

全8種類から3種類をチョイス！
“栗”や“洋梨”、“くるみ”など秋の味覚スイーツをワゴンサービスで提供
表参道の紅葉したケヤキ並木を眺めながら楽しむ優雅なティータイム

『オータムデザートワゴン』

提供場所: BAR & GRILL DUMBO

提供期間: 2019年9月10日(火)～11月10日(日)

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)、レストラン「BAR & GRILL DUMBO(バー&グリルダンボ)」にて、栗や洋梨、くるみなどの秋の味覚を使用した「オータム デザートワゴン」を2019年9月10日(火)～11月10日(日)まで販売いたします。



オータムデザートワゴンでは、旬の栗をふんだんに使用した「モンブラン」や、みずみずしく香り豊かな「洋梨のタルト」、キャラメル味のなめらかなムースにくるみをトッピングした「キャラメルウォールナッツ」などの秋の味覚を使ったデザートを揃えました。さらに、カシスの酸味とシャンパンが香る「カシスムースとシャンパンゼリー」や、クリームチーズを贅沢に使用した「N.Y.チーズケーキ」、マカロン、チョコレート、クッキーの全8種類のスイーツをワゴンで提供いたします。

お好みのスイーツ3種類と、お飲み物はコーヒー、紅茶、フレーバーティーなど16種類の中から1種類お選びいただけます。

表参道の紅葉したケヤキ並木を眺めながらスタイリッシュな店内で優雅なティータイムをお過ごしください。

【提供期間】2019年9月10日(火)～11月10日(日)

【提供場所】バー&グリル ダンボ/ザ スtringス 表参道 2階

【提供時間】15:00～17:00(L.O. 16:30)

【料金】 スイーツ3種類+1ドリンク ¥1,800 ※税金込み、サービス料12%別

＜メニュー例＞

N.Y.チーズケーキ/洋梨のタルト/キャラメルウォールナッツ/モンブラン/カシスムースとシャンパンゼリー
マカロン/チョコレート各種/クッキー各種

＜ドリンク例＞

コーヒー/カフェラテ/アールグレイ/カモミールティー/ペパーミントティー/ローズヒップ&ハイビスカスティー
ヴァニラティー/アップルティー/レモン&ライムティー/マンゴーティー/オレンジジュース/スプライト
ジンジャーエール 他全16種類

【ご予約・お問い合わせ】

03-5778-4534(バー&グリル ダンボ直通)

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



ザ スtringス 表参道 製菓 料理長 高橋 祐二(タカハシ ユウジ)

幼い頃からものづくりが好きで、無限に広がるお菓子の世界に飛び込む。

調理師専門学校を卒業後、ザ・キャピトルホテル 東急にて5年間ベーカリーにてパン・製菓の基礎を学ぶ。

その後、ザ・リッツ・カールトン東京ではジュニアスーシェフとして活躍。

2017年5月 ザ スtringス 表参道の製菓 料理長として就任し、季節や素材の味を活かすことはもとより、フォルムやシルエットにも重きを置き、器選びからこだわりをもって、誰もが楽しめるエンターテイメント性のあるスイーツの創作に取り組んでいる。

＜BAR & GRILL DUMBO(バー&グリル ダンボ)＞

DUMBOは、ニューヨーク・ブルックリン、マンハッタン橋とブルックリン橋に挟まれた歴史のある市街地、Down Under the Manhattan Bridge Overpassのアクロニムを、店名として命名いたしました。

出来立て、焼き立てのアメリカンスタイルの料理を提供いたします。

【場所】東京都港区北青山3-6-8 ザ スtringス 表参道 2階

【営業時間】平日11:30～22:00/土日祝11:00～22:00

【電話番号】03-5778-4534(直通)

【HP】www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/dumbo/



＜ザ スtringス 表参道＞

表参道駅直結。緑あふれる自然の温もりを感じていただける2つのチャペルと、ニューヨークの5つの街が持つ個性や美感をデザインしたデザイナーズバンケット、また、表参道の並木道に面したダイニングを備える2017年10月にオープンした複合施設。

【HP】www.strings-hotel.jp/omotesando/

