



THE STRINGS.
OMOTESANDO



2021年2月8日
ザストリングス 表参道

華麗なローズとすっきりとしたライチで織りなす春パフェ、
桜と抹茶を合わせた和のモンブランが新登場

『ゼルコヴァ スプリング スイーツコレクション』

提供場所: Cafe & Dining ZeikovA / 期間: 2021年3月3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)が運営するザストリングス 表参道(所在地: 東京都港区北青山3-6-8)では、1階「Cafe & Dining ZeikovA」(カフェ&ダイニングゼルコヴァ)にて『ローズライチ パフェ』、『抹茶モンブラン桜のエスプーマ』を、2021年3月3日(水)より提供いたします。



ローズライチ パフェ

華麗なローズとすっきりとしたライチで織りなす春の華やかさを表現したパフェです。グラスの底からローズコンフィチュール、ライチローズジュレ、ローズとラズベリーのクリーム、ミルクティーアイス、ライチシャーベットなどを丁寧に重ね、トップにエレガントな飴細工とバラの花びらをあしらいました。食べ進める内にミルクティーアイスが溶け、まろやかな味わいがパフェ全体に広がるよう計算して層を重ねました。春の訪れを口いっぱいを感じながらお楽しみください。



抹茶モンブラン桜のエスプーマ

桜と抹茶を合わせた和のモンブランをご用意いたしました。やわらかな甘みのマロンペーストと、風味豊かな宇治抹茶が融合したモンブランクリームで、スポンジ生地とメレンゲ、小豆アイスを包み込みました。抹茶モンブランクリームの味わいが引き立つよう、スポンジ生地には、相性の良い柚子のシロップを浸み込ませ、チョコレートクリームを重ねました。桜の塩漬チップの塩味がアクセントとなった桜のエスプーマと絡めながらお召し上がりください。

【提供期間】

ローズライチ パフェ 2021年3月3日(水)～6月2日(水)

抹茶モンブラン桜のエスプーマ 2021年3月3日(水)～5月5日(水祝)

【提供場所】

Cafe & Dining ZelkovA (カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)／ザ スtringス 表参道 1F

【提供時間】

11:30～19:00

【料金】

ローズライチ パフェ ¥1,900

抹茶モンブラン桜のエスプーマ ¥2,000

※税金込み

※サービス料別(※2021年3月31日まで12%、4月1日より、15%に変更となります)

【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/

【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



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。

【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「櫻」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tringス 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/



【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です。

【HP】 www.strings-hotel.jp/omotesando/



<商品詳細>

ローズライチ パフェ



・食用バラ
・飴細工

紅茶アイス

・ライチローズジュレ
・ピンクグレープフルーツ
・ラズベリー
・赤スグリ
・アロエ

ライチシャーベット

・ラズベリーチョコパフ
・ルビーチョコレートあえ
アーモンドクッキー

ローズラズベリークリーム

ライチローズジュレ

ローズコンフィチュール
(タイベリー、ラズベリー、
ローズ)

抹茶モンブラン桜のエスプーマ



小豆アイス

メレンゲ

・柚子シロップを浸けた
スポンジ生地
・チョコレートクリーム

宇治抹茶
モンブランクリーム

・桜のエスプーマ
・桜の塩漬け

桜のクランチ