



THE STRINGS.

OMOTESANDO

報道関係者各位

2025年5月15日
ザ スtrings 表参道

夏季限定！表参道 駅直結の都会のオアシスで楽しむ

STRINGス サマービアプラン2025

“Tex-Mex(テクス・メクス)” Garden Night 新登場

提供場所: Cafe & Dining ZelkovA(1F) / TAVERN by the green(2F) 提供期間: 2025年6月1日(日)～9月30日(火)

ザ スtrings 表参道(所在地: 東京都港区北青山3-6-8、総支配人: 宮田宏之)では、1階「Cafe & Dining ZelkovA(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)」と、2階「TAVERN by the green(タバーン・バイ ザ グリーン)」の2つの店舗にて、メキシコ風アメリカングリルの“Tex-Mex(テクス・メクス)”をテーマにした夏季限定のビアプランを2025年6月1日(日)～9月30日(火)の期間で提供いたします。



ザ スtrings 表参道の2025年ビアプランのテーマは、“Tex-Mex(テクス・メクス)”。夏にぴったり、ビールとの相性も抜群の、ピリッとスパイシーなメキシコ風アメリカングリルをご堪能いただけます。

Cafe & Dining ZelkovAでは、ニューヨークのような雰囲気の中で楽しむテクス・メクスバーベキューをお届け。コースはスタッフが仕上げをするおもてなしのサラダからスタートし、ご自身で包んでアレンジする楽しさ満点のベジタリアンミートタコスや、スパイシーな味わいがクセになるフィッシュ&チップス、大胆なグリルチキンと串刺しのグリル野菜などバーベキューメニューがラインアップ。3種のビールの飲み比べやワイン、そのほかカクテルも豊富にご用意し、夏のテラスバーベキューを盛り上げます。

TAVERN by the greenでは、スパイス好きなシェフによる、スパイスやハーブを巧みに使用したメキシカングリルをお楽しみいただけます。色とりどりのコブサラダから始まり、世界各地の料理をアレンジしたタパス9種を3段のスタンドにのせたTAVERN特製のタパススタンド“9つの味覚の世界トラベル”、グリルレストランならではの豪快なお肉のグリルや、メキシカンシーフードライスをご用意。ケヤキ並木を一望するNYスタイルの店内で、こだわりの贅沢な料理やお酒とともにリラックスできる時間をお過ごしいただけます。さらに、会社のお集まりなど団体利用向けに、広々快適なバンケットルームでもビアガーデンを開催いたします。

今年の夏は緑豊かな都会のオアシス、ザ スtrings 表参道で思う存分ビアギャザリングをお楽しみください。

<「ストリングス サマービアプラン2025 “Tex-Mex(テキス・メクス)” Garden Night」概要>

■1階 Cafe & Dining Zelkova(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ) <NYサマーテラスBBQ>



- 【提供期間】2025年6月1日(日)～9月30日(火)
【提供時間】17:00～22:00(L.O. 20:00)
【料金】¥6,500/ ¥8,000(フードメニュー・フリーフローを含む)
※2名様よりご注文可能
※税金・サービス料15%込
【ご予約・お問い合わせ】03-5778-4566(Cafe & Dining Zelkova 直通)
<https://www.strings-group.jp/omotesando/event/beer.html#z elkova>

【メニュー】

スタンダードコース - ¥8,000

- ・ゼルコヴァ特製 本日のサラダ
- ・ベジタリアンミートタコス 2種のソース ワカモレトマトサルサ
- ・ケイジャンポテト 白身魚のフリット
- ・ジャークチキンと野菜のグリル
- ・シーフードパエリア レモン
- ・本日のデザート

カジュアルコース - ¥6,500

- ・ゼルコヴァ特製 本日のサラダ
- ・ベジタリアンミートタコス 2種のソース ワカモレトマトサルサ
- ・ケイジャンポテト
- ・ジャークチキンと野菜のグリル

■2階 TAVERN by the green(タバーン・バイ ザ グリーン) <メキシカンBBQ ~9つの味覚の世界トラベル~>



【提供期間】2025年6月1日(日)～9月30日(火)

【提供時間】18:00～22:00(L.O. 20:00)

【料金】¥8,000／¥10,000(フードメニュー・フリーフローを含む)

※2名様よりご注文可能

※税金・サービス料15%込

【ご予約・お問い合わせ】03-5778-4534(TAVERN by the green 直通)

<https://www.strings-group.jp/omotesando/event/beer.html#tavern>

【メニュー】

スタンダードコース - ¥10,000

・メキシカンコブサラダ

・TAVERN特製タパススタンド9種盛り合わせ

白桃とミントの生ハムロール／スイカとフェタチーズのピンチョス／シーフードセビーチェ／

紫キャベツ&トルティーヤ ザータル／冷やしきゅうり 梅チーズディップ／

枝豆のソテー モレソース／燻製鴨のクロスティーニ バルサミコ味噌クリーム／

キョフテ ヨーグルトソース／エローテ風焼きヤングコーン チポトレチーズ

・国産牛サーロインのグリル スパイシーチキングリル グリルベジタブル

ポテトフライ オニオンリング 粒マスタードソース

・メキシカンシーフードライス レモントマトサルサ

・NYチーズケーキ ダークチョコレートソース

カジュアルコース - ¥8,000

・メキシカンコブサラダ

・TAVERN特製タパス5種盛り

白桃とミントの生ハムロール／紫キャベツ&トルティーヤ ザータル／

冷やしきゅうり 梅チーズディップ／燻製鴨のクロスティーニ バルサミコ味噌クリーム／

エローテ風焼きヤングコーン チポテレチーズ

・スパイシーチキングリル&ポークソーセージ

ポテトフライ オニオンリング BBQソース

・メキシカンシーフードライス レモントマトサルサ

・自家製ティラミス フランボワーズソース

<会社のお集まりなど団体でのご利用向け バンケットルーム「グラマシーハウス」にてビアガーデン開催>



【開催期間】2025年6月1日(日)～9月30日(火)

【提供時間】18:00～22:00(L.O. 20:00)

【料金】¥8,000／¥10,000(フードメニュー・フリーフローを含む)

※税金・サービス料15%込

【人数】15～50名様のご予約可能

【お問い合わせ】03-5778-4534(TAVERN by the green 直通)

<https://www.strings-group.jp/omotesando/event/beer.html#beergarden>

【メニュー】TAVERN by the greenと同様



バンケットルーム「グラマシーハウス」

【ザ スtrings 表参道 レストラン料理長】井澤 優太

素材の旨味の極致を見出す熟成、発酵を用いたメニュー創りを得意とするシェフ井澤は、若き挑戦者。

彼が選んだ調理方法で素材がどんな魅力的なひと皿として仕上がってくるのかも楽しみの一つ。

驚きと発見のある、型にとられないボーダレスな一品をご堪能ください。



【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イジーヌ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】11:30～22:00

【電話番号】03-5778-4566(直通)

【HP】<https://www.strings-group.jp/omotesando/restaurant/zelkova/>



【店舗概要】TAVERN by the green (タバーン・バイ ザ グリーン)

世界に新しい文化を発信する表参道。この街に集まる感度の高い大人たちに向けて誕生。

四季折々のケヤキ並木を一望する、NYスタイルのレストラン。

発酵を巧みに取り入れたまろやかで深みのある新しい食を提案。

繊細かつダイナミック。ベーシックでありながらアーティスティック。

そんな“幸せなギャップ”を提供します。

【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】11:30～22:00

【電話番号】03-5778-4534(直通)

【HP】<https://www.strings-group.jp/omotesando/restaurant/tavern/>



【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いただけるデザイナーズチャペルと、ニューヨークと東京が融合した洗練された5つのバンケット、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】<https://www.strings-group.jp/omotesando/>

