

フランス産最高級チョコレートブランド“ヴァローナ”を贅沢使用 『クリスマス N.Y.アフタヌーンティー』と、 『クリスマス アフタヌーンティー付きコース』が登場

提供場所: BAR & GRILL DUMBO / 提供期間: 2020年12月3日(木) ~ 12月27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)では、「BAR & GRILL DUMBO」にて、移り行く四季によってデコレーションが異なるアフタヌーンティー「N.Y. アフタヌーンティー」と、おひとり様につき1台アフタヌーンティースタンドが付いた「アフタヌーンティー付きコース」をご用意しております。

2020年12月3日(木) ~ 12月27日(日)の期間は、クリスマステーマにフランス産最高級チョコレートブランド“ヴァローナ”を贅沢に使用したメニューをお楽しみいただけます。



クリスマス N.Y.アフタヌーンティー

冬のN.Y.の街並みをイメージしたデコレーションとともに、世界のトップ・パティシエに愛されるフランス産最高級チョコレートブランド“ヴァローナ”を贅沢に使用した「デリスショコラ」や、「チョコレートビクトリア」、「ショコラシュークリーム」などのスイーツをお楽しみいただけます。

さらに、「ほうれん草とリコッタチーズのクリスマスツリー」や、「シュトーレン」などのクリスマスメニューや、色鮮やかなグラデーションが美しい「3種の人参を使用したグラデーションミルフィーユ」、ズワイガニを添えた「カリフラワーのムース」もクリスマスを華やかに彩ります。

なかでも、5時間じっくり牛すじ肉を煮込んだ「ビーツと牛すじ肉のボルシチ」と、トナカイをイメージし赤い鼻とツノをあしらったシュークリームはシェフのおすすめメニューです。

館内に施されたクリスマスデコレーションとともに優雅な午後のひとときをお過ごしください。

- 【提供期間】 2020年12月3日(木)～12月27日(日)
【提供場所】 BAR & GRILL DUMBO /ザ スtringス 表参道 2F
【提供時間】 平日11:30～17:00 / 土日祝15:00～17:00
【料金】 お一人様 ¥5,000
税金、サービス料12%込み ※2名様から承ります

【メニュー】

- ＜サラダ＞ 3種の人参を使用したグラデーションミルフィーユ キヌアとイカ墨のヴィネグレット
＜スープ＞ 5時間煮込んだビーツと牛すじ肉のボルシチ
＜セイボリー＞ ほうれん草とリコッタチーズのクリスマスツリー
マグロと根セロリのタルトレット
カリフラワーのムース ズワイガニとセミドライトマトのマリネ
＜スイーツ＞ ベリーコンポート
デリスショコラ
ベリータルトレット
チョコレートマカロン
トナカイ ショコラシュークリーム
チョコレートビクトリア
ラズベリーグリオット
シュトーレン
＜飲み物＞ TWGの紅茶(カモミール、アールグレイ、イングリッシュブレックファストティー、
グランドジャスミンティー、ムーンフルーツブラックティー、モロoccanミントティー、
ロイヤルダーズリン、バニラバーボンティー、ウォーターフルーツグリーンティー)、
コーヒーなど全12種類 ※お代わり自由



アフタヌーンティー付きコース

5時間じっくり牛すじ肉を煮込んだ「ビーツと牛すじ肉のボルシチ」や、色鮮やかなグラデーションが美しい「3種の人参を使用したグラデーションミルフィーユ キヌアとイカ墨のヴィネグレット」をご堪能いただいた後、

メインはオマール海老や牛フィレのグリルを含む贅沢なラインナップの中よりお好みのものをお選びいただけます。

世界のトップ・パティシエに愛されるフランス産最高級チョコレートブランド“ヴァローナ”を贅沢に使用した「デリスショコラ」や、「チョコレートビクトリア」、クリスマス伝統菓子「シュトーレン」などのスイーツ数々はエレガントなアフタヌーンティースタンドにてご提供いたします。

アフタヌーンティースタンドはおひとり様につき1台ご用意いたしますので、おひとりでもお気軽にご利用いただけます。スイーツにメッセージプレートをお付け出来ますので、女子会のほか、記念日やお誕生日のご利用にもおすすめです。

- 【提供期間】 2020年12月3日(木)～12月27日(日)
【提供場所】 BAR & GRILL DUMBO / ザ スtrings 表参道 2F
【提供時間】 ランチ 11:30～17:00 (L.O.15:00) / ディナー 17:00～22:00 (L.O.20:00)
【料金】 ランチ ¥5,500 / ディナー ¥6,500
※税金、サービス料12%込み

【ランチメニュー】

- ＜サラダ＞ 3種の人参を使用したグラデーションミルフィーユ キヌアとイカ墨のヴィネグレット
＜スープ＞ 5時間煮込んだビーツと牛すじ肉のボルシチ
＜メイン＞ ※1品お選びいただけます
キノコとハーブのクリームソースパスタ
季節のお魚料理
オマール海老のケイジャングリル レモンバターソース(+ ¥1,500)
季節のお肉料理
US牛フィレ(100g)のグリル 粒マスタードソース 季節の野菜添え(+ ¥1,000)
プリプリオマール海老のグリルとUS牛 肩肉のグリル 贅沢ミックスプレート(+ ¥1,000)

【ディナーメニュー】

- ＜サラダ＞ 3種の人参を使用したグラデーションミルフィーユ キヌアとイカ墨のヴィネグレット
＜スープ＞ 5時間煮込んだビーツと牛すじ肉のボルシチ
＜パスタ＞ キノコとハーブのクリームソースパスタ
＜メイン＞ ※1品お選びいただけます
オマール海老のケイジャングリル レモンバターソース
US牛フィレ(100g)のグリル 粒マスタードソース 季節の野菜添え
プリプリオマール海老のグリルとUS牛 肩肉のグリル 贅沢ミックスプレート

【スイーツメニュー(ランチ・ディナー共通)】

- ベリーコンポート / デリスショコラ / ベリータルトレット
チョコレートマカロン / チョコレートビクトリア / シュトーレン
＜飲み物＞ TWGの紅茶(カモミール、アールグレイ、イングリッシュブレックファストティー、
グランドジャスミンティー、ムーンフルーツブラックティー、モロッカンミントティー、
ロイヤルダーズリン、バニラバーボンティー、ウォーターフルーツグリーンティー)、
コーヒーなど全12種類 ※お代わり自由

【ご予約・お問い合わせ】

BAR & GRILL DUMBO
03-5778-4534(直通)
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】

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

