

# 童話“眠れる森の美女”の世界観を楽しむクリスマス スイーツビュッフェを開催 『眠れる森のスイーツガーデン～Once Upon A Christmas～』

ブッシュドノエル、クグロフ、シュトレンなどのクリスマス伝統菓子や  
サンタの帽子やクリスマスツリーのスイーツが登場

開催場所：グラマシーハウス / 開催期間：2020年11月21日(土)～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trings 表参道(所在地：東京都港区北青山3-6-8)では、レストラン「BAR & GRILL DUMBO(バー&グリルダンボ)」が手がける童話“眠れる森の美女”をモチーフにしたクリスマス スイーツビュッフェ「眠れる森のスイーツガーデン～Once Upon A Christmas」を、2020年11月21日(土)～12月27日(日)の期間限定で開催いたします。



▲童話「眠れる森の美女」をイメージした世界の中で楽しむクリスマススイーツ



▲(上)骨付き鶏もも肉のロースト／(下)眠り姫のベリータルト

『眠れる森のスイーツガーデン～Once Upon A Christmas～』は、童話“眠れる森の美女”の世界の中に入り込んでしまったかのようなフォトジェニックな空間でお楽しみいただけるスイーツビュッフェです。

ブッシュドノエル、クグロフ、シュトレンなどのクリスマス伝統菓子、サンタの帽子や、クリスマスツリーを模ったスイーツのほか、眠り姫のティアラをあしらったベリータルト、3人の妖精をイメージした3色のゼリー、魔女の炎で仕上げる真っ黒なチャコール(竹炭)のクレープシュゼットなど、おとぎ話の世界を表現したスイーツの数々が登場し、まるで眠れる森の仲間たちとクリスマスパーティーをしているような気分でビュッフェをお楽しみいただけます。

5時間煮込んだほろほろの牛すじ肉のボルシチや、クリスマスらしい骨付き鶏もも肉のローストもテーブルを彩ります。クリスマスアイシングクッキーコーナーでは、オリジナルのデコレーションをお楽しみください。



▲(上)アイシングクッキーイメージ  
(下)魔女の炎が上がる演出

【開催期間】 2020年11月21日(土)～12月27日(日)

【提供場所】 グラマシーハウス／ザ スtringス 表参道 2階

【開催時間】 平日 12:00-13:30(ビュッフェボード撮影タイム 11:45-12:00)  
土日祝 第1部 11:00-12:30(ビュッフェボード撮影タイム 10:45-11:00)  
第2部 13:30-15:00(ビュッフェボード撮影タイム 13:15-13:30)  
第3部 16:30-18:00(ビュッフェボード撮影タイム 16:15-16:30)

【席数】 40名

※お申し込み人数が16名様に満たない場合は催行中止となります。

その場合は、前日から起算して5日前までにメールまたはお電話にて中止の旨をご連絡いたします。  
※ソーシャルディスタンス確保のため、席数を64席から40席に減少し会場内の混雑を制御いたします。

【料金】 平日 大人 ¥4,800／子ども ¥3,200

土日祝 大人 ¥5,500／子ども ¥3,200

※料金にはデザート、お料理、ソフトドリンク、税金、サービス料が含まれます。

※子どもは4歳～12歳、3歳以下は無料です。

【メニュー】 ※お料理はスタッフがテーブルサービスいたします。

※スタッフはマスク、手袋を着用いたします。

※密にならないようお席ごとに順番にビュッフェボードへご案内させていただきます。

※スイーツをお取りになる際はマスクと手袋の着用をお願いいたします。

※トングに直接お手を触れないようご協力をお願いいたします。

お料理: DUMBO特製ホワイトシーザーサラダ  
骨付き鶏もも肉のロースト グレービーソース  
ボルシチ・バゲット(※ビュッフェスタイル)

スイーツ: グリーンフェアリー ピスタチオパンナコッタ  
ピンクフェアリー ストロベリーブランマンジェ  
ブルーフェアリー チョコミントゼリー  
眠れる森の切り株 ブッシュドノエル  
ホワイトクリスマス クグロフショコラ  
眠り姫のベリータルト

クリスマスリース シュークリーム

妖精たちの手作りシュトーレン

王子様の大好物 抹茶ティラミス

森で摘んだ苺のクリスマスショートケーキ

クリスマスツリータルト ピスタチオクリーム

サンタの帽子 ラズベリームース

キャンディケインとマシュマロディップ

眠れる森の収穫祭 ブラウニー

クリスマスアイシングクッキー(※チョコペンでのデコレーションをお楽しみください)

気まぐれポップコーン(※タイムサービス)

魔女の炎に包まれた チョコールクレープシュゼット(※タイムサービス)

ドリンク コーヒー(ホット／アイス)、紅茶(ホット／アイス)、ハーブティー、フレーバーティー  
オレンジジュース、クランベリージュース、ウーロン茶



キャンディケインとマシュマロディップ/クリスマスツリータルト ピスタチオクリーム



ホワイトクリスマス クグロフショコラ

【ご予約・お問い合わせ】

BAR & GRILL DUMBO (バー&グリルダンボ) 03-5778-4534

[www.strings-hotel.jp/omotesando/event/sweetsbuffet/index\\_xmas2020.html#christmas](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/event/sweetsbuffet/index_xmas2020.html#christmas)

【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](http://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。



### 【会場概要】GRAMERCY HOUSE (グラマシーハウス)

芸術の中心地NYチェルシー。

上質な白を基調にしたシンプルな空間に、世界中から取り寄せた個性豊かな調度品やシャンデリアがあしらわれたアートギャラリーのようなバンケットです。

【HP】 [www.strings-hotel.jp/omotesando/wedding/banquet/gramercyhouse.html](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/wedding/banquet/gramercyhouse.html)



### 【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/](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/dumbo/)



### 【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】 <http://www.strings-hotel.jp/omotesando/>

