

旬の桃とプラムをまるごとひとつずつ使用 『桃パフェ』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 ZelkovA」(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)にて旬の桃とプラムを使用した“桃パフェ”をご用意いたしました。



みずみずしい旬の桃とプラムをあわせたパフェ

下からフレッシュのプラム、ベルベージュ(ハーブ)のジュレ、カスタードクリーム、フレッシュの桃とプラム、ヨーグルトパンナコッタ、桃のソース、白桃のソルベ、桃のグラニテを丁寧に重ね、トップにはミントとフレッシュの桃で作ったミニサイズの桃を添えました。

みずみずしい旬のフレッシュの桃とプラムはそれぞれ1玉ずつ贅沢に使用した、ハーブのジュレやソルベとの組み合わせが爽やかなパフェを、表参道のケヤキが爽やかなテラス席や、個性的なシャンデリアやソファが並ぶ店内でお楽しみください。

<概要>

【期間】9月4日(火)まで

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

【時間】平日 11:30~17:00 / 土日祝 11:00~17:00

【料金】¥2,000 * 税金込み * サービス料12%別

【ご予約・お問い合わせ】 03-5778-4566(直通)

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



カフェ&ダイニング ゼルコヴァのテラス席