



THE STRINGS.
OMOTESANDOH



2021年6月8日
ザ スtrings 表参道

旬の国産桃を贅沢使用

桃、バニラアイス、ラズベリーの心躍るコンビネーション

『ピーチメルバ パンケーキ』が新登場！

提供場所: Cafe & Dining ZeikovA / 販売期間: 2021年7月3日(土)～9月2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、1階「Cafe & Dining ZeikovA」(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)にて、旬の桃を贅沢に使用した『ピーチメルバ パンケーキ』を、2021年7月3日(土)～9月2日(木)まで販売いたします。



夏に旬を迎えるみずみずしい国産桃1個を贅沢に使用した夏にぴったりのパンケーキをご用意いたしました。桃のコンポート、バニラアイス、ラズベリーを合わせたスイーツ「ピーチメルバ」から着想を得て、コクのあるリコッタチーズパンケーキにたっぷりの生クリームと、カスタードクリームを詰め込んだ桃のコンポートをトッピング。パンケーキの周りには、ラズベリーソースで美しい模様が描かれたピーチヨーグルトソースに、国産桃、バニラアイス、ラズベリー、ピーチジュレを華やかにあしらいました。

桃の甘く、香り高い味わいと、ピンクのグラデーションが心躍るパンケーキを、ラグジュアリーなインテリアが並ぶラウンジや、開放感のあるテラスでお楽しみください。

【提供期間】

2021年7月3日(土)～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】

¥2,000

※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/info/zelkova-sweets.html#next

【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/

