

今年は **SUGALABO** が監修
INTERSECT BY LEXUS - TOKYO
クリスマスディナーコース 11月23日(水)より
予約受付開始

～日本各地の魅力を聖なる夜の特別なディナーで体験～

2016年12月23日(金)～12月25日(日)の3日間限定でご提供

於：INTERSECT BY LEXUS - TOKYO (南青山)

INTERSECT BY LEXUS - TOKYO (以下 INTERSECT) は、12月23日(金)～12月25日(日)の3日間、2F ビストロにて、世界的シェフの須賀洋介氏が代表を務める **SUGALABO Inc.** (以下 **SUGALABO**) 監修の「クリスマスディナーコース」をご提供いたします。

INTERSECTでは、**SUGALABO** 須賀シェフが日本各地を訪れ、その土地の匠のこだわりや食材の良さに出会い、日本の魅力を掘り起こす「食材探しの旅」に共鳴し、10月よりシーズンメニューをご提供するコラボレーションを実施しています。その取り組みの一環として、「食材探しの旅」で須賀シェフが訪れた日本各地の旬な食材を使った**SUGALABO** 須賀シェフ監修のクリスマスディナーコースをご提供いたします。

クリスマスの3日間だけ、ここでしか食べられない**SUGALABO**監修の特別なディナーコースを、是非この機会にお楽しみください。



【クリスマスディナーコース概要】

3日間だけの特別なクリスマスディナーコース 11月23日（水）9:00より予約受付開始！

- 日時 : 2016年12月23日（金・祝）～25日（日）の3日間
場所 : INTERSECT BY LEXUS – TOKYO （東京都港区南青山4-21-26）
予約方法 : お電話（03-6447-1540）もしくはweb（www.intersect-by-lexus.com/tokyo）
※期間中の3日間は、「クリスマスディナーコース」のみのご提供となります。ご了承ください。
価格 : クリスマスディナーコース 20,000円（税込）
※プラス 10,000円（税込）でワインペアリングをお楽しみいただけます。
コースにあわせ、ソムリエが選定したグラスワインなどをお楽しみいただけます。
内容 : 1.お口取り
2.冷菜
3.温菜
4.お魚料理
5.お肉料理
6.プレデザート
7.デザート 全7品
※メニュー詳細はディナー当日にご案内させていただきます。

【SUGALABO のケーキショコラ限定販売】

■ケーキショコラ 2,160円（税込）

チョコレート生地にオレンジピールと大徳寺納豆を練り込み上質なショコラでコーティングした、濃厚で深みある味わいが楽しめる逸品。

このクリスマス時期3日間限定で、INTERSECT BY LEXUS 店頭で販売。

<シェフ紹介>



須賀 洋介

SUGALABO Inc. 代表

1976年名古屋市生まれ。実家は洋食屋、フレンチレストラン、パティスリーを経営し、幼少期から業界の裏側を見て育つ。21歳の時、巨匠ジョエル・ロブションと出会い、以後16年に渡り氏の元で腕を振るい続けた。東京、ラスベガス、ニューヨーク、台湾、パリで新店舗立上げから総料理長を務める。2014年に独立のため帰国し

「SUGALABO Inc.」を設立、翌2015年東京・神谷町にラボラトリーを開設。様々な地域や分野でのクリエイションを行う傍ら、会員制レストランとして美食家に料理を提供している。

<INTERSECT BY LEXUS 紹介>



「INTERSECT BY LEXUS」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。具体的には、人々が気軽に集い、自分の時間を過ごすことができる場所を目指し、インテリアデザイナーの片山正通氏(Wonderwall Inc.代表)をはじめ、様々な人やブランドとコラボレーションを実施。幅広い分野で、LEXUS が考えるライフスタイルを発信していく。

場所 : 東京都港区南青山 4-21-26

営業時間 : 1F CAFÉ & GARAGE : 9:00-23:00 2F BISTRO & SHOP : 11:00-23:00 (不定休)

オフィシャルサイト : www.intersect-by-lexus.com/tokyo