



THE STRINGS.

OMOTESANDOH



2018年8月3日
ザ スtrings 表参道

おばけやミイラ、コウモリなどコワかわいいスイーツがラインナップした『ハロウィン アフタヌーンティー』が新登場！

株式会社ベストホスピタリティネットワーク(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“ハロウィン アフタヌーンティー”を、洗練されたコンソールスタイルでご用意いたしました。



秋の味覚や旬のフルーツを使用したハロウィンアフタヌーンティー

竹炭を練りこんだ真っ黒なバンズのバーガーから始まり、真っ赤な血のようなざくろゼリー、竹炭のクッキーでできたコウモリが添えられた紫芋シュークリーム、ジャック・オー・ランタンの形をしたパンプキンスコーンなど、秋の味覚や旬のフルーツをメインにハロウィンの世界を表現いたしました。その他ライチ味のおばけのマシュマロや、チョコでできたお墓のトライフル、ミイラのボンボンなどがラインナップいたしました。

お飲み物は、シンガポール創業のラグジュアリーティーブランドTWG社の紅茶、ハーブティー、フレーバーティーのほか、コーヒーやカフェオレなど全16種類の中から2種お選びいただけます。

秋風が爽やかなテラス席や、個性的な調度品があしらわれたラウンジで優雅なティータイムをお過ごしください。

<概要>

【期間】2018年9月5日(火)～10月31日(水)

【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 (2時間制、L.O.30分前)

【料金】¥3,800 * 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)

www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/zelkova/

【メニュー例】

フード: 竹炭バンズのローストビーフミニバーガー / ニンジンとベーコンのキッシュ / サーモンのオープンサンド / パンプキンスープ
 スイーツ: ざくろのブラッドゼリー / おばけマシュマロ / コウモリの紫芋シュークリーム / ボンボンミイラ / チョコのお墓トライフル / ジャック・オー・ランタンのピスタチオタルトレット / カボチャスコーン / 紫芋スコーン
 ドリンク: スタンダードコーヒー、カフェオレ、アールグレイ、カモミール、グリーンティーなど

