

ホールケーキやチョコレート、アフタヌーンティーセットなどの テイクアウト販売を開始 ケーキ ブティックがオープン

場所：1階 カフェ&ダイニング ゼルコヴァ / 営業期間：通年

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、高まるテイクアウト需要と、以前からのご自宅でも当館のスイーツを楽しみたいというゲストからの声にお応えし、このたび1階「Cafe & Dining ZeikovA」(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)にて、ケーキブティックをオープンいたしました。



定番のショートケーキをはじめ、国産の厳選したイチゴをふんだんに使用したフレジェや、季節ごとの旬のフルーツをたっぷりとしらったタルトなどのホールケーキの他、お土産に最適なパウンドケーキや、生チョコレート、プリンなどがラインナップいたします。

ホールケーキは直径10cmと小ぶりなので、少人数でのお集まりの手土産や、ご自身へのご褒美としてもおすすめです。さらに、ひとロサイズの季節のスイーツ5種類と、スコーン2種類、TWG社の紅茶1パックを詰め合わせたミニアフタヌーンティーセットも登場。ご自宅で気軽に優雅なティータイムをお過ごしいただけます。

様々なシーンでザ スtringス 表参道のスイーツをお楽しみください。

ホールケーキ



ストロベリーショートケーキ
バニラの風味をたっぷり染み込ませたスポンジと、国産の厳選したいちごを組み合わせた軽い食感のショートケーキです。



国産いちごのフレジェ
国産の厳選したいちごを贅沢に使用した逸品。みずみずしく甘酸っぱいいちごと、バターがたっぷり入ったコクのあるクリームとのマリアージュをお楽しみください。



国産レモンの柑橘ムース
国産のフレッシュレモンのみを使用。雑味のない、ピュアなレモンの味を楽しめる一品。はちみつやヨーグルトと合わせた優しい酸味のサッパリとしたムース。



季節のフルーツタルト
季節ごとの旬のフルーツを存分にお楽しみください。1月中旬頃までは、紅牡丹ナと、シャインマスカットのタルトをご用意しております。



TWG Teaバニラブルボン チョコレート
シンガポール創業のティーブランド”TWG Tea”の一番人気のフレーバー「バニラブルボンティー」を使用。バニラブルボンティーのクリーム、ミルクチョコレートムース、グリオットとブラックベリーのコンポートをフランス産高級チョコレート「ヴァローナ」でコーティングしました。香り高い紅茶と濃厚なチョコレートの組み合わせをお楽しみください。

パウンドケーキ



アマンドソイ
アーモンドと豆乳で仕上げたしっとりとしたパウンドケーキ。

ローズアールグレイ
香り高いアールグレイのパウンドケーキにローズの風味を付けした華やかな香りが広がる逸品。

チョコレートナッツ
ナッツ、ラムレーズン、チョコレートをたっぷり生地に入れたパウンドケーキ。



ヘネシー 生チョコレート
世界中で愛され続けているコニャックのトップブランド「ヘネシー」を効かせた大人の味わいの生チョコレート



チェリーバターサンド
キルシュにほんのり浸けたグリオットチェリーと、クリームチーズ入りのバタークリームをプレーンとピスタチオのクッキーでサンドしました。



プリンセット
バニラたっぷりのクレームカラメルと、フランス産高級チョコレート「ヴァローナ」を使用した上品な味わいのチョコレートカフェのセット。やわらかくなめらか食感のどなたでも食べやすいプリンです。



アフタヌーンティセット
ひとロサイズの季節のスイーツ5種類と、スコーン2種類、TWG社の紅茶1パックを詰め合わせたご自宅でアフタヌーンティーをお楽しみいただけるセットです。

ケーキブティック概要

【営業期間】	通年
【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 ※ブティックの商品のイトインは承っておりません。
【営業時間】	12:00~20:00
【料金】	※消費税8%込
	ストロベリーショートケーキ(直径10cm・2名様向け) ￥2,300
	国産いちごのフレジェ(直径10cm・2名様向け) ￥2,600
	TWG Tea バニラ ブルボン チョコレート(直径10cm・2名様向け) ￥2,400
	国産レモンの柑橘ムース (直径10cm・2名様向け) ￥2,100
	季節のフルーツタルト (直径10cm・2名様向け) ￥2,300
	アマンド ソイ (23cm) ￥2,100
	ローズ アールグレイ(23cm) ￥2,500
	チョコレートナッツ(23cm) ￥2,500
	プリンセット(4個入り) ￥1,900
	ヘネシー生チョコレート(10個入り) ￥1,200
	チェリー バターサンド(5個入り) ￥1,300
	ミニ アフタヌーンティーセット ￥1,800

【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「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/

