

バレンタイン向けのチョコレートスイーツ10種類を期間限定で販売

『ゼルコヴァ バレンタイン コレクション2023』

販売場所:ゼルコヴァ ケーキブティック / 販売期間: 2023年2月1日(水)~2月14日(火)

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)では、
1階「ZelkovA Cake Boutique(ゼルコヴァ ケーキブティック)」にて、バレンタイン向けのチョコレートスイーツ10種類を
2023年2月1日(水)~2月14日(火)で販売いたします。



<『ゼルコヴァ バレンタイン コレクション2023』概要>

- 【販売期間】 2023年2月1日(水)~2月14日(火)
【販売場所】 ZelkovA Cake Boutique(ゼルコヴァ ケーキブティック) / ザ スtrings 表参道 1F
【営業時間】 12:00~20:00
【料金】 バレンタイン ショコラ(4P)¥1,800 / (9P)¥3,700
タブレット ショコラ ¥2,100
TWG tea バニラブルボン&チョコレートムース ¥2,400
ルビーチョコレート オペラ ¥2,600
チョコレート サプライズケーキ ¥2,700
ストロベリー チョコレートタルト ¥2,300
チョコレート ショートケーキ ¥2,400
チョコレート NYチーズケーキ ¥2,300
ガトーショコラ ¥2,200
チョコレートナッツ パウンドケーキ ¥2,500
※税込

【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/takeout/valentine.html

【商品詳細】



バレンタイン ショコラ(4P)¥1,800/(9P)¥3,700

4ピース

シャンパン／ローズライチ／ラズベリー／TWG tea バニラブルボン

9ピース

シャンパン／ローズライチ／ラズベリー／TWG tea バニラブルボン
柚子／ダークチョコレート



タブレット ショコラ 各¥2,100

(左)ルビーチョコレート:

アーモンド・オレンジピール・フィグ・ラズベリー

(中央)ミルクチョコレート(ヴァローナ「エクアトリアル」使用):
アーモンド・クルミ・ピスタチオ

(右)ホワイトチョコレート(ヴァローナ「イボワール」使用):
オレンジピール・ラズベリー・アプリコット・レーズン



TWG tea バニラブルボン&チョコレートムース ¥2,400(直径10cm)

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"の一番人気のフレーバー「バニラブルボン
ティー」を使用。

バニラブルボンティーのクリーム、ミルクチョコレートムース、
グリオットとブラックベリーのコンポートを、フランス産最高級
チョコレート“ヴァローナ”でコーティングしました。
香り高い紅茶と濃厚なチョコレートの組み合わせをお楽しみ
ください。



ルビーチョコレート オペラ ¥2,600(18cm×5cm)

ルビーチョコレートと相性の良いラズベリーを合わせました。

ルビーチョコレート、バタークリーム、ラズベリージュレ、
アーモンド生地の4つの層で織りなす華やかでリッチな味わい
の一品です。
トップにはラズベリーマカロンやベリー、チョコレートタブレットを
デコレーションし、見た目にも可愛らしく仕上げました。



チョコレート サプライズケーキ ¥2,700(直径12cm)

ケーキを切ると、バームクーヘンの空洞部分に詰め込んだ
カラフルなチョコレートがあふれ出すサプライ感のあるケーキ。
ムービージェニックなケーキは、バレンタイン女子会や
お子さまとのホームパーティーにおすすめです。



ストロベリー チョコレートタルト ¥2,300(直径10cm)

チョコレートタルトに国産の大粒の苺を贅沢にトッピングしました。

苺のグラサージュをかけることで苺のより濃厚な味わいと、艶やかな宝石のようなビジュアルに仕上げました。



チョコレート ショートケーキ ¥2,400(直径10cm)

苺シロップをたっぷり染み込ませたチョコレートスポンジと、国産の厳選した苺を組み合わせた軽い食感のクラシックなストロベリーショートケーキです。

バレンタイン期間だけのチョコレートフレーバーをお楽しみください。



チョコレート NYチーズケーキ ¥2,300(直径10cm)

クリームチーズにヨーグルトを加えることで後味をさっぱりと仕上げた、開業当初から多くの人に愛される一品。

バレンタイン期間限定で、フランス産最高級チョコレート”ヴァローナ”を合わせ、冬にぴったりなリッチな味わいに。



ガトーショコラ ¥2,200(直径10cm)

フランス最高級チョコレート“ヴァローナ”のダークチョコレートをベースに、少量のミルクチョコレートを合わせることで優しい甘さ、まろやかさをプラスしました。

濃厚なチョコレートの味わいの後に、バニラビーンズの優雅な香りがふわっと広がる甘さを控えた大人向けの一品です。



チョコレートナッツ パウンドケーキ ¥2,500(23cm)

アーモンド、ラムレーズン、ダークチョコレートをたっぷり練り込み焼き上げたパウンドケーキ。

表面にクルミのお酒のシロップしみ込ませることで、風味豊かなしっとりとした食感に仕上げました。

ホワイトチョコレートとミルクチョコレートを合わせたソースをあしらうことでバランスの良いカカオの風味をお楽しみいただけます。



ザ スtringス 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tringス 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。

【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「櫻」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tringス 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/



【施設概要】ザ スtring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です。

【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.html

