

スノーマンがほほ笑むいちごたっぷりのパンケーキや、
国産いちごを贅沢に使用したクリスマスカラーのパフェ、
クリスマスツリーとオーナメントのスイーツが新登場

『ゼルコヴァ クリスマススイーツコレクション』

提供場所: Cafe & Dining ZelkovA / 期間: 2020年11月1日(日)~12月27日(日)

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)が運営するザストリングス 表参道(所在地: 東京都港区北青山3-6-8)では、1階「Cafe & Dining ZelkovA」(カフェ&ダイニングゼルコヴァ)にて『スノーマンパンケーキ メープル&ストロベリー』、『ストロベリー&ピスタチオパフェ』、『プラリーヌ ショコラエビス』を、2020年11月1日(日)~12月27日(日)まで提供いたします。



スノーマンパンケーキ メープル&ストロベリー(左)

パンケーキの表面をマスカルポーネクリームで覆い、スノーマンの顔に見立てたクリスマスらしいフォトジェニックなパンケーキです。

メープルフレーバーのパンケーキ生地の間にはカスタードクリームとラズベリーソース、国産のいちごをたっぷり敷き詰めました。北海道産の濃厚なマスカルポーネと甘酸っぱいいちご、優しい甘みのメープルのハーモニーをお楽しみください。

ストロベリー&ピスタチオパフェ(右)

冬に旬を迎える国産のいちごと、ピスタチオ、フロマージュブランを組み合わせたクリスマスカラーのパフェです。グラスの底のロゼシャンパンジュレの華やかな香りが、大人の味わいとラグジュアリーなクリスマスを演出します。



プラリーヌ ショコラエビス

ピスタチオクリームのクリスマスツリーと、チョコレートのオーナメントでクリスマスのわくわく感を表現しました。

“エビス”とは、フランス語で“スパイス”を意味し、「ショコラエビス」はスパイスの効いたチョコレートムースです。ピスタチオムースを包んだ優しい味わいのスイートポテトモンブランやストロベリーソルベとお楽しみください。



＜「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11月1日(日)～12月27日(日)

【提供場所】Cafe & Dining ZelkovA (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)／ザ スtrings 表参道 1F

【営業時間】平日 11:30～22:00／土日祝 11:00～22:00

【料金】 スノーマン パンケーキ メープル&ストロベリー ¥2,000

ストロベリー&ピスタチオパフェ ¥1,900

プラーリヌ ショコラエビス ¥2,100

※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「櫛」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/



スノーマンパンケーキ メープル&ストロベリー



北海道産マスカルポーネ
クリーム

オレンジ・レモン・クランベ
リーのアプリコットソース
和え

メープル塩ナッツ

シャンティ

【パンケーキの中身】
・メープルパンケーキ
・カスタードクリーム
・ラズベリーソース
・国産いちご

アーモンドクッキー

ストロベリーアイス

メープルバター

ストロベリー&ピスタチオパフェ



国産いちご

いちごとグリオットのジュレ

ロゼシャンパン ジュレ

いちごコンフィチュール

メレンゲ
(フリーズドライ フレーズ・
金箔)

フロマージュブラン
クリーム

ピスタチオアイス

ピスタチオクッキー

プラリヌ ショコラエピス



ピスタチオ クリーム

ブラウニー

ヘーゼルナッツ
スパイスーチョコレート
ムース

スイートポテト モンブラン
(ピスタチオムース)

ストロベリーソルベ

シャンティ