

春は苺、夏はパイナップル＆マンゴー
季節のフルーツとともに楽しむ
カリフワ食感のバゲットフレンチトーストが新登場！

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「Cafe & Dining ZeikovA」(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)にて、季節のフルーツとともに楽しむカリフワ食感のバゲットフレンチトーストをご用意いたしました。



バゲットフレンチトースト、苺のコンポート、苺とバニラのアイス



バゲットフレンチトースト、パイナップルソテーとココナッツとマンゴーのソルベ

牛乳、卵に生クリームを加えた黄金比率の卵液に、バゲットを漬け込み、オーブンでじっくり焼き上げること
で表面はカリッと、中はふわっとした食感に仕上げました。

4月5日から6月4日までは、旬の国産苺、苺のコンポート、苺とバニラのアイスを添え、仕上げにふりかけたラズベリーパウダーのピンクが可愛い「バゲットフレンチトースト、苺のコンポート、苺とバニラのアイス」を、6月5日から9月4日までは、パイナップルのソテーにエキゾチックソース(パッションフルーツとマンゴーのソース)を加え、マンゴーとココナッツのソルベを添えた夏らしい爽やかな味わいの「バゲットフレンチトースト、パイナップルソテーとココナッツとマンゴーのソルベ」をお楽しみいただけます。

バゲットを半分使用したフレンチトーストは、ティータイムにはもちろん、遅めの朝食としてもおすすめです。

テラス席では春のやわらかな光、初夏の爽やかな風を感じながら季節ごとのフレンチトーストをご堪能いただけます。

<概要>

【提供期間】

バゲットフレンチトースト、苺のコンポート、苺とバニラのアイス

2018年4月5日(木)～6月4日(月)

バゲットフレンチトースト、パイナップルソテーとココナッツとマンゴーのソルベ

2018年6月5日(火)～9月4日(火)

【場所】Cafe & Dining ZeikovA (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ) / 1F

【料金】¥2,200 税金込、サービス料12%別

【提供時間】平日11:30～17:00 / 土日祝 11:00～17:00

【ご予約・お問い合わせ】 03-5778-4566(直通)

<http://www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/zeikova/>



季節を感じることのできるテラス席