

報道関係者各位

芳醇な甘みが広がる旬のピーチとメロンを贅沢使用

『ピーチ&メロン アフタヌーンティー』が新登場

夏休み期間限定で「キッズ アフタヌーンティー」もご用意

提供場所: TAVERN by the green(タバーン・バイザグリーン) / 提供期間: 2023年6月27日(火)~9月11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: 宮田 宏之)では、2階「TAVERN by the green(タバーン・バイザグリーン)」にて、『ピーチ&メロン アフタヌーンティー』を、2023年6月27日(火)~9月11日(月)まで提供いたします。



ケヤキ並木を眺めながら楽しむ「ピーチ&メロン アフタヌーンティー」(イメージ)



(上)ミニアフタヌーンティー付コース / (下)キッズアフタヌーンティー(イメージ)

芳醇な甘みが広がる旬のピーチとメロンをお愉しみいただける夏限定のアフタヌーンティーをご用意しました。国産の白桃を贅沢にあしらったピーチタルトや、メロンの風味が活きるよう甘さをおさえたメロンショートケーキなどパティシエこだわりのスイーツが華やかに並びます。豊かな甘みと香りが広がるメロンはフレッシュでもお愉しみください。

桃、バニラアイス、ラズベリーソースをあわせた「ピーチメルバ」や、ピーチグラニテなどのひんやりスイーツも夏らしさを演出します。さらに白桃を添えたサラダや、甘辛のブラッドピーチBBQソースをアクセントにしたTAVERN特製のミニバーガー、メロンときゅうりのタブレもラインナップし、スイーツだけでなく食事でもピーチとメロンの魅力を感じられるアフタヌーンティーに仕上げました。

お食事をメインに楽しみたい方向けの「ミニアフタヌーンティー付コース」や、夏休み期間限定のお子さま向け「キッズ アフタヌーンティー」も登場します。女子会やデート、夏休みのご家族でのお出かけなど、様々なシチュエーションでアフタヌーンティーをお愉しみください。

『ピーチ&メロン アフタヌーンティー』概要

【提供期間】

2023年6月27日(火)～9月11日(月)

※キッズアフタヌーンティー

2023年7月21日(金)～8月27日(日)

【提供場所】

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

【営業時間】

11:30～22:00

【料金】 ※税金、サービス料15%込

アフタヌーンティー(平日)¥5,500 / (土日祝)¥6,000

ミニアフタヌーンティー付コース ¥6,000

キッズ アフタヌーンティー ¥3,200(対象年齢:12歳(小学生)まで)

【アフタヌーンティーメニュー】

・サラダ

ブロッコリーと白桃のシーザーサラダ

・スープ

シャルティ・バルシチャイ(ビーツのポタージュ)

・セイボリー

TAVERNミニバーガー ブラッドピーチBBQソース / スパイシーチキングリル バジルソース / 白桃とクリームチーズの生ハムロール / メロンときゅうりのタブレ ミントの香り

・スイーツ

国産メロン / 国産桃のピーチタルト / ピーチゼリー & フロマージュブラン / メロンショートケーキ / ピーチメルバ / ピーチグラニテ / メロンスコーン

【ミニアフタヌーンティー付コース メニュー】

・サラダ

ブロッコリーと白桃のシーザーサラダ

・スープ

シャルティ・バルシチャイ(ビーツのポタージュ)

・メイン(下記より1品)

メカジキのハーブグリル / 信玄鶏腿肉のジャークチキン / メキシカンエッグベネディクト / そば粉のガレット / 石窯焼きブレッドバーガー(+¥1,000) / アメリカ産アングス牛サーロインのグリル(+¥2,000)

・スイーツ

国産メロン / 国産桃のピーチタルト / ピーチゼリー & フロマージュブラン / メロンショートケーキ / ピーチメルバ

【キッズアフタヌーンティー】

・フード

コーンスープ / TAVERN特製ミニバーガー BBQソース / 海老フライ / ミニオムレット

・スイーツ

国産メロン / 国産桃のピーチタルト / ピーチゼリー & フロマージュブラン / メロンショートケーキ / ピーチメルバ

【ドリンク】※全プラン共通

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の紅茶、コーヒーなど全14種類

【オプション】

ケイジャン フライドポテト¥600

【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

【TAVERN by the green 料理長】井澤 優太

素材の旨味の極致を見出す熟成、発酵を用いたニュー創りを得意とするシェフ 井澤は、若き挑戦者。

彼が選んだ調理方法で素材がどんな魅力的なひと皿として仕上がってくるのかも楽しみの一つ。

驚きと発見のある、型にとられないボーダレスな一品をご堪能ください。



【ザ スtrings 表参道 製菓長】高橋 祐二

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。



【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。

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】 11:30～22:00

【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/

