

秋の表参道でフード・アート・クラフトを一度に楽しむ！

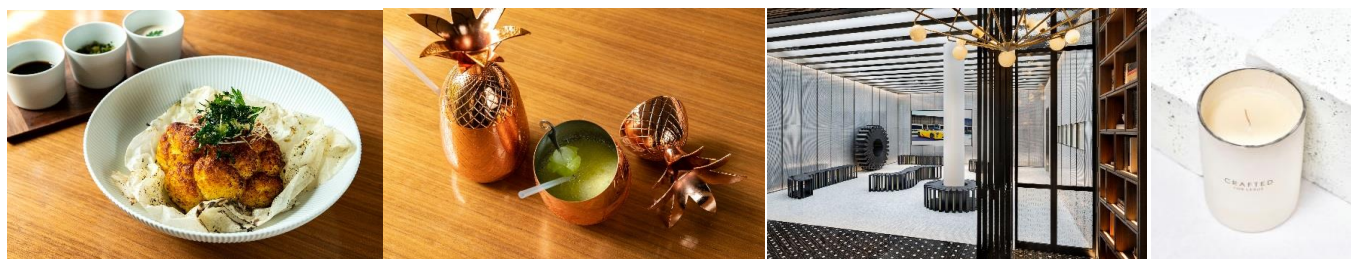
## **INTERSECT BY LEXUS ニューヨーク展 開催**

オープン1周年を迎える「INTERSECT BY LEXUS - NYC」の人気メニューや展示が期間限定登場！

開催期間：10月11日(金)～11月06日(水) 於：INTERSECT BY LEXUS - TOKYO (南青山)

INTERSECT BY LEXUS - TOKYO (以下 INTERSECT) は、昨年11月、米国・ニューヨークで新たにオープンし1周年を迎える「INTERSECT BY LEXUS - NYC」と初めてコラボレーションし、2019年10月11日(金)から11月06日(水)までの期間限定で『INTERSECT BY LEXUS ニューヨーク展』を開催いたします。

あらゆる文化が共存するにコスモポリタン都市ニューヨークで、「INTERSECT BY LEXUS - NYC」は東京・ドバイに続く LEXUS 第3のブランド体験スペースとして、様々な切り口でラグジュアリーライフスタイルを提案してきました。今回の『INTERSECT BY LEXUS ニューヨーク展』では、フード・アート・クラフトの3領域で、「INTERSECT BY LEXUS - NYC」とのコラボレーションを実施します。



フードでは、コスモポリタン都市ニューヨークならではの取り組みとして独自展開する **Global Chef-in-Residence** (グローバルシェフ インレジデンス) プログラム\*<sup>1</sup>より、現在の担当シェフ、伝統的なユダヤ料理と現代のアルゼンチン料理を複合した“モダンユダヤ料理”を提供する **Thomas Keller** (トーマス・カリカ) 氏の人気メニューが登場します。1品に数日をかけるこだわりとどこか懐かしい味が特徴のカリカ氏のメニューは世界的にも高い評価を受け、本年9月の開始から「INTERSECT BY LEXUS - NYC」は常に満席状態。今回はスーパーフードやスパイスを贅沢に使用したフードメニュー・デザート・カクテルの合計6メニューを提供します。

アートでは、「INTERSECT BY LEXUS - NYC」開業以来展示されてきた、世界に1点しかないアート家具「**Custom Coil Bench** (カスタムコイルベンチ)」を展示します。米国家具デザイナー **Tim Miller** (ティム・ミラー) 氏が制作したこのベンチは、側面に真鍮の象眼細工が施された30のダークフレームで構成され、クルマのボディを連想させるメカニカルな美しさに加え、形状を任意に変形することができることが特徴です。INTERSECT 1F のガレージに展示され、実際に座っていただくことができます。

クラフトでは、「**CRAFTED FOR LEXUS**\*<sup>2</sup>」のニューヨーク限定商品を展示・販売します。フラワーベース、サングラス、ボトルオープナーといった、現地の匠がこだわりぬいて作り上げたクラフトマンシップ溢れる作品をお楽しみください。

ブランド発信拠点として世界にラグジュアリーライフスタイルを発信する「INTERSECT BY LEXUS」は今後も各国のカルチャー、フード、デザインなどを取り入れながら“都市とつながり、人と人、人とクルマが交わる”テーマのもと LEXUS が考えるライフスタイルを発信していきます。

\*1: 4～6カ月ごとに新たな食のコンセプトを導入し、世界中の革新的な料理、シェフとのコラボレーションを展開するプログラム。

\*2: 「CRAFTED FOR LEXUS」は、“匠と共に提案するライフスタイルアイテム”をコンセプトとして制作。LEXUS のものづくりに対する考え方に共鳴したブランドの匠・職人とコラボレーションしたライフスタイルコレクション。

## ◆『INTERSECT BY LEXUS – TOKYO ニューヨーク展』 概要

会期：2019年10月11日（金）～11月06日（水）

会場：INTERSECT BY LEXUS – TOKYO （東京都港区南青山 4-21-26）

内容：INTERSECT BY LEXUS – NYC の人気メニューや展示が期間限定登場  
フード・アート・クラフトの3領域でコラボレーション

URL：<https://lexus.jp/brand/intersect/tokyo/garage/nyc-2019.html>

## ◆FOOD メニュー詳細

ブエノスアイレスを本拠地とするレストラン「Mishiguene（ミシグネ）」のエグゼクティブシェフ、トーマス・カリカ氏が考案し、現在「INTERSECT BY LEXUS – NYC」で人気を博すメニューの一部を東京にて提供します。東ヨーロッパ、北アフリカ、中東などで食されてきた伝統的なユダヤ料理と、現代のアルゼンチン料理を組合せ再構成したメニューで、スーパーフードとして注目度の高いカリフラワーや栄養価の高いデーツを活用した生命力にあふれるメニューとなっています。メニューはフードメニューが3種類、デザートメニューが2種類、カクテルが1種類の合計6品の提供です。

《フード》

### **KIBBEH - 和牛ローストビーフとブルガー小麦のタルタル 1,700円（税込）**



歴史的にも古く、非常に栄養価の高い全粒穀物のブルガー小麦<sup>\*3</sup>と、和牛のローストビーフをスパイスの効いたチリペーストとライムジュースで和えた一品。甘めトマトソース、国産のグreekヨーグルトソースに、自家製の揚げパンクラッカー合わせて。

<sup>\*3</sup>：地中海沿岸諸国の、伝統的な小麦。歴史上最初の添加物なしの加工食品。プチプチした食感とナッツのようなフレーバーが特徴

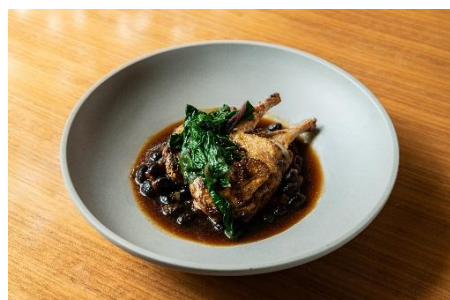
### **FLOWER FOR A MISHIGHUNE - ミシグネの花束 2,000円（税込）**



牛乳で柔らかく炊いた丸のままのカリフラワーに、ターメリックやクミンを効かせた10種類以上のスパイス“RAS EL HANOUT(ラスエル ハヌート)”<sup>\*4</sup>をふり、高温のオーブンで、まわりはカリッと、中はしっとりとした食感に焼き上げた一品。付属の3種類のソース（ピリッと辛い緑のパプリカのサルサ、生ゴマペーストのタヒニソース、5時間以上煮込んだデミグラスソース）の中から好きなソースにディップしてお召し上がりいただきます。

<sup>\*4</sup>：ユダヤ系料理の言葉でスパイスの総称

### **CHERMOULA QUAIL - ウズラのチャルモラローストブラックビーンズのトマト煮込み 2,700円（税込）**



CHERMOULA（チャルモラ）という塩漬けレモン的一种に、ハーブやスパイスを効かせたソースでウズラをマリネ。皮目をパリッと焼き上げ、チャルモラの効いたデミグラスソースにトマトと柔らかく炊き上げたブラックビーンズと合わせて。

《デザート》

**MALABI - マラビィと 3 種イチヂク 800 円 (税込)**



マラビィとはゼラチンを使わずに牛乳に砂糖、米粉、コーンスターチなどを入れて炊き上げ、冷やし固めたプディング。アラビア海近辺で 10 世紀頃から作られている伝統的なメニューです。そこに 3 種のイチヂク（フレッシュイチヂク、スパイスが効いたシロップ漬イチヂク、ピクルスイチヂク）を添え、カダイフ\*4と一緒に。

\*4：トルコでよく使われる極細麺をバターでカリカリに焼き上げた付け合せ

**DATES - デーツケーキ アーモンドアイスクリーム 800 円 (税込)**



「エデンの園の果実」「生命の木」とも呼ばれる、栄養価の非常に高い果物、デーツで作られたケーキ。中はデーツの果肉でしっとり、まわりはカリッと焼き上げました。皮付きの生アーモンドを水に一晩漬け込み抽出したミルクで作ったアーモンドアイスを添えて。

《カクテル》

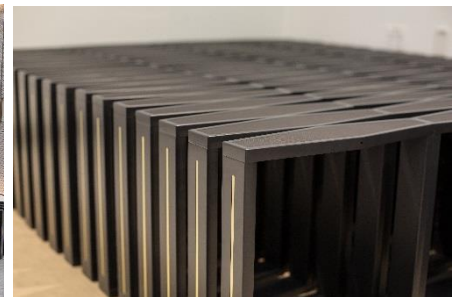
**“WANASHI-YOHNASHI” - 和梨洋梨 1,000 円 (税込)**



季節のフルーツ、和梨・洋梨を特製スパイスでコンポートし、セルバレイラム、ウォッカなどで仕上げたオリジナルフロズンカクテル。フォトジェニックな器で。

◆Custom Coil Bench (カスタムコイルベンチ) 詳細

米国家具デザイナーTim Miller (ティム・ミラー) 氏が制作。「INTERSECT BY LEXUS – NYC」開業以来展示されてきた、世界に 1 点しかないアート家具。真鍮の象眼細工が施された 30 のダークフレームで構成され、クルマのボディを連想させるメカニカルな美しさに加え、形状を任意に変形できることが特徴。



## ◆CRAFTED FOR LEXUS ニューヨーク展限定商品

LEXUS のものづくりに対する考え方に共鳴したブランドの匠・職人とコラボレーションしたライフスタイルコレクション。米国の匠とつくり上げたクラフトマンシップ溢れる品々から、今回は6アイテムを展示・販売。



アイテム名：**Leather Ball**（レザーボール） 小売価格：**44,000円**（税込み）

モダンで洗練された美しさを備えたハンドメイドのレザーアイテム。ブルックリンにレザー製品のアトリエを構える **Moses Nadel**（モーゼス・ナデル）が LEXUS の車種 **LFA** でも使われる高級レザーに触発され、手作業で制作したボール・オブジェ。美しさと機能を兼ね備え、飾っても遊んでも楽しい作品。



アイテム名：**Vase**（ベイス） 小売価格：**45,000円**（税込み）

ガラスの透き通るきらめきが上品で美しい、手吹き製法で作られた花瓶。制作者の **Andrew Hughes**（アンドリュー・ヒュース）はブルックリンで手吹き製法によるガラス作品の制作を行うデザイナー。LEXUS のスピンドルグリルにもみられる美しいラインの透き通った溝を通して瓶の中で光が交差し、変わることはないラグジュアリーを感じさせます。



アイテム名：**Rose Gold Sunglasses**（ローズゴールドサングラス） 小売価格：**35,000円**

ニューヨークの古き良きデザインにインスピレーションを受けたアイウェアブランド **Lowercase**（ローワーケース）が手がける女性用サングラス。外側がローズゴールド、内側が鱗甲柄で構成された、手作業で磨き上げられたアセテートフレームは伝統技術と最新技術が融合し、そのクオリティを次の次元へと昇華させます。



アイテム名：**Candle**（キャンドル） 小売価格：**8,000円**（税込み）

美しさとバランスを兼ね備えた香りの芸術を演出するキャンドル。ニューヨークにあるフレグランスのデザインスタジオ、**Joya**（ジョーヤ）が制作するキャンドルは、日本のヒノキから触発された香りを放ち、静謐さに加え、驚くほど都会的。蝋が溶けるにつれセラミックの容器から姿を現す LEXUS のスピンドルグリルも魅力のひとつとなっています。



アイテム名：**Bottle Opener**（ボトルオープナー） 小売価格：**7,500円**（税込み）

ニューヨークのデザインスタジオ、**Craighill**（クレイグヒル）が制作したボトルオープナーには手になじむ波型の形状が施され、クラシックさに新しさを取り入れています。LEXUS **LS500 F Sports** の名栗調のアルミトリムに触発され、背面にはスピンドルグリルが彫り込まれています。



アイテム名：**Sunglasses Case**（サングラスケース） 小売価格：**16,000円**（税込み）

ハンドメイドによるレザーのサングラスケース。クリエイティブスタジオ **AVO** にとって色使いや模様、素材は物語のツール。マグネットで開閉しやすく、しっかり保護してくれる眼鏡ケースはスタイリッシュかつ実用的な作りになっています。流れるようなフォルムとパターン、ブラウンレザーに施された縫い目など随所に LEXUS を感じさせます。

## ◆INTERSECT BY LEXUS – NYC 紹介



INTERSECT BY LEXUS – NYC は、ニューヨークの活気溢れるトレンドエリアであるミートパッキングディストリクトに位置し、デザイン、アート、ファッション、カルチャー、音楽、テクノロジーといった様々なラグジュアリーライフスタイルを追い求める人々のサードプレイスとして誕生しました。空間デザインは、東京・ドバイのINTERSECT BY LEXUS と同じく、インテリアデザイナーの片山正通氏 (Wonderwall Inc. 代表) が務め、総面積 1532.9m<sup>2</sup> を誇る 3 階建てのスペースは、これまでで最大となります

- ・住所 : 412 West 14th Street New York, NY 10014
- ・営業時間 : 7:00am - 11:00pm
- ・オフィシャルサイト : [www.Intersect-NYC.com](http://www.Intersect-NYC.com)

## ◆INTERSECT BY LEXUS – TOKYO 紹介



「INTERSECT BY LEXUS – TOKYO」は、“都市とつながり、人と人、人とクルマが交わる”というテーマのもと、LEXUS が考えるライフスタイルを体験できるグローバル規模のブランド活動発信拠点。幅広い分野で、LEXUS が考えるライフスタイルを発信しています。

- ・住所 : 東京都港区南青山 4-21-26
- ・営業時間 : 1F CAFÉ SHOP & GARAGE : 9:00-23:00 2F BISTRO LOUNGE : 11:00-23:00 (不定休)
- ・オフィシャルサイト : [www.intersect-by-lexus.com/tokyo](http://www.intersect-by-lexus.com/tokyo)