



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位

TAVERN
by the green

2024年2月27日
ザ スtrings 表参道

ケヤキ並木の新緑を眺めながら、NYスタイルのレストランで食を通じて季節を楽しむ

全14品の中からお好みのものをチョイス！

春の栄養満点ランチメニュー 新登場

販売場所：TAVERN by the green / 販売期間：2024年3月5日（火）～6月上旬頃

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、2階「TAVERN by the green（タバーン・バイ ザ グリーン）」にて、春限定のランチメニューを2024年3月5日（火）より提供いたします。春キャベツや新たまねぎ、筍など栄養満点の旬食材をとり入れたスターターやメインディッシュが新登場。表参道のケヤキ並木を一望できる空間で緑の芽吹きを感じながら、食を通して春の訪れをお楽しみください。



TAVERN by the greenでは、朝食は遅めにとる方、アーリーランチ派の方、またはレイトランチ派の方など、それぞれのライフスタイルに合わせ、オープンから17:00までお楽しみいただけるランチを提供しております。全14品のメニューより2品または3品、お好みに合わせてお選びいただくスタイルのランチコース。表参道のケヤキ並木が芽吹き始める春の季節に、栄養満点の旬の食材をとり入れ、スパイスやハーブを巧みに効かせたソースでアートフルに仕上げた新メニューをご用意いたしました。

サラダやスープなどのスターターには、春野菜と春菊のサルサを合わせた『鹿児島県産カンパチのマリネ』と、ネギやチポトレのスパイスが効いたノルウェー風魚介スープ『フィスクシュッペ』が登場。見た目も鮮やかでヘルシーなスターター2品は女性におすすめです。メインディッシュは、苺好きにおすすめの pasta『イチゴとブラータチーズのアーリオ・オーリオ』や、サテソースがエキゾチックな『メカジキのクリスピーフリット』、さっぱりとしたレモンのカルボナーラソースと春野菜のソテーを合わせた『ジャマイカ風信玄鶏腿肉のグリル』、春らしい爽やかなバジルクリームにバルサミコの酸味をプラスしたソースとともに味わう『US牛サーロイングリル』など豊富なラインナップ。さらに高さが20cmほどあるアメリカンサイズの『石窯焼きブレッドバーガー』は、ビーフパティ200g、オニオンリングやCHEDDARチーズなどがたっぷり入ったボリューム満点のテキサススタイルでご用意。食べきれないほどのボリューム感が自慢のシェフおすすめの一品です。デザートはピーチメルバスタイルの『ブロンディーNYチーズケーキ』と、クロワッサンをワッフルメーカーで焼きあげた“クロワッフル”に日本の春を演出するアレンジを加えた『桜と小豆のクロワッフル』が登場。

食を通して春の訪れを楽しむ、優雅なひとときをお過ごしください。

————— <概要> —————

【販売期間】

2024年3月5日(火)～6月上旬頃

【販売場所】

TAVERN by the green(タバーン・バイ ザ グリーン) / ザ スtrings 表参道 2F

【提供時間】

11:30～17:00(L.O. 15:00)

【料金】※税込、サービス料15%別

ランチ2品コース ¥3,913

ランチ3品コース ¥4,782

【ご予約・お問い合わせ】

03-5778-4534(タバーン・バイ ザ グリーン直通)

<https://www.strings-group.jp/omotesando/restaurant/tavern/info/tavern-spring.html>

<メニュー内容>(14品からセレクト可能)



鹿児島県産カンパチのマリネ



フィッシュシュベ(ノルウェー風魚介スープ)



イチゴとプラターチーズのアーリオ・オーリオ



メカジキのクリスピーフリット



ジャマイカ風信玄鶏腿肉のグリル



US牛サーロイングリル



石窯焼きブレッドバーガー テキサススタイル



ブロンディーNYチーズケーキ



桜と小豆のクロワッフル

その他、TAVERN特製コブサラダ、ギリシャヨーグルト、自家製スーパーフードグラノーラ、そば粉のガレット、アイスクリーム&シャーベット盛り合わせ 全14品

※メニューは入荷により変更となる場合がございます。

TAVERN by the green 料理長・井澤 優太

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。



【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誕生。

四季折々のケヤキ並木を一望する、NYスタイルのレストラン。

発酵を巧みに取り入れたまろ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tringス 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-group.jp/omotesando/restaurant/tavern/



【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-group.jp/omotesando/

