

京都宇治抹茶を点てて味わう“プチ茶道体験”を表参道で
「宇治抹茶ティラミス」、厳選素材が詰まった「白玉あんみつ」と楽しむ
『和のティーセット』新登場

開催場所: Cafe & Dining ZeikovA / 期間: 2020年3月3日(火)～7月2日(木)

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tringス 表参道(所在地: 東京都港区北青山3-6-8)では、1階「Cafe & Dining ZeikovA」(カフェ&ダイニングゼルコヴァ)にて『和のティーセット』を、2020年3月3日(火)～7月2日(木)まで提供いたします。



春の和のスイーツとともに、抹茶を点てる“プチ茶道体験”をお楽しみいただける「和のティーセット」をご用意いたしました。南部鉄器の急須からお湯を注ぎ、茶筌で抹茶を点てると京都宇治抹茶の豊かな香りが広がります。同じく京都宇治抹茶を使用した濃厚な味わいの「宇治抹茶ティラミス」と、柑橘の最高峰「せとか」やメロンなどの季節ごとの旬のフルーツ、十勝小豆、沖縄産の黒蜜など、厳選素材が詰まった「白玉あんみつ」を、ご自身で点てたほろ苦く風味豊かな抹茶と一緒にご堪能ください。

春のやわらかな光が差込むテラス席や、ハイエンドなインテリアが並ぶラグジュアリーなラウンジでシェフこだわりの和のティーセットをお楽しみください。

【提供期間】2020年3月3日(火)～7月2日(木)

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

【営業時間】平日 11:30～22:00／土日祝 11:00～22:00

【料金】 ¥2,600

* 税金込み

* サービス料12%別

【ご予約・お問い合わせ】

03-5778-4566(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ直通)

www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/zelkova/



**ザ スtrings 表参道 製菓 料理長
高橋 祐二(タカハシ ユウジ)**

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】Cafe & Dining ZelkovA (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)
店名に掲げたZelkovA(ゼルコヴァ)には「櫟」という意味があります。
表参道のケヤキ並木から続くロビーに、緑の木洩れ陽が差し込むテラス。
表参道を象徴するような空間で、世界の食が集まるNYをイメージした、
インターナショナルキューイジーヌをお楽しみいただけます。

【場所】 東京都港区北青山3-6-8 ザ スtrings 表参道 1階

【営業時間】 平日11:30～22:00／土日祝11:00～22:00

【電話番号】 03-5778-4566(直通)

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

【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/

