

# ストリングス初！ピカチュウをモチーフにしたアフタヌーンティー 『ピカチュウ アフタヌーンティー』が新登場 ストリングスホテル 名古屋と2施設で販売

提供場所: Cafe & Dining ZelkovA／提供期間: 2023年4月24日(月)～7月3日(月)

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)」にて、ストリングスブランド初となるポケモン「ピカチュウ」をモチーフにしたアフタヌーンティー『ピカチュウ アフタヌーンティー』を、2023年4月24日(月)～7月3日(月)まで提供いたします。  
なお、ストリングスホテル 名古屋でも2023年6月1日(木)～8月31日(木)の期間で提供いたします。



世界中で愛されるポケモンから「ピカチュウ」をモチーフにしたアフタヌーンティーを、ストリングスブランドで初めて提供いたします。

ピカチュウの鮮やかなイエローカラーからインスピレーションを受けたミニバーガーをはじめ、ピカチュウシルエットのマフィン、ピカチュウの背中の模様がデザインされたマカロンなど、遊び心溢れるメニューの数々が楽しげに並びます。

ピカチュウのでんきをイメージしたキッシュには山椒パウダーをふりかけビリビリ食感をプラスし、チョコレートロリポップには口にいれるとパチパチする仕掛けが。目でも舌でもピカチュウを感じることができる五感で楽しむアフタヌーンティーに仕上げました。オプションにてピカチュウがプリントされたカフェラテや、チョコレートドームを溶かして食べ進めるスペシャルプレートもご用意いたします。

さらにテラスでは、ピカチュウたちがお出迎え！オリジナルのピカチュウデザインが施されたテーブル席と、ウォールの中でピカチュウたちが駆け回る姿がキュートなソファ席。6席限定のスペシャルシートでピカチュウと特別な時間をお過ごしください。

## スペシャルシート(テラス限定)

テラスの一部にピカチュウをデコレーションしたスペシャルシートをご用意いたしました。



### ピカチュウ スペシャルデザート(オプション)

ピカチュウからインスパイアされたアーティストックなデザート。でんきイメージや、ピカチュウの背中などをアートに表現したスペシャルティです。パチパチ弾けるチョコレートやナッツの固い食感、果実の酸味とアイスクーキのマリアージュは絶品です。チョコレートドームにフルーツソースをかけて、感動の体験をお楽しみください。



### テイクアウト アフタヌーンティー

カフェ&ダイニング ゼルコヴァで人気のアフタヌーンティーを、ご自宅でお楽しみいただけるテイクアウトセットです。3段のアフタヌーンティースタンドとして、そのままテーブルに飾ることができるオリジナルテイクアウトボックスでご提供いたします。



**ピカチュウマフィン**  
柑橘風味のマフィンに黄色のシャンティクリームをのせ、ピカチュウを表現。耳が愛らしいマフィン。



**ピカチュウのかくれんぼ 濃厚マンゴープリン**  
爽やかな黄色で夏の訪れを感じる濃厚なマンゴープリン。チェリーから顔をだすピカチュウがとてもキュート。



**ピカチュウ ロリポップ**  
表情がキュートなピカチュウのチョコレートロリポップ。手にもって一緒に写真に撮りたくなるデザートです。



**キャラメルマカロン**  
ピカチュウの背中をモチーフにしたデザインが愛らしい、キャラメルマカロン。



**森のピスタチオムースタルト**  
ピカチュウの森をイメージしたタルト。タルトの中にピスタチオの香ばしい風味を感じるムースを入れ、木の実をあしらった大人な味わいに。



**10まんボルト風チョコレートオペラ**  
ピカチュウおなじみのわざ「10まんボルト」をイメージしたデザインを取り入れ、上質な味わいのオペラに。



**フルーツたっぷり はちみつレモンゼリー**  
たまご型の容器の中には、フルーツがたっぷり入り、ほどよい甘さのはちみつレモンゼリーと相性抜群。イナズマをあしらったふわふわのレモンムースが口の中でとろけます。



**ケチャップたっぷり チーズスライダー**  
黄色のバンズでピカチュウをイメージしたケチャップたっぷりの肉厚バーガー。



**チキンとトマトのビリビリ キッシュ**  
具の中に雷をイメージしたビリビリパウダーを少しいれアクセントにした濃厚キッシュ。



**カリッとナッツのタブレサラダ**  
黄色味かったクスクスと黒オリーブを入れたヘルシーな一品。森をイメージさせたナッツをアクセントにして食感をお楽しみください。



**ピカチュウドリンク(オプション)**  
※もれなくモンスターボール型コースター付

(左)ピカチュウ フルーツモクテル  
ピカチュウをモチーフにした大人デザインのモクテル(ノンアルコール)。フルーツジュースをミックスした、フレッシュな味わいをお楽しみください。  
(中央)ピカ★パチ パッションフルーツエード  
ピカチュウの耳が可愛いマンゴーシャーベットののせた初夏にぴったりのパッションフルーツエード。ピカチュウの繰り出す「10まんボルト」をイメージして、ドリンクがピカピカと光るサプライズ。  
(右)ピカチュウ アート・カフェ・ラテ  
ピカチュウのアートが入ったカフェ・ラテ。エスプレッソの香り高く、ミルクのまろやかさが際立つ上質な味わいです。

【提供期間】

2023年4月24日(月)～7月3日(月)

【提供場所】

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

※予約状況に応じてバンケットルーム「GRAMERCY HOUSE(グラマシーハウス)」でもお席をご用意いたします。

【提供時間】

アフタヌーンティー・ミニアフタヌーンティー付ランチ 11:30～最終入店18:00

ミニアフタヌーンティー付ディナー 17:00～最終入店20:00

※2時間制、L.O.30分前

テイクアウト アフタヌーンティー 12:00～20:00

【料金】

アフタヌーンティー ¥5,800

ドリンクセット ¥6,500(アフタヌーンティー＋ピカチュウドリンク1種類)

スペシャルデザートセット ¥7,800(アフタヌーンティー＋スペシャルデザート)

スペシャルコンボ ¥8,500(アフタヌーンティー＋ピカチュウドリンク1種類＋スペシャルデザート)

ミニアフタヌーンティー付ランチ ¥4,800

ミニアフタヌーンティー付ディナー ¥6,800

テイクアウト アフタヌーンティー ¥10,000(※1セット2名様分)

ピカチュウ アート・カフェ・ラテ ¥1,265

ピカ★パチ パッションフルーツエード ¥1,012

ピカチュウ フルーツモクテル ¥1,012

ピカチュウ スペシャルデザート ¥2,300(※当日オプションは1日20食限定。事前予約の場合は数量限定なし。)

※税金、サービス料15%込

【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/info/zelkova-aft.html#next](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/zelkova/info/zelkova-aft.html#next)



グラマシーハウス(イメージ)  
フォトスポットあり

【String'sホテル 名古屋「ピカチュウ アフタヌーンティー」開催概要】

【販売期間】2023年6月1日(木)～8月31日(木)

【開催時間】

■平日: 11:30～13:30(L.O.13:00)／14:30～16:30(L.O.16:00) の2部制

■土日祝日: 16:30～18:30(L.O.18:00) の1部制

【商品プラン／料金(税込・サービス料15%込)】

■アフタヌーンティー: 平日 ¥5,200／土日祝日 ¥5,650

■アフタヌーンティー＋パスタ: 平日 ¥6,200／土日祝日 ¥6,650

■アフタヌーンティー＋ドリンク(オリジナルドリンク3種から1つ選択):

平日 ¥6,200／土日祝日 ¥6,650

■アフタヌーンティー＋パスタ＋ドリンク(オリジナルドリンク3種から1つ選択):

平日 ¥7,000／土日祝日 ¥7,450

※上記商品には、いずれも“ピカチュウ”ランチョンマットとメニュー表がセット

※いずれの商品も7日前までの要予約

[www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/zillion/13998.html](http://www.strings-hotel.jp/nagoya/recommend/restaurant/zillion/13998.html)



【String's回遊キャンペーン】

ザ String's 表参道とString'sホテル 名古屋の2店舗でピカチュウアフタヌーンティーをお楽しみいただいた方全員に、ピカチュウのオリジナルドリンク1杯プレゼント

※1店舗目でお渡しした“メニュー表”を2店舗目のオーダーの際にご提示ください

※ピカチュウドリンク3種(ピカ★パチ パッションフルーツエード／ピカチュウ フルーツモクテル／ピカチュウ アート・カフェ・ラテ)の中からお選びいただけます。

### Cafe & Dining ZelkovA 料理長・菅居 圭一(スガイ ケイチ)

料理好きの父の背中を見て育ち、幼い頃から料理人を夢見る。

調理専門学校にて洋食を専攻し、様々なジャンルの料理に携わりたいという想いからホテルで経験を積む。

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイにて、フレンチからアメリカン、ビュッフェまで幅広い分野で活躍。

様々な思想や文化を持つ人々が同じテーブルを囲んで笑顔になれるよう、“フードダイバーシティ(食の多様性)”も心がけ、常に探求心を持ってメニュー創作に取り組んでいる。



### ザ スtrings 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trings 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ン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「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ー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】 [www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/zelkova/](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/zelkova/)



### 【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です。

【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.html](http://www.strings-hotel.jp/omotesando/information.html)

