

桜が香るカリふわ食感のバゲットフレンチトースト  
『桜フレンチトースト』が新登場！

提供場所: Cafe & Dining ZelkovA

提供期間: 2019年3月4日(月)～5月7日(火)

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、「桜フレンチトースト」をご用意いたしました。



桜の香りと旬のフルーツで春を感じるカリふわ食感のバゲットのフレンチトーストです。

フレンチトーストを漬ける卵液に使用する牛乳で桜の塩漬けを煮出し、バゲット自体にもほのかな塩気とふんわりと桜が香るフレンチトーストに仕上げました。

甘美な風味が特徴の貴腐ワインと金柑のジュレ、桜のエスプーマ、桜のアイス、ストロベリーアイス、今が旬のフレッシュのいちごと金柑をあしらいました。貴腐ワインと金柑のジュレは割ってソースとしてお召し上がりください。

ジュレの酸味、アイスとシャンティの甘味、トーストの塩味のバランスが絶妙なフレンチトーストを床暖房が完備されたテラス席や、個性的なインテリアが並ぶ店内でご堪能ください。

<概要>

【提供期間】 2019年3月4日(月)～5月7日(火)

【提供場所】 Cafe & Dining ZelkovA (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)

[www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/zelkova/](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/zelkova/)



貴腐ワインと金柑のジュレ