

世界3大テディベア  
ドイツの老舗「ハーマンテディ」とコラボレーション

クリスマス スイーツビュッフェ

『HERMANN Teddy's Winter Wonderland』を開催

テディベアのケーキやクッキー、マシュマロを炙って作るスモアなど

開催場所: グラマシーハウス / 開催期間: 2021年11月23日(火祝) ~ 12月24日(金)

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: 山田弘之)では、ドイツの老舗テディベア「ハーマンテディ」(日本輸入総代理店、株式会社ストリーム大阪府箕面市船場西2-2-7)のワンダーランドをイメージしたクリスマススイーツビュッフェ『HERMANN Teddy's Winter Wonderland』を、2021年11月23日(火祝) ~ 12月24日(金)まで開催いたします。



クリスマスの心躍るわくわく感を可愛らしいテディベアとともに楽しめる『HERMANN Teddy's Winter Wonderland』では、テディベアの顔を模ったズコットや、テディベア型のクッキーをはじめ、クリスマスの定番のシュトーレンや、クグロフ、クリスマスツリーのピスタチオのタルト、サンタの帽子が乗ったショコラロールケーキなど、目でも楽しめるスイーツの数々が賑やかに並びます。テディベアクッキーには、顔を描いて自分だけのオリジナルベアを完成させてください。ご自身でマシュマロを炙って作るスモアも、マシュマロのとろけるような食感がクセになるおすすめのスーツです。

さらに、クリスマスリースのように美しいサラダや、クリスマスらしい骨付きの鶏もも肉のロースト、5時間じっくり煮込んだシェフ自慢のボルシチなどのお食事も登場し、ランチとしてもビュッフェをお楽しみいただけます。

サラダとメインディッシュは、テーブルサービスでご提供。一部コース仕立てでサーブすることで、他のお客様との接触を最小限に抑え、お席にてゆっくりとお過ごしいただけます。ソーシャルディスタンスが確保された広々とした空間で、ハーマンテディとクリスマスビュッフェをお楽しみください。

# ---クリスマススイーツビュッフェ『HERMANN Teddy's Winter Wonderland』概要---

【開催期間】 2021年11月23日(火祝)~12月24日(金)

【会場】 グラマシーハウス/ザ スtrings 表参道 2階

【開催時間】 120分制

平日 12:00-14:00(ビュッフェボード撮影タイム 11:45-12:00)

土日祝 第1部 12:00-14:00(ビュッフェボード撮影タイム 11:45-12:00)

第2部 15:00-17:00(ビュッフェボード撮影タイム 14:45-15:00)

【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】 平日 大人 ¥4,930/こども ¥3,200

土日祝 大人 ¥5,650/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。

【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ビュッフェ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>

ホワイトシーザーサラダ リース風

<メインディッシュ>

骨付き鶏もも肉のロースト グレービーソース マッシュポテト マカロニグラタン

[ビュッフェスタイル]

5時間煮込んだボルシチ

バゲット

フライドポテト

スイーツ: テディベア ズコット

テディベア クッキー

ハーマンテディが生まれた国・ドイツのお菓子 シュトーレン

ハーマンテディが生まれた国・ドイツのお菓子 シュトロイゼルクーヘン

サンタ帽子のショコラロールケーキ

ジンジャーマンのチョコカップケーキ

クリスマスツリー ピスタチオタルト

キャンデーケイン

クリスマス ショートケーキ

クグロフショコラ

バイクドチーズケーキ

モンブランパイ

ベリータルト

ラズベリーパンナコッタ

ストロベリー シャンパンゼリー

スモア

■食事ドリンク:

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

オリジナル モクテル(¥700)

【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)

## 【HERMANN TEDDY ORIGINAL社について】

ドイツのバイエルン州ヒルシャイトに在るハーマンテディオリジナル社は1912年に設立された世界で2番目の歴史を誇るテディベアメーカーの老舗です。

世界3大テディベアメーカーの一つとしてハーマンのテディベアは丸くて優しい顔立ちが特徴で、多くのファンの心を掴んでいます。確かな技術と高品質を提供し続け「心を込めて作り上げる」という創業者の意志が4世代にわたって受け継がれ、テディベアに取り付けられた赤い封蝋マークは信頼の証です。

木毛の詰め物がされた昔ながらのジョイント式テディや、童話の主人公テディ、ミニチュアなどバリエーション豊富な作品を毎年発表しています。

HP: [www.hermann-teddy.jp/](http://www.hermann-teddy.jp/)



HERMANN *Teddy* ORIGINAL®

## 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-counterplan.html](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/information-counterplan.html)

