

旬の甘いメロン×トロピカルフルーツ
『N.Y.アフタヌーンティー～メロン&トロピカル～』、
『アフタヌーンティー付きコース』が新登場

メロンショートケーキ、メロンタルト、マンゴーシュークリームなどがラインナップ

提供場所: BAR & GRILL DUMBO / 提供期間: 2021年6月10日(木)～9月9日(木)

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、「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6月10日(木)～9月9日(木)の期間は、旬の甘いメロンと夏らしいトロピカルのメニューをお楽しみいただけます。

N.Y.アフタヌーンティー～メロン&トロピカル～



夏のニューヨーク・セントラルパークをイメージした、まるでボタニカルガーデンのような器の上には、メロンショートケーキや、フロマージュブランとメロン、メロンタルトレットなど、旬の甘く芳醇な香り漂うメロンメニューのほか、マンゴーシュークリームや、パッションフルーツとココナッツムースなど夏らしいトロピカルなスイーツが並びます。

さらに、昨年好評いただいた“メロン果汁入りのグリーンカレー”が平日限定で再登場。

スパイスとメロン果汁、ココナッツミルクがバランス良く合わさり、マイルドな味わいの中に程よいスパイシーさを感じます。香り高いグリーンティーライスと合わせてお召し上がりください。

そのほかにも緑と赤のコントラストが美しいメロンとトマトのサラダもテーブルを鮮やかに彩ります。

表参道のケヤキ並木のグリーンが窓一面に美しく広がる店内で旬の味をご堪能ください。

- 【提供期間】 2021年6月10日(木)～9月9日(木)
【提供場所】 BAR & GRILL DUMBO /ザ スtrings 表参道 2F
【提供時間】 11:30～17:00
【料金】 お一人様 ¥4,620
税金、サービス料込み ※2名様から承ります

【メニュー】

- <サラダ> メロンとトマトのマリネ 生ハムとともに
<スープ> 平日: メロン果汁入りグリーンカレー&グリーンティーライス
土日祝:ブロッコリーのポターージュ
<セイボリー> グリーンピースとアーモンドのパパロア
ブリオッシュ オリーブ、クランベリー、チーズ
パテドカンパーニュ カシスマスタード
<スイーツ> メロンライムのグラニテ
メロンショートケーキ
フロマーージュブランとメロン
メロンタルトレット
レモンヨーグルトケーキ
マンゴーシュークリーム
パッションフルーツとココナッツムース
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、
ロイヤルダーズリン、バニラパーボンティー、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



ブロッコリーのポターージュと、緑と赤のコントラストが美しいメロンとトマトのサラダをお召し上がりいただいた後、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。

メロンショートケーキや、フロマーージュブランとメロン、メロンタルトレットなど、旬の甘く芳醇な香り漂うメロンメニューのほか、マンゴーシュークリームや、パッションフルーツとココナッツムースなど夏らしいトロピカルなスイーツの数々は、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6月10日(木)～9月9日(木)
【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 ¥5,140
ディナー ¥6,670

【ランチメニュー】

- <サラダ> メロンとトマトのマリネ 生ハムとともに
<スープ> ブロccoliのポタージュ
<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> メロンとトマトのマリネ 生ハムとともに
<スープ> ブロccoliのポタージュ
<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)】

- メロンショートケーキ
フロマージュブランとメロン
メロンタルトレット
レモンヨーグルトケーキ
マンゴーシュークリーム
パッションフルーツとココナッツムース
<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/

