

和栗やほうじ茶など和素材のハロウィンパンケーキや、
ジャック・オー・ランタンを溶かしながら食べるムービージェニックなムース
旬の洋梨とキャラメル大人の秋パフェが新登場

『ゼルコヴァ オータムスイーツコレクション』

提供場所: Cafe & Dining ZeikovA / 期間: 2020年9月3日(木)～10月31日(土)

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『ハロウィンモンブランパンケーキ』、『ジャック・オー・ランタンムース』、『洋梨キャラメルパフェ』を、2020年9月3日(木)～10月31日(土)まで提供いたします。



ハロウィンモンブランパンケーキ(左)

きな粉を練りこんだパンケーキ生地に、求肥と和栗のモンブランクリームを重ね、ほうじ茶のクリームとアイスをトッピングした和の味わいを楽しめる一皿です。黒猫や十字架、おばけなどのハロウィンのわくわく感と、和の繊細な味を組み合わせた和洋折衷のパンケーキに仕上げました。



ジャック・オー・ランタンムース(右)

ジャック・オー・ランタンに見立てたチョコレートの球体の中に、パンプキンムース、パンプキンコンポート、キャラメルアイスを閉じ込めました。添えられた温製のバニラソースでチョコレートを溶かしながら食べ進めるムービージェニックなハロウィンスイーツです。



洋梨キャラメルパフェ

甘くみずみずしい秋が旬の洋梨に、ほろ苦くコクのあるキャラメルを合わせました。

赤ワインでコンポートした洋梨が深みのある味わいを演出し、カシスソースの程よい酸味が味のアクセントとなった、甘過ぎない大人の秋パフェです。

＜「ゼルコヴァ オータムスイーツコレクション」概要＞

【提供期間】2020年9月3日(木)～10月31日(土)

【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】 ハロウィン モンブランパンケーキ ¥2,000

ジャック・オー・ランタン ムース ¥2,100

洋梨キャラメルパフェ ¥1,900

※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/

【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】

www.strings-hotel.jp/omotesando/information-counterplan.html



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「櫨」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/



ハロウィン モンブランパンケーキ



ほうじ茶クリーム

和栗モンブランクリーム

求肥

きな粉パンケーキ

竹炭クッキー(十字架、黒猫)

ほうじ茶アイス

- ・メレンゲ(おばけ)
- ・栗
- ・ラズベリー
- ・チョコレートクッキー
- ・クランベリーのラズベリーソース和え

ジャック・オー・ランタン ムース



- ・ミルクチョコブラウニー
- ・パンプキンコンポート
- ・マカダミアナッツ
- ・カダイフ
- ・ラズベリー



キャラメルアイス

パンプキンコンポート

パンプキンムース

洋梨キャラメルパフェ



プチポワール
(中にカスタードクリーム)

洋梨アイス

洋梨ブランマンジェ

レモンジュレ

カシスソース

チョコレート

キャラメルクリーム
(ピーカンナッツキャラメリゼ入り)

洋梨

ピーカンナッツとアーモンドクッキー
のミルクチョコ和え

洋梨の赤ワインコンポート

キャラメルクリーム