



THE STRINGS.  
OMOTESANDOH

報道関係者各位



2020年6月9日  
ザ スtrings 表参道

南仏のリゾートのような空間で旅気分を味わうディナープラン

## 『フレンチBBQ ビアテラス』が新登場！

表参道のテラスで夏の夜を満喫 夏ならではの浴衣特典も

提供場所: Cafe & Dining ZelkovA

提供期間: 2020年7月3日(金)～9月30日(水)

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 ZelkovA(カフェ&ダイニングゼルコヴァ)」にて、テラス席限定のディナープラン「フレンチBBQ ビアテラス」を、2020年7月3日(金)～9月30日(水)まで提供いたします。



フレンチのエッセンスを取り入れたBBQプラン



まるで南仏のリゾートのような雰囲気のオープンテラス

自宅のお庭でワインとともにゆったりとした時間を楽しむフレンチBBQ。そんなフレンチのエッセンスを取り入れたBBQプランを、グリーン豊かな南仏のリゾート風テラスでお楽しみいただけます。

ワインに合うセビーチェやシャルキュトリーなどのオードブル、南仏・ニース発祥のニース風サラダのほか、グリルチキンやポークスペアリブなどダイナミックなグリル料理をご用意いたしました。

趣味噌でマリネしたポークスペアリブはやわらか食感で、免疫力アップも期待できるシェフ自慢の一品です。

お飲み物は、ソムリエが厳選したワインや、ビール、バーテンダーこだわりの夏のカクテルのほか、飲み放題のプランもご用意しております。デートや女子会、お仕事帰りの飲み会など様々なシチュエーションでご利用ください。

浴衣でご来店の方にStringスオリジナルカクテルが1杯付く夏ならではの特典もご用意。

旅行など遠出を控えがちな今年の夏は、南仏のリゾートのような空間で旅気分BBQをお楽しみください。

《水曜日、金曜日限定》

■ラグジュアリーなラウンジ<タイムネスト>で愉しむ特別なBBQプラン



まるで海外の別荘に招かれたようなラグジュアリーな雰囲気の中、フレンチBBQをお楽しみいただける曜日限定プランも登場いたします。

グループ特典として、4名様毎にシャンパーニュボトル1本お付けします。

天気や暑さを気にせず過ごせる快適な空間でワンランク上のBBQをご堪能ください。

【提供期間】 2020年7月22日(水)～8月28日(金) ※期間中の水曜日、金曜日のみオープン

【提供場所】 TIME NEST(タイムネスト) /ザ スtringス 表参道 B1F

【提供時間】 17:00～22:00(L.O. 21:00)

【料金】 ¥9,000 ※2時間フリーフロー付き

【特典】 4名様毎にシャンパーニュボトル1本をお付けします

## ■夏の夜を華やかに彩るスイーツの数々



暑い夏の夜に食べたいフルーツたっぷりのカラフルなかき氷やアイスクリームのほか、バームクーヘンにアイスを含め込みメレンゲで覆ったバイクドアラスカ(メレンゲアイスケーキ)などのスイーツをオプションでご用意いたしました。バイクドアラスカは目の前でフランベをして仕上げる演出付き。お誕生日や記念日、グループでのご利用におすすめです。

【提供期間】2020年7月3日(金)～9月30日(水)

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

【提供時間】17:00～22:00(L.O. 21:00)

【料金】 お食事のみ ¥5,000 ※シェアスタイルで提供いたします  
 乾杯酒付プラン ¥5,500  
 女子会プラン(お食事のみ) ¥6,000 ※1名様分ごとに提供いたします  
 ※女性の方にデザート(アイス)をお付けします  
 ドリンク2時間フリーフロー ¥3,000  
 ※税金、サービス料12%込

【特典】 浴衣でご来店の方にストリングスオリジナルカクテルを1杯お付けします

【ご予約・お問い合わせ】

03-5778-4566(直通)

[www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/zelkova/](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/zelkova/)

＜メニュー例＞

■前菜のプラッター

- ・魚介のセビーチェ
- ・季節野菜のピクルス
- ・サーモントルタル
- ・そら豆のフムス カマンベールチーズ
- ・自家製パテとシャルキュトリー盛り合わせ

■サラダ

- ・ニース風サラダ

■メイン プラッター

- ・大山鳥のグリル
- ・麴味噌でマリネしたポークスペアリブの B,B,Q
- ・サルシッチャのグリル
- ・季節野菜のグリル
- ・フレンチフライ

- ・ソフトシェルシュリンプのフリット

■デザート ※税金込み、サービス料12%別

- ・イチゴ練乳ミルク かき氷 ¥600
- ・メロンミント かき氷 ¥600
- ・ジンジャーハチミツレモン かき氷 ¥600
- ・グラスアイス3種盛り合わせ ¥600
- ・ベイクドアラスカ(メレンゲアイスクーキ) ¥4,200

■フリーフロードリンク

- ・ビール(アサヒ生ビール/アサヒ瓶ビール)
- ・ワイン(白ワイン/赤ワイン/スパークリングワイン/ロゼスパークリング)
- ・カクテル(ジントニック/ウォッカトニック/モスコミュール/カシスオレンジ/カシスソーダ/カシスウーロンカンパリソーダ/ラムコーク)
- ・ウイスキー&サワー(ハイボール/ウーロンハイ/レモンサワー/梅酒)
- ・ソフトドリンク(オレンジジュース/グレープフルーツジュース/ウーロン茶/コーラ/ジンジャーエールトニックウォーター)

