

甘く芳醇な香りが広がる旬のメロンを贅沢使用 『メロン アフタヌーンティー』が新登場 メロンショートケーキやタルト、生ハムメロンがラインナップ

開催場所: Cafe & Dining ZeikovA / 期間: 2020年7月3日(金)～9月2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 ZeikovA」(カフェ&ダイニングゼルコヴァ)にて『メロン アフタヌーンティー』を、2020年7月3日(金)～9月2日(水)まで提供いたします。



甘く芳醇な香りが広がる旬のメロンをふんだんに使用した贅沢なアフタヌーンティーをご用意いたしました。

生ハムの塩気でメロンの甘さが引き立つ「生ハムメロン」などのセイボリーから始まり、みずみずしいメロンそのものの味わいを楽しめる「メロンショートケーキ」や「メロンタルトレットタルト」、メロンを象ったころんとしたフォルムが可愛い「メロンムース」など、目でも舌でも楽しめるシェフこだわりのメロンメニューをご堪能いただけます。

メロンの産地はシェフが時期ごとに厳選し、その時期に一番状態の良いメロンをご提供いたします。

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社の紅茶、ハーブティー、フレーバーティーのほか、コーヒーやカフェラテなど全16種類の中から好きなだけお召し上がりください。

表参道の新緑のケヤキ並木に面したテラス席は風通しも良く、午後のゆったりとした時間を過ごすのにおすすめです。

【提供期間】2020年7月3日(金)～9月2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】平日 11:30～18:00／土日祝 11:00～18:00(2時間制、L.O.30分前)

【料金】 ¥3,900 * 税金込み * サービス料12%別

【メニュー】

フード: カジキマグロのスライダー ピスタチオソース／ズッキーニとベーコンのキッシュ
生ハムメロン

スイーツ: メロンムース／メロンショートケーキ／メロンソース ブランマンジェ／メロンタルトレット
メロンマカロン／レモングラニテ／ピスタチオスコーン

ドリンク: TWGの紅茶、ハーブティー他、スタンダードコーヒー、カフェラテなど全16種類

【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ズ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。

【HP】 www.strings-hotel.jp/omotesando/



【新型コロナウイルス感染症への当施設の取り組みについて】

ザ スtringス 表参道では、今般の新型コロナウイルスの感染拡大の状況を受け、お客様及び従業員の健康と安全に配慮した感染予防策を以下の通り行っております。

【お客様への対応】

1. 施設の入り口と全会場の入り口にアルコール(エタノール)消毒液を設置し、施設または会場への入退出の度に手指の消毒にご協力をお願いしております。
2. 館内にある全てのトイレにハンドウォッシュとアルコール(エタノール)消毒液を設置し、手洗い消毒にご協力をお願いしております。
3. 消毒薬入のウェットタオルをご用意しております。
4. お客様及びスタッフの健康と安全ならびに公衆衛生を考慮し、接客スタッフはマスクを着用しております。
5. 館内は、扉や窓を開放するなど定期的な換気を実施いたします。
6. レストランのテーブルの間隔を空けてのご利用をご案内しております。
7. 入館時に検温のご協力をいただく場合がございます。

【従業員の対応】

従業員が入館の際、社内衛生管理マニュアルによる出勤時の健康問診と検温、手洗いの徹底を行っております。