

童話“眠れる森の美女”の世界観を楽しむスイーツbuffetを期間限定で開催 『眠れる森のスイーツガーデン～Once Upon A Dream～』

3人の妖精をイメージした3色のモンブランや、魔女の炎に包まれたクレープシュゼット、
秋が旬の茨城県銚田市産ブランドメロンのスイーツが登場！

開催場所：GRAMASHI HOUSE / 開催期間：2020年9月19日(土)～11月13日(金)

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、レストラン「BAR & GRILL DUMBO(バー&グリルダンボ)」が手がける童話“眠れる森の美女”をモチーフにしたスイーツbuffet「眠れる森のスイーツガーデン～Once Upon A Dream～」を、2020年9月19日(土)～11月13日(金)の期間限定で開催いたします。



▲童話「眠れる森の美女」をイメージしたスイーツの数々



▲(上)3人の妖精のモンブラン／(下)銚田市産メロンスイーツ

『眠れる森のスイーツガーデン～Once Upon A Dream～』は、童話“眠れる森の美女”の世界の中に入り込んでしまったかのようなフォトジェニックな空間でお楽しみいただけるスイーツbuffetです。

眠り姫のティアラをあしらった洋梨のムースや、3人の妖精をイメージした3色のモンブラン、魔女のお城に見立てたチョコレートムースなど、おとぎ話の世界を表現したスイーツの数々が登場いたします。

なかでもタイムサービスで提供されるクレープシュゼットは、目の前でフランベし魔女の炎が上がるような迫力ある演出が自慢のシェフおすすめメニューです。

さらに、秋が旬の茨城県銚田市産のブランドメロン「アールスメロン」を使用したタルトと、パンナコッタも登場。アールスメロンは一般にマスクメロンと呼ばれる高級メロンの代表格です。上品な香り、滑らかな口当たり、爽やかな甘さが魅力のメロンをお楽しみください。



▲魔女をイメージしたスイーツ

【開催期間】 2020年9月19日(土)～11月13日(金)

【提供場所】 グラマシーハウス／ザ スtringス 表参道 2階

【開催時間】 平日 12:00～13:30(ビュッフェボード撮影タイム 11:45-12:00)

土日祝 第1部 11:00-12:30(ビュッフェボード撮影タイム 10:45-11:00)

第2部 13:30-15:00(ビュッフェボード撮影タイム 13:15-13:30)

第3部 16:30-18:00(ビュッフェボード撮影タイム 16:15-16:30)

【席数】 40名

※お申し込み人数が16名様に満たない場合は催行中止となります。

その場合は、前日から起算して5日前までにメールまたはお電話にて中止の旨をご連絡いたします。

※ソーシャルディスタンス確保のため、席数を64席から40席に減少し会場内の混雑を制御いたします。

【料金】 平日 大人 ¥4,800／こども ¥3,200

土日祝 大人 ¥5,500／こども ¥3,200

※料金にはデザート、お料理、ソフトドリンク、税金、サービス料が含まれます。

※こどもは4歳～12歳、3歳以下は無料です。

【メニュー】 ※お料理はスタッフがテーブルサービスいたします。

※スタッフはマスク、手袋を着用いたします。

※密にならないようお席ごとに順番にビュッフェボードへご案内させていただきます。

※手袋をお配りいたします。お食事をお取りになる際はマスクと手袋の着用をお願いいたします。

※トングに直接お手を触れないようご協力をお願いいたします。

お料理：
カボチャとクルミのサラダ仕立て いちじくと生ハムを添えて
旬のきのこの入った特製ミネストローネ
グラタン

チキンのトマト煮

スパイシーポテトフライ

濃厚スパイシーブラックカレー ほうれん草のグリーンライス

スイーツ：
眠り姫の洋梨ムース／魔女の城 漆黒のチョコレートムース
フェアリーメロンタルト(銚田市産アールスメロン)

妖精のグリーンモンブラン(抹茶)

妖精のピンクモンブラン(ルビーチョコ)

妖精のブルーモンブラン(ブルーベリー)

真実の愛 白ワインとカシスのゼリー

いつか夢で メロンパンナコッタ(銚田市産アールスメロン)

恋の味 ベリーフロマージュブラン

魔法にかけられたピンクのティラミス

呪いのフィグとオレンジカップケーキ

眠れる森のワルツ 抹茶と柚子のムース

森で摘んだベリーのとタルトレット／王子様のライムパイ

眠れる森の収穫祭 ブラウニー・マシュマロ

気まぐれポップコーン

魔女の炎に包まれた チョコールクレープシュゼット(※タイムサービス)

ドリンク コーヒー(ホット／アイス)、紅茶(ホット／アイス)、ハーブティー7種、オレンジジュース、ウーロン茶



秋の味覚が詰まったサラダや、人気のカレー



眠り姫の洋梨ムース



眠れる森の収穫祭 マシュマロ

【ご予約・お問い合わせ】

BAR & GRILL DUMBO (バー&グリルダンボ) 03-5778-4534

www.strings-hotel.jp/omotesando/event/sweetsbuffet/

【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】

www.strings-hotel.jp/omotesando/information-counterplan.html

< 銚田市産アールスメロン >

日本一のメロン生産地 茨城県銚田市(ほこた)では、7月～10月頃にかけてアールスメロンの旬を迎えます。美しく浮き立つ網目模様が広がり、完熟すると上品な芳香を放ち、滑らかな口当たり、爽やかな甘さが魅力です。“高級メロン”の代名詞として知られ、贈り物としても愛用されています。



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。



【会場概要】GRAMERCY HOUSE (グラマシーハウス)

芸術の中心地NYチェルシー。

上質な白を基調にしたシンプルな空間に、世界中から取り寄せた個性豊かな調度品やシャンデリアがあしらわれたアートギャラリーのようなバンケットです。

【HP】 www.strings-hotel.jp/omotesando/wedding/banquet/gramercyhouse.html



【店舗概要】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/



【施設概要】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】 <http://www.strings-hotel.jp/omotesando/>

