



THE STRINGS.

OMOTESANDO H

報道関係者各位



2024年7月4日
ザ スtrings 表参道

みずみずしい国産桃とシャインマスカットを贅沢に味わうエレガントに輝くアフタヌーンティー誕生

シャイニーアフタヌーンティー ～ピーチ&シャインマスカット～

新登場

販売場所: TAVERN by the green / 販売期間: 2024年8月7日(水)～10月8日(火)

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、『シャイニーアフタヌーンティー ～ピーチ&シャインマスカット～』を、2024年8月7日(水)～10月8日(火)まで販売いたします。旬のみずみずしい国産桃とシャインマスカットを主役に迎え、エレガントに輝くアフタヌーンティーを、木漏れ日が美しい青々としたケヤキ並木を一望する空間でお楽しみください。



アフタヌーンティースタンドは表参道の青々としたケヤキ並木やシャインマスカットをイメージさせるグリーンと、桃色のフラワーをまとった涼しげな装いで登場。国産のみずみずしい桃とシャインマスカットのフレッシュな味わいと、コントラストが美しいエレガントなアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。

スイーツはフレッシュな桃をお楽しみいただけるタルトやパンナコッタ、桃をかたどったキュートでアイコンックなムース、みずみずしさを噛みしめるシャインマスカットそのものや、輝くシャインマスカットのシャンパンゼリーなど7種類がラインナップ。セイブリーは、生ハムと合わせた白桃のブランマンジェやシャインマスカットのホワイトマリネ、Tavern特製の旨味が凝縮されたミニバーガー、スパイスチキンなど4種に加え、桃を入れたアールグレイ香るサラダや、赤パブリカの冷製ポターージュなど、シェフが腕を振るう充実の内容でお届け。お酒とともに楽しみたい方には、濃厚かつ甘美なピーチネクターでつくったボールアイスにシャンパンを注いだスイートなカクテルもご用意しております。お飲み物は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の紅茶など全16種類を好きなだけお召し上がりいただけます。また、お食事もおアフタヌーンティーも両方楽しみたい方には、コースの最後にミニサイズのアフタヌーンティーが付いたプランをご用意しております。

夏の眩しい陽射しと緑あふれる空間で、桃とシャインマスカットを存分に味わうアフタヌーンティーを、ご友人や恋人と一緒にご堪能ください。

<『シャイニーアフタヌーンティー ~ピーチ&シャインマスカット~』概要>

【販売期間】

2024年8月7日(水)~10月8日(火)

【販売場所】

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

【提供時間】※2時間制

アフタヌーンティー 11:30~17:00(L.O. 15:00)

ミニアフタヌーンティー付きコース 11:30~22:00(L.O. 20:00)

【料金】※税金、サービス料15%込

アフタヌーンティー(平日)¥6,000/(土日祝) ¥6,500

ミニアフタヌーンティー付きコース ¥6,500

【ご予約・お問い合わせ】

03-5778-4534(タバーン・バイ ザ グリーン直通)

<https://www.strings-group.jp/omotesando/restaurant/tavern/info/tavern-afternoontea.html#next>

【アフタヌーンティーメニュー】

・サラダ

ピーチのアールグレイマリネサラダ 塩レモンクリームソース

・スープ

赤パプリカの冷製ポタージュ ブラッドピーチアクセント

・セイボリー

白桃のブランマンジェ 生ハムとともに/TAVERN特製ミニバーガー トマトサルサ/

シャインマスカットのホワイトマリネ ピンクペッパーアクセント/

スパイスチキングリル カロライナBBQソース

・スイーツ

シャインマスカット シャンパンゼリー/ピーチタルト/

シャインマスカット NYチーズケーキ/ピーチ&ストロベリーマカロン/

ピーチパンナコッタ/ピーチムース/シャインマスカット&ブルーベリー

【ドリンクメニュー】

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16種類

・オプションドリンク

ピーチアイスボールベリーニ ¥2,760(税金、サービス料15%込)

【ミニアフタヌーンティー付きコースメニュー】

・サラダ

ピーチのアールグレイマリネサラダ 塩レモンクリームソース

・スープ

赤パプリカの冷製ポタージュ ブラッドピーチアクセント

・メイン(下記より1品)

メカジキのグリル/信玄鶏のグリル/本日のパスタ/

そば粉のガレット/石窯焼きブレッドバーガー(+¥1,000)/

US牛サーロインのグリル(+¥2,000)

・スイーツ

シャインマスカット シャンパンゼリー/ピーチタルト/ピーチムース/

シャインマスカット NYチーズケーキ/ピーチ&ストロベリーマカロン



みずみずしい桃とシャインマスカットを
贅沢に味わうアフタヌーンティー(イメージ)



4種のセイボリー(イメージ)



サラダ(イメージ)



スープ(イメージ)



オプションドリンク
『ピーチアイスボールベリーニ』(イメージ)



ミニアフタヌーンティー付きコース
(イメージ)

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、発酵を用いたメ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、型にとらわ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 料理長・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ン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

感性の高い大人たちに向けて誕生。

四季折々のケヤキ並木を一望する、NYスタイルのレストラン。

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】11:30～22:00

【電話番号】03-5778-4534(直通)

【HP】www.strings-group.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-group.jp/omotesando/

