報道関係者各位

2021年6月22日
ザ ストリングス 表参道

ピエール・エルメ・パリとのコラボレーション
サロン・ド・テ「ボーパッサージュ」のレシピが日本初上陸

ピエール・エルメの「味覚・感性・歓喜の世界」を堪能する
ブランチやディナー、かき氷、アフタヌーンティーが期間限定で登場

提供場所：Cafe & Dining ZelkovA・BAR & GRILL DUMBO／提供期間：2021年7月14日（水）～9月27日（月）

ザ ストリングス 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、1階「Cafe & Dining ZelkovA（カフェ＆ダイニング ゼルコヴァ）」と、2階「BAR & GRILL DUMBO（バー＆グリル ダンボ）」にて、ピエール・エルメ・パリのメニューを、2021年7月14日（水）～9月27日（月）まで提供いたします。



日本初上陸！ピエール・エルメ・パリのサロン・ド・テ「ボーパッサージュ」のブランチメニュー



上：アフタヌーンティー／下：かき氷

海外旅行などの遠出が難しい今夏、少しでも旅気分を味わって欲しいという願いを込め、パリでしか味わうことのできないピエール・エルメ・パリのサロン・ド・テ「ボーパッサージュ」のメニューを**日本で初めて**再現。
まるでパリでバカンスを過ごすかのような気分に浸るメニューの数々をご用意いたしました。

ボーパッサージュにあるピエール・エルメのサロンでは、朝食から夜の食前酒まで、あらゆる場面において訪れる人々に味覚の喜びを提供しています。ブランチには、焼きたてのクロワッサンやフレンチトーストをどうぞ。
ランチやディナーには、フランスの伝統的な牛ほほ肉の赤ワイン煮をはじめ、季節のパスタ、冷製スープやフォアグラのパルフェを。きっとご満足いただけることでしょう。

パティスリー界のピカソと称賛されるピエール・エルメの代表作“イスパハン”のかき氷やフラッペ、BAR & GRILL DUMBOのために厳選された個性豊かなガトーで織りなすアフタヌーンティーも鮮やかに夏を彩ります。

【BAR & GRILL DUMBO（バー＆グリル ダンボ）】

アフタヌーンティー～PIERRE HERMÉ PARIS pour The Strings Omotesando～

“味覚の喜び”そのものを象徴するような絶品「イスパハン」をはじめ、イスパハンの風味を斬新にアレンジをした「チーズケーキ イスパハン」や、バラとジャスミンの香水を彷彿させるマカロン「ジャルダン パルフュメ」など、BAR & GRILL DUMBOのために厳選されたガトーが華やかに並びます。
アイスをマカロン生地やサブレでサンドしたピエール・エルメ・パリオリジナルスイーツ「ミス グラグラ」は、スミレとカシスの調和の中にバニラがすっと入り込んだ「アンヴィ」をご用意いたしました。“パティスリー界のピカソ”と称賛されているピエール・エルメの『味覚・感性・歓喜の世界』を存分に感じていただけるアフタヌーンティーです。



【提供時間】
11:30～17:00（L.O.15:00）
【料金】
お一人様 ¥5,913
※2名様から承ります
※税金込み、サービス料15%別

【メニュー】
・サラダ：夏野菜とマンゴーのサラダ　レモンドレッシング
・スープ：冷製ヴィシソワーズ
・セイボリー：桃とクリームチーズの生ハムロール／サーモンのマリネ　キャビア・ド・オーベルジーヌ
・スイーツ：イスパハン／チーズケーキ イスパハン／プレジール シュクレ／ミス グラグラ アンヴィ
マカロン ジャルダン パルフュメ／エモーション マング シトロンヴェール／エモーション アンヴィ／スコーン シトロン

ディナー



【提供時間】
17:00～22:00（L.O.21:00）
※政府からの要請などにより、営業時間が変更となる場合がございます。
【料金】
¥8,500
※税金込み、サービス料15%別

【メニュー】
・前菜：フォアグラのパルフェとキャラメリゼしたりんご
・スープ：アスパラ冷製スープ、海老スモーク
・魚料理：赤マグロたたき
・肉料理：鶏むね肉のレモンローズマリーのグリル、ナスのキャビア仕立て（牛フィレのグリル ＋¥1,500）
・デザート:エモーション マング シトロンヴェール／ミス グラグラ アンヴィ／本日のマカロン
・食後のコーヒー or 紅茶

【Cafe & Dining ZelkovA（カフェ＆ダイニング ゼルコヴァ）】



ブランチ ※土日祝テラス限定

【提供時間】

9:00～15:00（L.O.15:00）

【料金】

¥4,950

※税金込み、サービス料15%別

【メニュー】

クロワッサン／クロワッサン イスパハン／マフィン マング＆ココ／
グラノーラ ナチュール／フレンチトースト サレ／
アボガドサラダ タスマニアサーモン、タラバ蟹添え／
デトックスジュース／コーヒー or 紅茶 or カフェラテ



ランチ

【提供時間】

11:30～15:00（L.O.15:00）

【料金】

¥5,500

※税金込み、サービス料15%別

【メニュー】

カラフルトマトサラダ／からすみのパスタ／
牛頬肉の赤ワイン煮込み、季節の野菜添え or
ローストした鯛、プロヴァンスラタトゥイユとバジルオイル添え／
ミルフィユ アンフィニマン ヴァニーユ
クープ グラッセ サティーヌ／コーヒー or 紅茶 or カフェラテ



かき氷

日本の夏の風物詩・かき氷に、ピエール・エルメを代表する
フレーバー「イスパハン」と、「サティーヌ」を融合させました。
ザ ストリングス 表参道でしか食べることのできない夏の味を
ご堪能ください。

【提供時間】

11:30～19:00（L.O.19:00）

【料金】

かき氷 イスパハン　¥2,000
かき氷 サティーヌ　¥2,000
※税金込み、サービス料15%別



フラッペ

まるで“飲むマカロン”。

パリでも人気のフラッペはテイクアウトも可能です。

【提供時間】

11:30～21:00（L.O.21:00）

【料金】

フラッペ マカロン イスパハン ¥1,300
フラッペ マカロン ショコラ　¥1,300
※税金込み、サービス料15%別
※テイクアウトはサービス料なし

----------＜概要＞ ---------

【提供期間】

2021年7月14日（水）～9月27日（月）

【提供場所】

BAR & GRILL DUMBO ／ザ ストリングス 表参道 2F

Cafe & Dining ZelkovA ／ザ ストリングス 表参道 1F

【営業時間】

11:30～22:00 (L.O.21:00)

※Cafe & Dining ZelkovAのみ土日祝9:00～

【料金】 ※税金込み、サービス料15%別　※テイクアウトはサービス料なし

＜BAR & GRILL DUMBO＞

アフタヌーンティー　¥5,913

ディナーコース　　¥8,500

＜Cafe & Dining ZelkovA＞

ブランチ　¥4,950

ランチ　　¥5,500

かき氷 イスパハン　¥2,000

かき氷 サティーヌ　¥2,000

フラッペ マカロン イスパハン ¥1,300

フラッペ マカロン ショコラ　　¥1,300

【ご予約・お問い合わせ】

BAR & GRILL DUMBO 03-5778-4534

Cafe & Dining ZelkovA 03-5778-4566

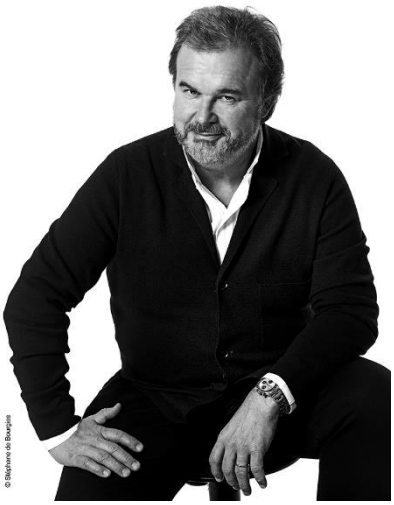
www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/pierreherme/

【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







＜Pierre Hermé（ピエール・エルメ）＞
21世紀のパティスリー界を先導する第一人者。4代続くアルザスのパティシエの家系に生まれ、14歳のときガストン・ルノートルの元で修業を始める。常に創造性あふれる菓子作りに挑戦し続け、独自の“オート・パティスリー”（高級菓子）のノウハウの伝授にも意欲を燃やしている。
多くのスイーツファンから絶賛を浴び、同業のパティシエたちからも畏敬されている。その鬼才ぶりは世界的に認められ、ヴォーグ誌から“パティスリー界のピカソ”と称賛された。
1998年、自身のブランド「ピエール・エルメ・パリ」として、東京赤坂のホテルニューオータニ内に初出店し、2001年にはパリのボナパルト通りにもブティックをオープン。2007年、レジオン・ドヌール勲章シュヴァリエを受章。2016年、《世界のベストレストラン 50アカデミー》より「世界の最優秀パティシエ賞」を受賞。
現在、国際的なプロ菓子職人協会「ルレ・デセール」の副会長、「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」の会長としても活躍している。
「ピエール・エルメ・パリ」は高名なコルベール委員会に所属し、パリ、ストラスブール、ニース、ロンドン、モナコ、ドーハ、東京、横浜、名古屋、神戸、京都、香港、バンコク、およびマカオなどに事業展開している。



＜BEAUPASSAGE　ボーパッサージュ＞

マイヨール美術館に隣接するパリ7区の有名なラスパイユ通り、グルネル通り、バック通りの間にひっそりと佇むBEAUPASSAGEは、都会の喧騒から離れて静かなひとときを空の下で過ごすための場所として誕生しました。
ウェルビーイング、グルメ、自然、芸術作品の数々が、この新しい非日常空間を構成しています。ピエール・エルメによるエレガントな美食サロンでは、光に満ちた詩的な空間で『味覚・感性・歓喜の世界』をお楽しみいただけます。

【店舗概要】BAR & GRILL DUMBO（バー&グリル ダンボ）
DUMBOは、ニューヨーク・ブルックリン、マンハッタン橋とブルックリン橋に挟まれた歴史のある市街地、Down Under the Manhattan Bridge Overpassのアクロニムを、店名として命名いたしました。
出来立て、焼き立てのアメリカンスタイルの料理を提供いたします。
【場所】 東京都港区北青山3-6-8　ザ ストリングス 表参道　2階
【営業時間】平日11:30～22:00／土日祝11:00～22:00
【電話番号】03-5778-4534（直通）
【 HP 】　www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/dumbo/



【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「欅」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 ストリングス 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 ストリングス 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/



本リリースに関するお問い合わせ　ザ ストリングス 表参道　広報担当：唐澤 沙織
Tel：03-5778-4824 / Fax：03-5778-4587 / Email：s-karasawa@strings-omotesando.jp