

報道関係者各位

初の3社コラボレーション
「ザ スtrings 表参道」×「ピエール・エルメ・パリ」×「ビレロイ&ボッホ」
『エキゾチック・トロピカル アフタヌーンティー』が新登場

ビレロイ&ボッホの新シリーズ“アバルア”着想のトロピカルメニューを提供

提供場所: TAVERN by the green(タバーン・バイ ザ グリーン) / 提供期間: 2022年7月5日(火)~9月5日(月)

ザ スtrings 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、“パティスリー界のピカソ”と称されるピエール・エルメ氏のパティスリー「ピエール・エルメ・パリ」(所在地: 東京都港区北青山3-10-18、代表取締役社長: リシャール・ルデュ)と、ドイツの技術とフランスの感性が融合したダイニング&ライフスタイルブランド「ビレロイ&ボッホ」(株式会社エッセンコーポレーション、所在地: 台東区寿4-1-2、代表取締役社長: 村瀬司)とコラボレーションしたアフタヌーンティー『エキゾチック・トロピカル アフタヌーンティー』を、2階「TAVERN by the green(タバーン・バイ ザ グリーン)」にて、2022年7月5日(火)~9月5日(月)まで提供いたします。



南太平洋クック諸島の首都「アバルア」の美しさに触発されたビレロイ&ボッホの新シリーズ“アバルア”。

そのデザインからインスピレーションを受け、マンゴーやパッションフルーツ、パイナップルなどのトロピカルフルーツを使用した南国を彷彿とさせるピエール・エルメ・パリのスイーツと、タバーンオリジナルのセイボリーをご用意いたしました。

南国の味覚を演出するピエール・エルメ・パリの「Exotique(エキゾチック)」シリーズの中から、プチガトー「L'Exotique(レキゾチック)」がタバーン限定でラインナップいたします。マンゴーやココナッツ、パイナップルは、とろりとしたババロアやしっとりとしたダクワーズと一緒にすると、甘さ、フルーティさ、滑らかさを顕現させます。うっとりするような味わいを、心ゆくまでご堪能ください。

アバルアのお皿を飾るサラダは、マンゴーとパッションフルーツソースが鮮やかなタバーンオリジナルの逸品。フルーツの甘い香りにハチドリが寄ってきたような南国情緒あふれる一皿をお楽しみいただけます。

表参道のケヤキのグリーンが窓一面に広がる店内にて、南の島に想いを馳せながらリゾート気分であフタヌーンティーをご堪能ください。

＜『エキゾチック・トロピカル アフタヌーンティー』概要＞

【提供期間】

2022年7月5日(火)～9月5日(月)

【提供場所】

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

【営業時間】

11:30～22:00 (L.O.21:00)

【提供時間】

アフタヌーンティー・アフタヌーンティー付ランチ 11:30～17:00(最終入店15:00)

アフタヌーンティー付ディナー 18:00～22:00(最終入店20:00)

【料金】 アフタヌーンティー(平日)¥6,800 / (土日祝)¥7,300

アフタヌーンティー付ランチ ¥6,800

アフタヌーンティー付ディナー ¥8,000

※税金、サービス料15%込

【メニュー】

・スイーツ

レキゾチック(タバーン限定メニュー)

プレジール イスパハン(期間中タバーン限定メニュー)

シュー ジャルダンド ラトラス(期間中タバーン限定メニュー)

エモーション サレント(期間中タバーン限定メニュー)

スコーン オランジュ(アフタヌーンティー限定メニュー)

マーマレード オランジュ(アフタヌーンティー限定メニュー)

ミスグラグラ サティーヌ

マカロン ピスターシュ

・サラダ

マンゴーと生ハムのサラダ～Presents from Paradise～

・スープ

スーパードマイル トマトコンカツェ

・セイボリー

TAVERN特製ミニバーガー サルサソース

スモークサーモン レーズンキャロットラペ

赤パプリカのムース

【ドリンク】

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社の紅茶、
ハーブティー、フレーバーティーのほか、コーヒーやカフェオレなど全14種類
オリジナルカクテル「ティーミモザ カラバッジョ」¥960(税込、サービス料15%別)

【ご予約・お問い合わせ】

TAVERN by the green 直通 03-5778-4534

www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/tavern/info/tavern-afternoontea.html#next

【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#counterplan



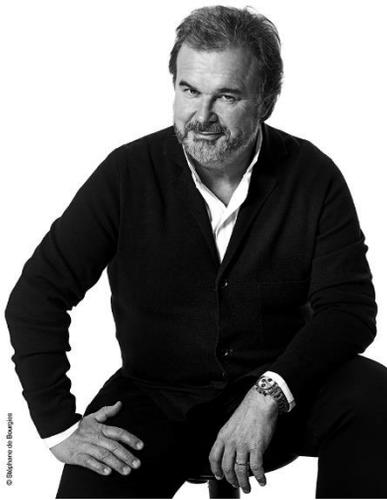
南国を彷彿とさせるスイーツとお皿



マンゴーと生ハムのサラダ～Presents from Paradise～



オリジナルカクテル「ティーミモザ カラバッジョ」



<Pierre Hermé(ピエール・エルメ)>

21世紀のパティスリー界を先導する第一人者。4代続くアルザスのパティシエの家系に生まれ、14歳のときガストン・ルノートルの元で修業を始める。常に創造性あふれる菓子作りに挑戦し続け、独自の“オート・パティスリー”(高級菓子)のノウハウの伝授にも意欲を燃やしている。多くのスイーツファンから絶賛を浴び、同業のパティシエたちからも畏敬されている。その鬼才ぶりは世界的に認められ、ヴォーグ誌から“パティスリー界のピカソ”と称賛された。

1998年、自身のブランド「ピエール・エルメ・パリ」として、東京赤坂のホテルニューオータニ内に初出店し、2001年にはパリのボナパルト通りにもブティックをオープン。2007年、レジオン・ドヌール勲章シュヴァリエを受章。2016年、《世界のベストレストラン 50アカデミー》より「世界の最優秀パティシエ賞」を受賞。現在、国際的なプロ菓子職人協会「ルレ・デセール」の副会長、「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」の会長としても活躍している。「ピエール・エルメ・パリ」は高名なコルベール委員会に所属し、パリ、ストラスブール、ニース、ロンドン、モナコ、ドーハ、東京、横浜、名古屋、神戸、京都、香港、バンコク、およびマカオなどに事業展開している。

<Villeroy & Boch(ビレロイ&ボツホ)>

ビレロイ&ボツホは、1748年ドイツ人のフランソワ・ボツホによりヨーロッパのロレーヌ公国で創業いたしました。

その後、マリア・テレジアの庇護のもと、「王室御用達」として規模を拡大。1836年にフランスのビレロイ家と統合し、ビレロイ&ボツホ社が設立されました。270余年の歴史を誇りながらも伝統に甘んじることなく、型にとらわれない自由な発想で常に時代をリードするダイニング&ライフスタイル・ブランドです。ドイツの優れたテクノロジーとフランスの繊細なデザインセンスを融合して生み出されてきたホームウェアは、食卓のみならず、世界各国の高級ホテルやレストランでもご採用いただいております。

今ではヨーロッパで最も歴史ある陶磁器ブランドのひとつとして、日々の暮らしをプレミアムに彩り続けています。



【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した「TAVERN by the green (タバーン・バイ ザ グリーン)」。

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trings 表参道 2階

【営業時間】11:30~22:30

【電話番号】03-5778-4534(直通)

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



【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/

