

旬のみずみずしいチェリーを贅沢使用！
やさしい甘みの国産さくらんぼ×濃厚な甘みのダークチェリーの
コントラストが楽しい

『チェリーとアーモンドプ拉里ネのパンケーキ ～ピスタチオアイス添え～』

開催場所：Cafe & Dining ZeikovA ／期間：2020年4月22日（水）～7月2日（木）

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trings 表参道（所在地：東京都港区北青山3-6-8）では、1階「Cafe & Dining ZeikovA」（カフェ＆ダイニングゼルコヴァ）にて『チェリーとアーモンドプ拉里ネのパンケーキ～ピスタチオアイス添え～』を、2020年4月22日（水）～7月2日（木）まで提供いたします。



初夏が旬の国産のさくらんぼと、ダークチェリーを贅沢にあしらひ、大人向けのパンケーキに仕上げました。

プ拉里ネとアーモンドパウダー、アーモンドスライスを練り込んだパンケーキ生地と、グリオット（フランス産さくらんぼ）クリーム、旬のみずみずしいダークチェリー、カスタードクリーム、キャラメリゼしたアーモンドを重ね、最後にピスタチオアイスと国産さくらんぼをトッピングしました。香ばしいアーモンドキャラメリゼが味と食感のアクセントとなった風味豊かな一品です。

甘さの中に程よい酸味を感じる国産のさくらんぼと、しっかりとした濃厚な甘みのあるダークチェリーの味の違いも楽しみなからお召し上がりください。

＜「チェリーとアーモンドプラリネのパンケーキ～ピスタチオアイス添え～」概要＞

【提供期間】2020年4月22日(水)～7月2日(木)

【提供場所】Cafe & Dining ZelkovA (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ) 1F

【営業時間】平日 11:30～22:00／土日祝 11:00～22:00

【料金】 ¥2,000

* 税金込み

* サービス料12%別

【ご予約・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/zelkova/



ピスタチオアイス

国産さくらんぼ

ダークチェリー

カスタードクリーム

アーモンドキャラメリゼ

プラリネ入りパンケーキ

グリオット
(フランス産さくらんぼ)
生クリーム

【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「櫟」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ーズ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trings 表参道 1階

【営業時間】 平日11:30～22:00／土日祝11:00～22:00

【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です。

【HP】 www.strings-hotel.jp/omotesando/

