

熱々のスキレットにキャラメルソースをかけて広がる音と香り、アイスとの冷あつ食感が楽しめる
五感で堪能する『丸ごと焼リンゴのスキレット』が新登場！

提供場所：Cafe & Dining ZelkovA 提供開始日：2018年11月1日(木)

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、五感で楽しむ「丸ごと焼リンゴのスキレット」をご用意いたしました。



リンゴの芯をくり抜いて出来た空洞の中に、レーズン、バター、キャラメルソース、ラムなどを詰め、リンゴを丸ごとをオーブンでじっくり焼き上げました。リンゴのトップにのせたカスタードはこんがりキャラメリゼしてご提供いたします。

別添えのキャラメルソースを熱々のスキレットにかけることで広がるジュージュウという音と、香ばしいキャラメル香り、さらに添えられたバニラアイスとの冷あつ食感も楽しめる“五感で堪能する”冬のスイーツに仕上げました。

焼くことで甘みとジューシーさが増した旬リンゴと、ほろ苦いキャラメルソースの組み合わせが大人な味わいの熱々スイーツを床暖房が完備されたテラス席や、個性豊かなインテリアが並ぶ店内でご堪能ください。

<概要>

- 【提供開始日】2018年11月1日(木) ※冬季限定
- 【提供場所】Cafe & Dining ZelkovA (カフェ&ダイニングゼルコヴァ) /1F
- 【料金】 ¥2,000 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)

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



床暖房が完備されたテラス席