



THE STRINGS.

OMOTESANDO H



報道関係者各位

2025年6月12日
ザ スtrings 表参道

フレッシュ&ジューシーなピーチとシャインマスカットが描くニューヨークエレガンスなアフタヌーンティー新登場

サマー・グレイス アフタヌーンティー ～ピーチ&シャインマスカット～

販売場所: TAVERN by the green / 販売期間: 2025年7月15日(火)～9月8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、『サマー・グレイス アフタヌーンティー ～ピーチ&シャインマスカット～』を、2025年7月15日(火)～9月8日(月)まで提供いたします。旬の桃とシャインマスカットの美しいコントラストを贅沢に味わいながら、夏の優雅なアフタヌーンティーを、木漏れ日が美しい青々とした表参道のケヤキ並木を一望するNYスタイルのレストランでご堪能ください。



ジューシーでフレッシュ、輝く夏のアフタヌーンティーは、桃とシャインマスカットを主役に迎え、夏の木漏れ日を愛でながら優雅なひとときを過ごしてほしいという想いを込めてご用意いたしました。

アフタヌーンティーはマスカット風味のひんやり、爽やかなグラニテの一皿からスタート。スイーツは、フレッシュな桃をのせたタルトや艶めく桃色のムース、みずみずしく輝くシャインマスカットをのせたガレットブルトンやレモンを合わせたケーキなど、果実感を存分に味わえるピンクとグリーンの夏色バイカラーが印象的な7種がラインアップ。セイボリーは、白桃に爽やかなミントを合わせた生ハムロールや旨味が詰まったTAVERN特製ミニバーガーなど4種に加え、ヘルシーなサラダやビタミン豊富なスープも揃えた、満足感溢れる内容でお届け。平日のサラダは特別に、カクテルシーフードセビーチェとトマトのクリスタルジュレを合わせたスタイリッシュな装いで登場いたします。さらにオプションメニューでは、みずみずしいシャインマスカットを贅沢に味わえるふんわりショートケーキや、桃とマスカットを合わせたフルーツアイ스티ーをお楽しみいただけます。そのほか、メインディッシュを選べるプリフィックスにアフタヌーンティースイーツ5品をデザートで提供するコースも販売いたします。

表参道ケヤキ並木の夏の木漏れ日に癒されながら、NYのエッセンス香る空間を華やかに彩る、ジューシーでフレッシュなアフタヌーンティーとともに優雅なひとときをお過ごしください。

<『サマー・グレイス 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】

2025年7月15日(火)～9月8日(月)

【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)¥6,200 / (休日) ¥6,700

ミニアフタヌーンティー付きコース ¥6,700

オプション シャインマスカットショートケーキ ¥1,500

オプション ピーチ&マスカット フルーツアイ스티ー ¥920

【ご予約・お問い合わせ】

03-5778-4534(TAVERN by the green 直通)

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



サマー・グレイス アフタヌーンティー
〜ピーチ&シャインマスカット〜



桃とシャインマスカットづくしのスイーツ



充実のセイボリー4種

【アフタヌーンティーメニュー】

<ファーストディッシュ>

マスカット グラニテ

<サラダ>

平日:カクテルシーフードセビーチェ クリスタルトマトジュレ ロメスコソース ライムのアクセント

休日:シャインマスカットとスモークサーモンのサラダ エルダーフラワーとディルのドレッシング

<スープ>

白桃とトマトの冷製スープ レモンヨーグルトソース

<セイボリー>

・白桃とミントの生ハムロール

・紫キャベツのマリネ ザータルスパイ

・燻製鴨のクロスティニ バルサミコ味噌クリーム

・TAVERN特製ミニバーガー BBQソース

<スイーツ>

・ピーチゼリー&パナコッタ

・ピーチムース

・ピーチタルト

・シャインマスカット&レモンケーキ

・シャインマスカット ガレットブルトン

・レモンエクレア&メレンゲ

・シャインマスカット&ライムタルトレット



平日限定
カクテルシーフードセビーチェ



スープ



オプションメニュー
シャインマスカットショートケーキ

【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

【オプションメニュー】

・シャインマスカットショートケーキ

・ピーチ&マスカット フルーツアイ스티ー



オプションメニュー
ピーチ&マスカット フルーツアイ스티ー

【ミニアフタヌーンティー付きコースメニュー】

<サラダ>

平日:カクテルシーフードセビーチェ クリスタルトマトジュレ ロメスコソース ライムのアクセント

休日:シャインマスカットとスモークサーモンのサラダ エルダーフラワーとディルのドレッシング

<スープ>

白桃とトマトの冷製スープ レモンヨーグルトソース

<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(+¥1,200)/牛サーロインのグリル(+¥2,000)

<スイーツ(アフタヌーンティースイーツ 5品)>

・ピーチゼリー&パンナコッタ

・ピーチムース

・ピーチタルト

・シャインマスカット&レモンケーキ

・シャインマスカット ガレットブルトン



ミニアフタヌーンティー付きコース



アフタヌーンティースイーツ5品

【ザ スtrings 表参道 レストラン料理長】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。

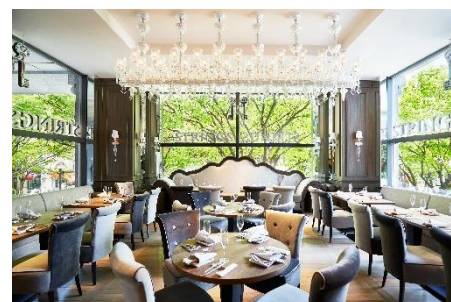
そんな“幸せなギャップ”を提供します。

【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】<https://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

デザイナーズチャペルと、ニューヨークと東京が融合した洗練された

5つバンケット、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】<https://www.strings-group.jp/omotesando/>

