

表参道で栗拾い気分！3種類の和栗を使用したスイーツが登場 『N.Y. アフタヌーンティー～マロン＆オータムトリート』 マスカットやイチジクなどの秋フルーツや 話題のギルトフリーメニュー「エナジーボール」もラインナップ

提供場所: BAR & GRILL DUMBO / 提供期間: 2020年9月10日(木)～12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、「BAR & GRILL DUMBO」にて、移り行く四季によってデコレーションが異なるアフタヌーンティー「N.Y. アフタヌーンティー」をシーズンごとにご用意しています。

2020年9月10日(木)～12月2日(水)の期間は、産地が異なる3種類の和栗をメインに秋の味覚を贅沢に使用したメニューをお楽しみいただけます。



「N.Y. アフタヌーンティー」は、ヘルスコンシャスなニューヨーカーから着想を得た「ヘルシー・ビューティー・フレッシュ」のコンセプトをもとに、スーパーフードや美容効果の高い食材を使用した、「ギルトフリー」・罪悪感なくお召し上がりいただけるアフタヌーンティーです。

秋季は、風味豊かで上品な甘さが魅力の和栗を使用した「モンブラン」、「フィナンシェ」、「マロングラッセ」の他、トリュフが香る「マロンクリームポタージュ」や、「マスカットのカプレーゼ」、イチジクの入った「アールグレイゼリー」など秋の味覚を贅沢に詰め込みました。

茨城県、熊本県、宮崎県、3つの異なる産地の和栗の食べ比べで栗拾い気分をお楽しみください。

欧米でも注目されているタヒニのドレッシングを添えた「秋野菜のチョップドサラダ」や、No Sugar(砂糖なし)、No Gluten(グルテンフリー)、No Additives(添加物なし)をコンセプトとするオーストラリア発祥のギルトフリーメニュー「エナジーボール」などの内側からキレイになれるビューティーメニューとともにご堪能ください。

【提供期間】 2020年9月10日(木)～12月2日(水)
【提供場所】 BAR & GRILL DUMBO / ザ スtrings 表参道 2F
【提供時間】 平日11:30～17:00／土日祝15:00～17:00
【料金】 お一人様 ¥4,500
税金、サービス料12%込み ※2名様から承ります

【メニュー】

<サラダ> 秋野菜のチョップドサラダ タヒニソース
<スープ> マロンクリームポタージュ トリュフの香り
<セイボリー> マスカットのカプレーゼ
秋のエネルギーボール
焼きナスのムース アンチョビ風味
<スイーツ> 和栗のモンブラン(茨城県産の和栗使用)
メープルフィナンシェ 和栗クリーム(熊本県産の和栗使用)
和栗のマロングラッセ(熊本県産、宮崎県産の和栗使用)
オレンジとイチジクのアールグレイゼリー
カシスムース
スイートポテトブルトンヌ
マカロンショコラ
豆乳スコーン(豆乳ホイップ)
<飲み物> コーヒー、アイスコーヒー、アイ스티ー、アールグレイ、アップルリフレッシュ、レモン&ライム、
マンゴー、パニラ、カモミールフラワー、ローズヒップ&ハイビスカスフラワー、ペパーミントリーフ、
アップル&ハーブミックス
※お代わり自由

【ご予約・お問い合わせ】

BAR & GRILL DUMBO

03-5778-4534(直通)

www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/dumbo/info/dumbo-afternoontea.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】BAR & GRILL DUMBO(バー&グリル ダンボ)

DUMBOは、ニューヨーク・ブルックリン、マンハッタン橋とブルックリン橋に挟まれた歴史のある市街地、Down Under the Manhattan Bridge Overpassのアクロニムを、店名として命名いたしました。

出来立て、焼き立てのアメリカンスタイルの料理を提供いたします。

【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】 平日11:30～22:00／土日祝11:00～22:00

【電話番号】 03-5778-4534(直通)

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





①秋野菜のチョップドサラダ タヒニソース

(栗、紫芋、かぼちゃ、りんご、くるみ、ビーツ、トレビス、トマト、アボカド、キヌア、ヒヨコマメ)

・**紫芋**: 紫芋の紫色はアントシアニンという色素。アントシアニンはポリフェノールの一種で抗酸化作用に期待できる。

・**タヒニ(ゴマのペースト)**: ビタミン、ミネラルの他、オメガ3脂肪酸の含有率が非常に高い。生のゴマを使用するタヒニはローフード(加熱処理をしない生の食材)として、豊富な栄養価や生きた酵素がそのまま残されより健康効果が高い。

②マロンクリームポタージュ トリュフの香り

・**栗**: 脂質が少なくヘルシーで、たんぱく質・ビタミンA・B1・B2・C・カリウムなど栄養成分をバランスよく含んでいる。

③豆乳スコーン(豆乳ホイップ)

・**豆乳**: 美肌生成に必要なビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、ビタミンEなどのビタミン類が豊富に含まれている。

④マスカットのカプレーゼ

・**ブドウ**: 若返り成分の「レスベラトロール」が含まれていることで注目を浴びている。レスベラトロールは、シミやしわの原因となる老化のもと「活性酸素」を減少させる効果がある。

⑤秋のエナジーボール サレ

(デーツ、ヒマワリの種、カシューナッツ、カボチャの種、ニュートリショナルイースト、もち麦、チーズ)

・**デーツ**: 「生命の木」と呼ばれるほど栄養価が高い。

マグネシウムが腸に水分を集め、宿便を促す効果がある。

・**もち麦**: もち麦が腸内で発酵されるときに生まれる「短鎖脂肪酸」には、脂肪が蓄積防止、脂肪燃焼など、ダイエットに効果的な役割を果たす働きがある。

⑥焼きナスのムース アンチョビ風味

・**ナス**: ナスの紫色は、アントシアニン系色素「ナスニン」によるもの。ポリフェノールの一種「アントシアニン」が、老化の原因となる活性酸素を抑えてくれる。

⑦オレンジとイチジクのアールグレイゼリー

・**イチジク**: 「不老不死の果実」と言われるほど栄養価が高く、カルシウム・鉄分・ポリフェノールなど、美肌に効果的な栄養素を多く含む。

・**アールグレイ**: 紅茶に含まれるハイドロキノンという美白成分が美肌に効果的といわれている。

⑧和栗のモンブラン、⑨メープルフィナンシェ 和栗クリーム、

⑪和栗のマロングラッセ

・**栗**: 脂質が少なくヘルシーで、たんぱく質・ビタミンA・B1・B2・C・カリウムなど栄養成分をバランスよく含んでいる。

⑩スイートポテトブルトンヌ

・**さつまいも**: 食物繊維と、果物の中でもトップクラスのカリウムを含み、整腸作用、デトックス効果が高い。溜め込まないカラダへと導き美肌効果に期待ができる。

⑫カシスムース

・**カシス**: ポリフェノールの一種である「カシスアントシアニン」に抗酸化作用があり、くすみ、しわ、シミに強力に働いてくれる。

⑬マカロンショコラ

・**カカオ**: ポリフェノールが豊富に含まれ、大腸まで届くカカオプロテインは便秘改善の効果が期待できる。