

フランスで修行を積んだシェフが織りなす本格アペタイザーと  
季節のスイーツで優雅なおうち時間を

## 『ストリングス テイクアウト ハイティー』が新登場！

ご自宅でのお花見やベランダピクニックにも

販売場所：ゼルコヴァ ケーキブティック／提供期間：通年／予約開始：2021年3月30日(火)

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「ZelkovA Cake Boutique(ゼルコヴァ ケーキブティック)」にて、アペタイザーをメインにした『ストリングス テイクアウト ハイティー』の販売を開始いたします。2021年3月30日(火)よりご予約いただけます。

オリジナルテイクアウトボックスは、3段のハイティースタンドとしてご利用可能。ご自宅でのお花見やベランダピクニック、ギャザリングなどのテーブルコーディネートに華を添え優雅なおうち時間を演出します。

ワインによく合うポークリエットや、牛ほほ肉のショーソンパイ、見た目にも華やかなガーリックシュリンプとズッキーニのピンチョスなど、フランスで4年間修行を積んだシェフが織りなす本格的な味わいのアペタイザー9種類と、苺や抹茶など季節ごとのスイーツ3種が華やかに並びます。



### 【4月25日(日)まで】

大山鶏と菜の花を挟んだスライダーや、桜エビと春キャベツのキッシュ、桃カブのムースなどの春らしいアペタイザーの他に、桜のクリームの上に苺を添えたタルトや、苺&桜マスカルポーネクリームのカスタードなど、旬苺と桜を組み合わせたスイーツも並び、お花見気分ハイティーをお楽しみいただけます。



### 【4月26日(月)～6月2日(水)まで】

新緑を連想させる爽やかなグリーンが美しいグリーンピースのムースや、日本三大銘茶「宇治」、「静岡」、「狭山」の抹茶を使用したムース、チーズケーキ、タルトがラインナップいたしました。

まだ遠出が難しいゴールデンウィークのおうち時間や、初夏のピクニックにもおすすめです。

—————<『ストリングス テイクアウト ハイティー』概要>—————

【予約開始】2021年3月30日(火)

【販売期間】 通年

【販売場所】 Zelkova Cake Boutique(ゼルコヴァ ケーキブティック) / 1F

【店頭引き渡し時間】

12:00~19:00 ※引き渡し日5日前までの要予約

【料金】 1セット2名分 ¥8,000

※1セット(2名様分)ごとの販売となります

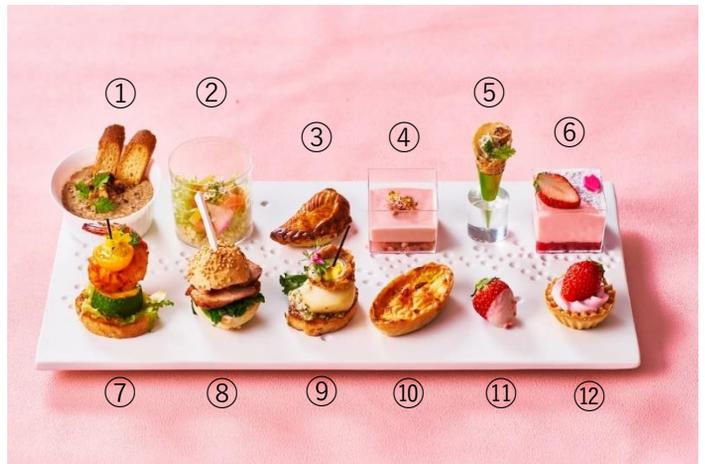
※税金込み

※写真はイメージです。ティーカップなどの食器はセットに含まれません。

【メニュー】 セイボリー9種+スイーツ3種+TWG社の紅茶2種

<4月25日(日)まで>

- ① ポークリエット バゲッティーヌのクルトン
- ② サーモンミキユイのタブレ
- ③ 牛ほほ肉のショーソンプай
- ④ 桃カブのムース
- ⑤ ゴルゴンゾーラチーズムースのコーン
- ⑦ ガーリックシュリンプとズッキーニのピンチョス
- ⑥ 苺タルトレット 桜クリーム(スイーツ)
- ⑧ 大山鳥と菜の花のスライダー
- ⑨ スコッチエッグとジャガイモのピンチョス
- ⑩ 桜エビと春キャベツのキッシュ
- ⑪ 苺チョコディップ 桜フレーバー(スイーツ)
- ⑫ 苺&桜ティラミス(スイーツ)



<4月26日(月)~6月2日(水)>

- ① ポークリエット バゲッティーヌのクルトン
- ② サーモンミキユイのタブレ
- ③ 牛ほほ肉のショーソンプай
- ④ グリーンピースのムース
- ⑤ ゴルゴンゾーラチーズムースのコーン
- ⑥ 宇治抹茶タルトレット(スイーツ)
- ⑦ ガーリックシュリンプとズッキーニのピンチョス
- ⑧ ローストビーフスライダー
- ⑨ スコッチエッグとジャガイモのピンチョス
- ⑩ エビとアスパラガスのキッシュ グリーカレー風味
- ⑪ 狭山抹茶とグレープフルーツのムース(スイーツ)
- ⑫ 静岡抹茶チーズケーキ(スイーツ)



【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/takeout/info/zelkova-aft.html](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/takeout/info/zelkova-aft.html)

【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)



### カフェ&ダイニング ゼルコヴァ 料理長 関富 望

グランドプリンスホテル高輪にて調理の基礎を学んだのち渡仏。

パリや、南仏、ブルゴーニュ地方の星付きレストランで4年間経験を積む。

帰国後、数々の著名外資系ホテルでの経験を経て、2017年ザ スtrings 表参道「Cafe & Dining ZelkovA」の料理長に就任。

フランス修行時代学んだフランス料理のエスプリと、素材を活かした優しい味わいをコンセプトに、常にお客様に新しさを提供するメニュー作りに取り組んでいる。



### 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「櫻」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】 11:30~22:00

【電話番号】 03-5778-4566(直通)

【HP】 [www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/zelkova/](http://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。

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

