

ホワイトデーのギフトに最適

カフェの人気カクテルからインスパイアされたチョコレート

『ゼルコヴァ カクテル ショコラ』 が新登場

フランス最高級チョコレート“ヴァローナ”を贅沢使用

販売場所:ゼルコヴァ ケーキブティック / 販売期間: 2021年3月1日(月)~3月14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、1階「ZeikovA Cake Boutique」(ゼルコヴァ ケーキブティック)にて、ホワイトデーのギフトに最適な『ゼルコヴァ カクテル ショコラ』を、2021年3月1日(月)~3月14日(日)まで販売いたします。



カフェ&ダイニング ゼルコヴァで人気のカクテルの味を表現したチョコレートを、4粒セットにしてご用意いたしました。自家製のスパイシージンジャーシロップを使用した、開業以来の女性人気NO.1カクテル「スパイシー ジンジャーモヒート」をはじめ、桜リキュールとミントでさっぱりと仕上げた毎春好評の「桜モヒート」、芳醇な香りのアッサム茶葉と、ほろ苦く深みのあるエスプレッソの中に、シナモンのスパイシーさを感じる「チャイモカ」、甘酸っぱい旬のストロベリーと、手絞りのレモンで作った自家製レモネードのフレッシュな味わいが自慢の「ストロベリーレモネード」など、個性豊かなカクテルのフレーバーを、フランス産最高級チョコレート“ヴァローナ”と組み合わせました。

会員制の高級バーや星付きホテルでパデ腕を磨いたバーテンダーとパティシエによる、感性と世界観が凝縮されたショコラは、上質を好む大切な方へのホワイトデーのギフトや、ご自身へのご褒美スイーツとしてもおすすめです。



【ゼルコヴァ カクテル ショコラ詳細】

■スパイシー ジンジャー(左)

ジンジャーやクローブ、シナモン、唐辛子などをブレンドした自家製のスパイシージンジャーシロップのキリッとしたフレーバーと、ホワイトチョコレートのまろやかな甘みがマッチした一粒。

■桜モヒート(左中央)

口に入れた瞬間に優しい桜の香りが広がり、後からほのかにミントの爽やかさを感じます。

桜リキュールとミントのバランスが絶妙な春ならではの味わいをお楽しみください。

■チャイモカ(右中央)

芳醇な香りのアッサム茶葉と、コクのあるカカオの風味、ほろ苦く深みのあるエスプレッソの中に、シナモンのスパイシーさを感じるリッチな味わい。

■ストロベリーレモネード(右)

甘酸っぱいストロベリーにレモンの爽やかさをプラス。スッキリとしたテイストが女性に人気。

＜『ゼルコヴァ カクテル ショコラ』概要＞

【販売期間】 2021年3月1日(月)～3月14日(日) ※限定30個

【販売場所】 ZelkovA Cake Boutique(ゼルコヴァ ケーキブティック) / ザ スtringス 表参道 1F
※ブティックの商品のイトインは承っておりません。

【営業時間】 12:00～20:00

【料金】 ※消費税込
¥1,700

【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。