらわれたアートギャラリーのようなバンケットです。

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



**【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.html](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/information.html)

