

京都宇治抹茶を点てて味わう“プチ茶道体験” 『和のティーセット』もご好評により再登場

提供場所: Cafe & Dining ZeikovA

ザ スtrings 表参道(所在地:東京都港区北青山3-6-8、 総支配人:山田 弘之)では、1階「Cafe & Dining ZeikovA」(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)にて和のティーセット』を、期間限定で販売いたします。



和のティーセット

販売期間: 2021年5月6日(木)～9月2日(木)

抹茶を点てる“プチ茶道体験”をお楽しみいただける「和のティーセット」が好評により再登場いたします。

南部鉄器の急須からお湯を注ぎ、茶筌で抹茶を点てると京都宇治抹茶の豊かな香りが広がります。

同じく京都宇治抹茶を使用した濃厚な味わいの「宇治抹茶ティラミス」と、国産のさくらんぼや、メロンなどの季節ごとの旬のフルーツ、十勝小豆、沖縄産の黒蜜など、厳選素材が詰まった「白玉あんみつ」を、ご自身で点てた

ほろ苦く風味豊かな抹茶と一緒にご堪能ください。

＜「ブルーベリーチーズパフェ」・「和のティーセット」概要＞

【提供期間】

和のティーセット

2021年5月6日(木)～9月2日(木)

【提供場所】

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

【提供時間】

11:30～19:00

【料金】

和のティーセット

¥2,600

※税金込み、サービス料15%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/zeikova/

【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「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/



抹茶モンブラン桜のエスプーマ



京都宇治抹茶を
ご自身で点てて
お召し上がりください

宇治抹茶ティラミス

国産のさくらんぼや、
メロンなどの季節ごとの
旬のフルーツ、十勝小
豆、沖縄産の黒蜜など、
厳選素材が詰まった
「白玉あんみつ」