

甘酸っぱい苺と個性豊かなチーズのコンビネーション 『N.Y.アフタヌーンティー～ストロベリー&チーズ～』、 『アフタヌーンティー付きコース』が新登場 フラワーガーデンのような器で春を満喫

提供場所: BAR & GRILL DUMBO / 提供期間: 2021年3月10日(水)～4月25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tringス 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」と、おひとり様につき1台アフタヌーンティースタンドが付いた「アフタヌーンティー付きコース」をご用意しております。

2021年3月10日(水)～4月25日(日)の期間は、旬の苺と個性豊かなチーズを使用したメニューをお楽しみいただけます。



春のニューヨーク・セントラルパークをイメージした、まるでフラワーガーデンのような器の上には、滑らかなちどけが自慢のDUMBO特製NYチーズケーキや、爽やかな味わいのフロマージュブランと香り高い紅茶、みずみずしい苺を合わせたゼリーなどのスイーツ、サーモンとクリームチーズの王道の組み合わせを重ねたミルフィーユ、甘酸っぱい苺とコクのあるマスカルポーネを生ハムでロールしたセイボリーなどが華々しく並びます。

ヨーロッパでワインのお供として親しまれているチーズ風味のシュー「グジェール」は、ベリーとカスタードクリーム合わせ、甘すぎない大人のスイーツとしてアップデートいたしました。カラメリゼした表面のパリっとした食感もお楽しみください。さらに、カラスミのような凝縮した旨味を感じるミモレットチーズをかけたグリーンピースのポタージュや、カッテージチーズを添えた苺とトマトの赤色が鮮やかなサラダもテーブルを華やかに彩ります。

発酵食品であるチーズで腸内環境を整え、免疫力を高めるともいわれています。美味しくヘルシーなアフタヌーンティーを表参道の街並みを眺めながらお楽しみください。

- 【提供期間】 2021年3月10日(水)～4月25日(日)
【提供場所】 BAR & GRILL DUMBO /ザ スtrings 表参道 2F
【提供時間】 11:30～17:00
【料金】 税金、サービス料込み ※2名様から承ります
お一人様 ¥4,500(※2021年4月1日より、サービス料改定にともない¥4,620に変更となります)

【メニュー】

- <サラダ> トマトとイチゴのフレッシュサラダ バルサミコソース カッテージチーズ添え
<スープ> グリンピースのポタージュ ミモレットチーズかけ
<セイボリー> イチゴとマスカルポーネの生ハムロール
スモークサーモンとクリームチーズのミルフィーユ
カマンベール(シェーブル)チーズとデーツのカナッペ ナッツのアクセント
<スイーツ> ブルーベリーレアチーズケーキ/グジェールシュークリーム
ベリーとマスカルポーネのキュイェール/NYチーズケーキ
フロマーージュブランと紅茶ゼリー/リコッタチーズケーキ 苺タルトレット
ベリーコンポートグラノーラ/豆乳スコーン
<飲み物> TWGの紅茶(カモミール、アールグレイ、イングリッシュブレックファストティー、
グランドジャスミンティー、ムーンフルーツブラックティー、モロッカンミントティー、
ロイヤルダージリン、バニラバーボンティー、ウォーターフルーツグリーンティー)、
コーヒーなど全12種類 ※お代わり自由



アフタヌーンティー付きコース

カッテージチーズを添えた苺とトマトの赤色が鮮やかなサラダや、カラスミのような凝縮した旨味を感じるミモレットチーズをかけたグリンピースのポタージュの他、メインは、オマール海老や牛フィレのグリルを含む贅沢なラインナップの中よりお好みのものをお選びいただけます。

滑らかなくちどけが自慢のDUMBO特製NYチーズケーキや、爽やかな味わいのフロマーージュブランと香り高い紅茶を合わせたゼリー、カラメリゼして仕上げたチーズ風味のシューなど、スイーツ数々はエレガントなアフタヌーンティースタンドにてご提供いたします。

アフタヌーンティースタンドはおひとり様につき1台ご用意いたしますので、おひとりでもお気軽にご利用いただけます。スイーツにメッセージプレートをお付け出来ますので、女子会のほか、記念日やお誕生日のご利用にもおすすめです。

—————<『アフタヌーンティー付きコース』概要>—————

- 【提供期間】 2021年3月10日(水)～4月25日(日)
【提供場所】 BAR & GRILL DUMBO / ザ スtrings 表参道 2F
【提供時間】 ランチ 11:30～17:00 (L.O.15:00) / ディナー 17:00～22:00 (L.O.20:00)
【料金】 ※税金、サービス料込み ※1名様から承ります
ランチ ¥5,000 (※2021年4月1日より、サービス料改定にともない¥5,140に変更となります)
ディナー ¥6,500 (※2021年4月1日より、サービス料改定にともない¥6,670に変更となります)

【ランチメニュー】

- <サラダ> トマトとイチゴのフレッシュサラダ バルサミコソース カッテージチーズ添え
<スープ> グリンピースのポタージュ ミモレットチーズかけ
<メイン> ※1品お選びいただけます
季節の Pasta
季節のお魚料理
オマール海老のケイジャングリル レモンバターソース(+ ¥1,500)
季節のお肉料理
US牛フィレ(100g)のグリル 粒マスタードソース 季節の野菜添え(+ ¥1,000)
プリプリオマール海老のグリルと US牛 肩肉のグリル 贅沢ミックスプレート(+ ¥1,000)

【ディナーメニュー】

- <サラダ> トマトとイチゴのフレッシュサラダ バルサミコソース カッテージチーズ添え
<スープ> グリンピースのポタージュ ミモレットチーズかけ
<パスタ> 季節の Pasta
<メイン> ※1品お選びいただけます
オマール海老のケイジャングリル レモンバターソース
US牛フィレ(100g)のグリル 粒マスタードソース 季節の野菜添え
プリプリオマール海老のグリルと US牛 肩肉のグリル 贅沢ミックスプレート

【スイーツメニュー(ランチ・ディナー共通)】

- ブルーベリーレアチーズケーキ
ベリーとマスカルポーネのキュイエール
グジェールシュークリーム
NYチーズケーキ
フロマージュブランと紅茶ゼリー
リコッタチーズケーキ莓タルトレット
<飲み物> TWGの紅茶(カモミール、アールグレイ、イングリッシュブレックファストティー、
グランドジャスミンティー、ムーンフルーツブラックティー、モロッカンミントティー、
ロイヤルダージリン、バニラブルボンティー、ウォーターフルーツグリーンティー)、
コーヒーなど全12種類 ※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/

【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

【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/

