

お花畑のようなサラダやピンクのふわもこスープで春らしさ満開！ 『スプリング ニューヨーク アフタヌーンティー』 菜の花のパンペルデュやラベンダータルト、ルイボスティーゼリーなど 春のビューティーメニューでデトックス効果に期待！

場所：BAR & GRILL DUMBO／提供期間：2020年3月10日（火）～6月9日（火）

株式会社ベストホスピタリティーネットワーク（所在地：東京都港区海岸、代表取締役：塚田 正之）が運営するザ スtringス 表参道（所在地：東京都港区北青山3-6-8）では、「BAR & GRILL DUMBO」にて、移り行く四季によってデコレーションが異なるアフタヌーンティー「ニューヨーク アフタヌーンティー」をシーズンごとにご用意しています。

2020年3月10日（火）～6月9日（火）までは、春らしいピンクの花が咲き溢れるデコレーションとともに、春のデトックスメニューをお楽しみいただけます。



『ニューヨークアフタヌーンティー』は、ヘルスコンシャスなニューヨーカーから着想を得た「ヘルシー・ビューティー・フレッシュ」のコンセプトをもとに、スーパーフードや低糖質、美容効果の高い食材を使用し、“ギルトフリー”・罪悪感なく、手軽にスイーツをお召し上がりいただけます。

春季は、冬の間に蓄えた余分な脂肪や毒素の排出を促す春のデトックスメニューをご用意いたしました。デトックス効果の高い「ウド」や「フキノウトウ」などの春の山菜や、「ラベンダータルトレット」などの香りに癒される春のお花を使用したメニューのほか、まるでお花畑のようなサラダや、ピンクのふわもこスープなど華やかで春らしいメニューも登場し、目でも楽しみながらヘルシーなメニューをご堪能いただけます。

N.Y.のダンボ地区をイメージしたスタイリッシュなレストランにて優雅なティータイムをお過ごしください。

-----<『スプリング ニューヨーク アフタヌーンティー』概要>-----

- 【提供期間】 2020年3月10日(火)～6月9日(火)
 【提供場所】 BAR & GRILL DUMBO / ザ スtrings 表参道 2F
 【提供時間】 平日11:30～17:00 / 土日祝15:00～17:00
 【料金】 お一人様 ¥4,500
 税金、サービス料12%込み ※2名様から承ります

【メニュー】

- <サラダ> 春のサーモンとお花のサラダ ヘーゼルナッツのアクセント
 <スープ> じゃがいもとタケノコのスープ 桜えびと筍のバターソテー ビーツの泡
 <セイボリー> ウドのピクルス 紫蘇の香り 桜色
 菜の花とフキノトウのパンペルデュ
 芽キャベツのカプレーゼ
 <スイーツ> ルイボスティーゼリー
 ラベンダータルトレット
 キウイとヨーグルトムース
 ピーカンナッツブラウニー
 タンポポコーヒーチョコレート
 ストロベリーのチョコレートディップ
 大豆スコーン(大豆ホイップ) (豆乳ホイップ)
 <飲み物> コーヒー、アイスコーヒー、アイ스티ー、アールグレイ、アップルリフレッシュ、レモン&ライム、
 マンゴー、バニラ、カモミールフラワー、ローズヒップ&ハイビスカスフラワー、ペパーミントリーフ、
 アップル&ハーブミックス、ストロベリーティー ※お代わり自由

【ご予約・お問い合わせ】

BAR & GRILL DUMBO
 03-5778-4534(直通)

www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/dumbo/info/dumbo-afternoontea.html



【店舗概要】BAR & GRILL DUMBO(バー&グリル ダンボ)

DUMBOは、ニューヨーク・ブルックリン、マンハッタン橋とブルックリン橋に挟まれた歴史のある市街地、Down Under the Manhattan Bridge Overpassのアクロニムを、店名として命名いたしました。

出来立て、焼き立てのアメリカンスタイルの料理を提供いたします。

【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】 平日11:30～22:00 / 土日祝11:00～22:00

【電話番号】 03-5778-4534(直通)

【HP】 www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/dumbo/



【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/



<期待されるメニューの美容効果> 画像差し替え



①



②



⑪

⑥

⑦

③

⑤

④

⑧

⑩

⑨

①春のサーモンとお花のサラダ ヘーゼルナッツのアクセント
サーモン: 抗酸化力の高い“アスタキサンチン”を多く含む。
 “アスタキサンチン”は、メラニンの生成の抑制、アンチエイジング、美肌効果が期待できる。
ヘーゼルナッツ: 抗酸化作用の高い老化防止のビタミン「ビタミンE(若返りのビタミン)」が豊富。さらにお肌の新陳代謝を活発する効果のあるオレイン酸が多く含まれシミ・シワを予防に期待できる。

②じゃがいもとタケノコのスープ 桜えびと筍のバターソーベーツの泡
タケノコ: 食物繊維とカリウムが豊富。老廃物や水分を排出し、デトックス、むくみ解消に効果的。
ピーツ: “飲む血液”とも呼ばれるほど栄養価が豊富。豊富に含まれた一酸化窒素によって、血流循環が良くなることで疲労回復や冷え性・肩こりの改善に効果的。

③菜の花とフキノトウのパンペルデュ
フキノトウ: 独特な苦みは「フキノール酸」「ケンフェロール」「アルカロイド」などのポリフェノール類に由来すると言われてます。ポリフェノールは、体の酸化を防ぎ、余分な老廃物を体外へ排出してくれる。

④ウドのピクルス 紫蘇の香り 桜色
ウド: “苦味”の正体はポリフェノール。抗酸化作用が強いため老化の予防、動脈硬化の予防、免疫力アップ、代謝アップ、さらにデトックス作用もあり。

⑤芽キャベツのカプレーゼ
芽キャベツ: 小さなビタミンC爆弾と言われるほどビタミンが豊富。通常のキャベツの4倍、レモンの1.5倍、グレープフルーツの4.5倍言われている。
 そのほか、ビタミンA、E、K、葉酸、カリウム、マグネシウム、カルシウムなどのミネラル分、亜鉛、鉄、銅、マンガン、食物繊維などを豊富に含んでいる。

⑥ルイボスティーゼリー
ルイボスティー: アンチエイジングのお茶としても注目されている。マグネシウム、亜鉛、カルシウム、鉄、カリウム、ナトリウムなど10種類以上のミネラルを含むため、冷えやむくみ解消にも効果的。

⑦ピーカンナッツブラウニー
ピーカンナッツ: 腸内の有害物質や老廃物を絡め取ったうえで便を排出する非常に優秀な成分「不溶性食物繊維」を多く含む。さらに良質な脂肪酸が多く、ダイエットやアンチエイジングの効果が期待できる。

⑧ストロベリーチョコレートディップ
いちご: ビタミンC、ポリフェノール、食物繊維が豊富。「葉酸」も含み、貧血予防、冷えの改善に役立つ。

⑨キウイとヨーグルトムース
キウイ: デトックス効果のある“カリウム”を含み、老廃物を排出しむくみ解消にも期待できる。食物繊維も豊富で、ヨーグルトと合わせて食べることで腸内環境を整える作用がアップ。

⑩ラベンダータルトレット
ラベンダー: 語源はラテン語の「Lavare=洗う」から由来。精神を浄化し洗い清める意味がこめられている。その香りには鎮静作用があり、リラックス効果が絶大なため心のデトックスに効果的。

⑪タンポポコーヒーチョコレート
たんぽぽコーヒー: 水分代謝を促すカリウムが豊富に含まれているため、利尿作用によってむくみ解消に役立つと言われている。

※大豆スコーン(豆乳ホイップ)
豆乳: 美肌生成に必要なビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、ビタミンEなどのビタミン類が豊富に含まれている。