

プリンに見立てたリコッタチーズパンケーキと 9種類のフルーツのコンビネーション

『プリンアラモード パンケーキ』が新登場！

提供場所：Cafe & Dining ZeikovA ／提供期間：2021年4月3日（土）～7月2日（金）

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、1階「Cafe & Dining ZeikovA（カフェ&ダイニング ゼルコヴァ）」にて『プリンアラモード パンケーキ』を、2021年4月3日（土）～7月2日（金）まで提供いたします。



カスタードクリームがたっぷりとかかったリコッタチーズパンケーキの表面をカラメリゼし、プリンの味わいを表現しました。

パンケーキの周りにはメロンやバナナ、苺などのカラフルな9種類のフルーツが贅沢にあしらわれ、子どもの頃に憧れたプリンアラモードのわくわく感をお楽しみいただけます。

リコッタチーズのkokのあるパンケーキと、ジューシーなフルーツの組み合わせは相性抜群です。別添えのメイプルシロップで味の変化を楽しみながらお召し上がりください。

ラグジュアリーなインテリアが並ぶラウンジや、新緑が芽吹く表参道のケヤキ並木を臨むテラス席で春の心地良い陽気の中で心躍るティータイムをお過ごしください。

【提供期間】

2021年4月3日(土)～7月2日(金)

【提供場所】

Cafe & Dining ZelkovA (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)／ザ スtringス 表参道 1F

【提供時間】

11:30～19:00

【料金】

¥2,100

※税金込み

※サービス料別

【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tringス 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tringス 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「樺」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ズ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tringス 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tringス 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/

