



THE STRINGS.

OMOTESANDO



2020年6月10日  
ザ スtrings 表参道

パフェのような和モダンかき氷や、旬のメロンを贅沢使用したパフェ  
チーズティー風 豆腐入りパンケーキが新登場

## 『ゼルコヴァ サマースイーツコレクション』

開催場所: Cafe & Dining Zelkova / 期間: 2020年7月3日(金)~9月2日(水)

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『黒糖とくるみのかき氷』、『桃と酒粕のかき氷』、『メロンとキウイのパフェ』、『サマーフルーツチーズティー パンケーキ』を、2020年7月3日(金)~9月2日(水)まで提供いたします。



### 黒糖とくるみのかき氷(左)

ぜんざいや白玉、寒天、ようかんを氷の間に重ね、黒糖ソースとミルクアイス、くるみクリームをトッピングしました。和の要素の詰まったどこか懐かしい優しい味わいのかき氷です。

### 桃と酒粕のかき氷(右)

白桃とアロエ、赤すぐり、赤桃ゼリー、酒粕アイスを氷の間に詰め込みました。トップには桃をかたどったムースと酒粕のソース、味のアクセントにハイビスカスのソースをあしらった桃のフルーティーさと、酒粕の優しい甘みを感じるかき氷に仕上げました。

食べ進めるごとに味や食感の変化を楽しめるパフェ仕立ての和モダンかき氷をお楽しみください。



### メロンとキウイのパフェ

甘くみずみずしい旬のメロンに、相性の良いキウイを合わせました。

ビネガー入りの白ワインジュレがさっぱりとした口当たりと、大人の味わいを演出します。

食後の締めパフェにもおすすめです。



### サマーフルーツチーズティー パンケーキ

豆腐入りのしっとりとした食感のパンケーキ生地にあーるグレーのソースとチーズのエスプーマを合わせ、近年人気のチーズティーをパンケーキで表現しました。

オレンジやグレープフルーツ、マスカットなど色鮮やかでさわやかな味わいのフルーツとともにお召し上がりください。

夏らしい涼し気なスイーツをグリーン豊かなテラス席や、ハイエンドなインテリアが並ぶラウンジ、ダイニングでお楽しみください。

### —————<「ゼルコヴァ サマースイーツコレクション」概要>—————

【提供期間】2020年7月3日(金)～9月2日(水)

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

【営業時間】平日 11:30～22:00 / 土日祝 11:00～22:00

【料金】	黒糖とくるみのかき氷	¥1,600
	桃と酒粕のかき氷	¥1,800
	メロンとキウイのパフェ	¥1,900
	サマーフルーツチーズティー パンケーキ	¥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(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ直通)

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

<商品詳細>

(左)黒糖とくるみのかき氷／(右)桃と酒粕のかき氷

・くるみクリーム  
・ミルクアイス

・氷  
・黒蜜ソース

・ようかん  
・寒天  
・白玉  
・レンズ豆のぜんざい  
・氷

桃ムース

・酒粕ソース  
・ハイビスカスソース

・氷  
・酒粕アイス  
・赤桃ゼリー  
・白桃  
・アロエ  
・赤すぐり

・ハイビスカスソース  
・氷



メロンとキウイのパフェ

ドライ スターフルーツ

カスタードクリーム

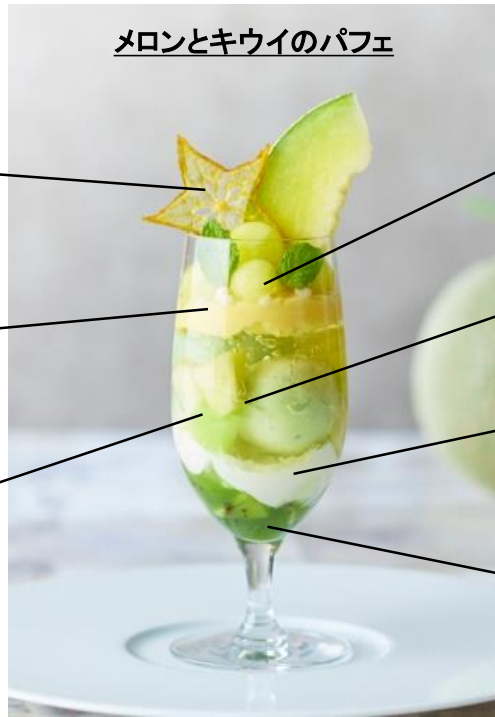
メロンナタデココ

・フレッシュメロン  
・ミント  
・ホワイトチョコ パフ

・メロンアイス  
・キウイアイス  
・ビネガー入り白ワインジュレ

パannaコッタ

・キウイ  
・キウイジャム



サマーフルーツチーズティー パンケーキ

・グレープフルーツ  
・オレンジ  
・バナナ  
・マスカット  
・赤すぐり

・チーズのエスプーマ  
・ブラッドオレンジアイス

豆腐入りパンケーキ

・はちみつとオレンジのソース  
・アングリーズソース  
・アールグレイゼリー





## ザ スtrings 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trings 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。

### 【店舗概要】Cafe & Dining Zelkova (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)

店名に掲げたZelkova(ゼルコヴァ)には「樺」という意味があります。表参道のケヤキ並木から続くロビーに、緑の木洩れ陽が差し込むテラス。表参道を象徴するような空間で、世界の食が集まるNYをイメージした、インターナショナルキューズをお楽しみいただけます。

【場所】 東京都港区北青山3-6-8 ザ スtrings 表参道 1階

【営業時間】 平日11:30~22:00/土日祝11:00~22:00

【電話番号】 03-5778-4566(直通)

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



### 【施設概要】ザ スtrings 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です。

【HP】 [www.strings-hotel.jp/omotesando/](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/)



### 【新型コロナウイルス感染症への当施設の取り組みについて】

ザ スtrings 表参道では、今般の新型コロナウイルスの感染拡大の状況を受け、お客様及び従業員の健康と安全に配慮した感染予防策を以下の通り行っております。

#### 【お客様への対応】

1. 施設の入り口と全会場の入り口にアルコール(エタノール)消毒液を設置し、施設または会場への入退出の度に手指の消毒にご協力をお願いしております。
2. 館内にある全てのトイレにハンドウォッシュとアルコール(エタノール)消毒液を設置し、手洗い消毒にご協力をお願いしております。
3. 消毒薬入のウエットタオルをご用意しております。
4. お客様及びスタッフの健康と安全ならびに公衆衛生を考慮し、接客スタッフはマスクを着用しております。
5. 館内は、扉や窓を開放するなど定期的な換気を実施いたします。
6. レストランのテーブルの間隔を空けてのご利用をご案内しております。
7. 入館時に検温のご協力をいただく場合がございます。

#### 【従業員の対応】

従業員が入館の際、社内衛生管理マニュアルによる出勤時の健康問診と検温、手洗いの徹底を行っております。