

# 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 新店舗『TAVERN by the green』がグランドオープン

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”を提供いたします

**営業開始日：2021年10月29日(金)**

ザ スtrings 表参道(所在地：東京都港区北青山3-6-8、総支配人：山田 弘之)では、2階にて、  
新店舗「TAVERN by the green(タバーン・バイ ザ グリーン)」の営業を、2021年10月29日(金)より開始いたします。



シグネチャープレート of USDA 認証のオーロラアンガスビーフを使用したトマホーク・ステーキ



色彩豊かなアーティスティックな一皿

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「TAVERN by the green (タバーン・バイ ザ グリーン)」が誕生いたします。

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”をお客様に提供します。

シグネチャープレートは、USDA 認証のオーロラアンガスビーフを使用した800gのダイナミックなトマホーク・ステーキ。火入れと、肉を休める手間のかかる作業を6回以上繰り返すことにより、肉汁と旨味を閉じ込めジューシーに仕上げたスペシャリテにはサプライズな隠し味が。口に入れた瞬間に溢れ出す肉汁と、香ばしい香りをご堪能ください。

クリエイティブな料理とマリアージュするカクテルやワインも魅力のひとつ。経験豊かなバーテンダーとソムリエが厳選したドリンクで最高のペアリングを提案いたします。

店名の“by the green”には、「表参道のケヤキ並木のそばで、大人の上質な時間を過ごせるように」という想いが込められています。思いがけない食材や色彩を組み合わせたアーティスティックなメニューを、四季折々の表情を見せるケヤキ並木のそばでお楽しみください。お客様ひとりひとりに合わせておもてなしします。

-----<TAVERN by the green(タバーン・バイザグリーン)』概要>-----

- 【営業開始日】 2021年10月29日(金)  
【営業場所】 東京都港区北青山3-6-8 ザストリングス 表参道 2F  
【店舗名】 TAVERN by the green(タバーン・バイザグリーン)  
【営業時間】 11:30~22:30  
                  ブランチ11:30~17:00(L.O.16:00)  
                  ディナー17:00~22:30(L.O.お食事21:00/ドリンク21:30)  
                  ※当面の間は時短営業となります。詳しくはHPをご覧ください  
【席数】 88席  
【料金】 ブランチ 平日:¥3,400/土日祝:¥3,835  
                  ディナー コース¥7,000~  
                  税金込み、サービス料15%別

【ご予約・お問い合わせ】

TAVERN by the green(タバーン・バイザグリーン) 03-5778-4534

[www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/tavern/](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/tavern/)

【メニュー例】

<ブランチ>

- TAVERN特製コブサラダ 白みそとバターミルクのドレッシング ¥2,200  
ギリシャヨーグルトと季節のフルーツ キャラメリゼしたアーモンド パッションフルーツソース ¥2,200  
本日の魚のソテー 季節野菜ロメスコソース ケルプバター ¥2,500  
そば粉のガレット スペイン産ツナのオイルマリネ モントレージャック ¥2,800  
BEC(ベーコンエッグチーズ)ポッデガススタイル  
国産牛フィレ肉のグリル150g ホッピングョン 山椒入りグリーンペッパーソース ¥5,500  
バナナプディング ニューヨークスタイル ¥1,800  
エンジェルケーキ ヨーグルトホイップ ミックスベリー ¥1,800



ギリシャヨーグルトと季節のフルーツ



本日の魚のソテー 季節野菜



BEC(ベーコンエッグチーズ)ポッデガススタイル



国産牛フィレ肉のグリル150g ホッピングョン

<ディナー>

- クリスピーリードヴォー マッシュルームのソテー ポルチーニクリーム パルメザンの泡 ¥2,400  
バターミルクでマリネした国産鶏のグリル ホッピングョン 山椒入りグリーンペッパーコーンソース ¥4,200  
夢の大地豚 マンゴーチャツネ うまみソース チチャロン ¥3,500  
カナダ産ロブスターのグリル シラチャーアメリカンソース ケールとレンコンのサラダ ¥5,000  
プライムビーフ ニューヨークカット 350g ¥7,400  
A5和牛サーロインのグリル 200g ¥12,000  
プラム入りサッシェ ラムレーズンアイスクリーム ブルーベリーソース ¥2,200



バターミルクでマリネした国産鶏のグリル



A5和牛サーロインのグリル



プラム入りサッシェ ラムレーズンアイスクリーム

※メニューは季節、入荷により変更となります



**TAVERN by the green**  
料理長・井澤 優太(イザワ ユウタ)

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、型にとらわれないボーダレスな一品をご堪能ください。



**TAVERN by the green**  
バーテンダー・加藤睦臣(カトウ ムツミ)

シャンパン、カクテル、クラフトビール、紅茶に至るまで、その素材やルーツに人並み外れたこだわりを持つバーテンダー。豊富な知識と経験を活かし、お客様の気分ぴったりのクセになる一杯をお届けいたします。「人生を変える一杯」に出会えるかも。

**【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「TAVERN by the green (タバーン・バイ ザ グリーン)」が誕生。

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”をお客様に提供します。

【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】11:30~22:30

※当面の間時短営業となります。詳しくはHPをご覧ください

【電話番号】03-5778-4534(直通)

【HP】 [www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/tavern/](http://www.strings-hotel.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】 [www.strings-hotel.jp/omotesando/](http://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](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/information-counterplan.html)

