



THE STRINGS.

OMOTESANDO



2021年5月10日
ザ スtrings 表参道

旬の甘酸っぱいブルーベリーとチーズの気持ち華やぐコンビネーション 『ブルーベリーチーズパフェ』が新登場！

提供場所：Cafe & Dining Zelkova

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 Zelkova」(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)にて『ブルーベリーチーズパフェ』、期間限定で販売いたします。



ブルーベリーチーズパフェ

販売期間：2021年6月3日(木)～9月2日(木)

ミニチュアのような可愛いサイズのチーズケーキと、昔懐かしいビスケットが目目を引くブルーベリーとチーズを組み合わせたパフェです。

ブルーベリージャムや、ブルーベリーチーズムース、クリームチーズアイスの他に、暑い季節にもチーズをさっぱりお召上がりいただけるよう、濃い目に抽出したアッサムティージュレと、レモンピール入りのはちみつレモンゼリーの層を重ねました。

チーズケーキの滑らかな舌触り、アーモンドクッキーとピスタチオのザクザク食感も楽しみながら食べ進めてください。

—————<「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】

ブルーベリーチーズパフェ 2021年6月3日(木)～9月2日(木)

【提供場所】

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

【提供時間】

11:30～19:00

【料金】

ブルーベリーチーズパフェ ¥1,900

※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/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/



<商品詳細>

ブルーベリーチーズパフェ



・ミニチーズケーキ
・ピスタチオビスケット

ブルーベリーシャーベット

・アーモンドクッキーと
ピスタチオの
ホワイトチョコレート和え
・アッサムティージュレ
・ブルーベリーチーズ
ムース

クリームチーズアイス

・はちみつレモンゼリー
(レモンピール入り)
・ブルーベリージャム