

毎年大人気のカスタマイズかき氷 今年もこだわりのトッピングが登場！

INTERSECT BY LEXUS - TOKYO

ラグジュアリーな“エスプーマかき氷”を提供

LEXUS x SUGALABO 第4弾メニューやレアシュガースムージーなど夏季限定メニューも！

INTERSECT BY LEXUS - TOKYO（以下 INTERSECT）は、7月7日（金）から夏季限定メニューのご提供を開始いたします。毎年大変ご好評をいただいている天然氷（※）のかき氷をはじめ、LEXUS x SUGALABO 第4弾メニューや、レアシュガースムージーなどが登場します。

今年の INTERSECT のかき氷は、ふわふわ食感の“エスプーマかき氷”です。氷は昨年に引き続き、口当たりがよい天然氷を使用。さらに今年は、軽井沢産のはちみつを空気のように軽い泡状にした、特製エスプーマソースでラグジュアリーなかき氷に仕上げました。ベーストッピングとなる特製エスプーマソースの上から、自家製シロップやヨーグルトアイス、パウダーなど、国産素材にこだわった贅沢なトッピングで自分好みにカスタマイズすることが可能です。

こだわりのトッピングは、沖縄県産の完熟黄玉のみを厳選し使用した爽やかな酸味の贅沢なパッションフルーツのシロップ、栃木県産のイチゴ“とちおとめ”のパウダー、酸味を抑え、天然氷にもよく合うさっぱりとした自家製ヨーグルトアイスクリームの3種類をご用意しました。器は保冷効果が高いチタン製を使用しているため氷がとけにくく、最後の一口まで濃厚な味わいが続きます。

この他にも、LEXUS x SUGALABO 第4弾となるシーズナルメニューやスムージーもご用意しています。

夏を爽やかに過ごせるオリジナルメニューを取り揃えた INTERSECT へ、是非お立ち寄りください。

※天然氷…機械を使わず自然の寒さだけで時間をかけ結氷させた氷。ゆっくりと時間をかけ凍っていく過程で、不純物が押し出された純度が高い氷で頭がキーンとなりにくいのも特徴。かき氷にすると、ふわふわでサラリと溶ける贅沢な食感に。



【概要】

期間：7月7日（金）～（夏季限定）

場所：INTERSECT BY LEXUS - TOKYO（南青山）

内容：夏季限定メニューとして、夏の風物詩であるかき氷やスムージー、LEXUS x SUGALABO シーズナルメニューなどを提供

【夏季限定メニュー】

■エスプーマかき氷 1,000円（税込）



天然氷を使用したかき氷を、軽井沢産のはちみつを贅沢に使用した特製エスプーマソースで仕上げたラグジュアリーなかき氷。その上から、こだわりのトッピングで自分好みにカスタマイズすることが可能。

トッピングは沖縄県産の完熟黄玉のみを厳選し使用した爽やかな酸味の贅沢なパッションフルーツのシロップ、栃木県産のイチゴ“とちおとめ”のパウダー、酸味を抑え、天然氷にもよく合うさっぱりとした自家製ヨーグルトアイスクリームの3種類。

「国産パッションフルーツのシロップ」—沖縄県産の完熟黄玉のみを厳選し使用した、爽やかな酸味の贅沢なシロップ。

「国産とちおとめのパウダー」—栃木県産のイチゴ“とちおとめ”のパウダーをアクセントで自分好みに。

「自家製ヨーグルトアイス」—酸味を抑え、天然氷にもよく合うさっぱりとした自家製アイスクリーム。

■LEXUS x SUGALABO第4弾シーズンルメニュー

日本各地をクルマで旅したくなるシーズンルメニュー第4弾大分・鹿児島・高知の旬を味わうひと皿



LEXUS x SUGALABOは、世界的シェフの須賀洋介氏が代表を務めるSUGALABO Inc. (SUGALABO) と共に、日本各地の魅力を発信するメニュー展開プロジェクトです。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」。LEXUSは、「日本の各地にクルマで旅し、日本の魅力をもっと知ってもらいたい」という想いで、地域に眠る魅力を発掘する活動をこれまでも取り組んできており、須賀シェフの「食材探しの旅」がブランド活動に共鳴するものとして、このコラボレーションが実現いたしました。

<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。

<メニュー詳細>



大分「関あじ」と青森「野辺地小かぶ」の冷菜 1,800円(税込)

大好きなこの大分・佐賀関漁港へはもう2度見学に伺いました。この有名な「関アジ」は、潮流が速い豊予海峡を越えることによって身が引き締まり非常に脂がのっているのが特徴です。また、熟練の漁師が一本釣りしたものを一旦いけすで魚を休ませたあと出荷します。その際、鮮度を保つために漁港で活け締めをして各地へ発送されます。そして、もう一つの主役「野辺地小かぶ」は夏でも冷涼な土地で毎日夜明け前に採られ市場に送られます。鮮度の良いこの「小かぶ」は非常にみずみずしく生でも食べられ、その皮は手でも簡単に剥けるほどです。さっぱりとしたホワイトバルサミコビネガーをアクセントにしたこの時期ならではの前菜に仕上げました。



鹿児島・福留ファーム「幸福豚」のグリエ 2,800円(税込)

2016年の4月に訪れた鹿児島。鹿児島市の友人のシェフの紹介で薩摩半島から大隅半島までフェリーに乗り、あふれる情熱と愛情を持って豚を育てる福留兄弟に会いに行きました。そこはまさに恵まれた環境でした。綺麗な水と栄養たっぷりの食事でのびのびと育ったその名も「幸福豚」。この夏は、旬の京野菜とシェリービネガーの酸味の効いたソースであっさり、そして旨味たっぷりでお召し上がりいただきます。



高知・白木果樹園「小夏」とバジルのソルベ 1,200円(税込)

2015年の7月に訪れた高知の白木果樹園の柑橘はSUGALABOではすでに定番になっています。いつも笑顔で元気一杯の白木さんが育てる「土佐小夏」は爽やかな酸味と甘みが特徴です。フレッシュのレモングラスとバニラ、そしてスターアニスで香りづけした糖蜜に浮かべみずみずしく仕上げました。自信作のバジルのソルベとともに召し上がりいただきます。

■レアシュガースムージー 各700円（税込）



カムカム・ピーチ・ピンクグレープフルーツ

美容と健康には欠かせないビタミンC。その含有量では世界一を誇るアマゾンのスーパーフルーツ“カムカム”をピンクグレープフルーツと桃にプラスしました。爽やかな酸味のピンクグレープフルーツと芳醇な桃の甘さを同時に楽しめるバランスのよいスムージーです。



モリンガ・デコポン・マンゴー

モリンガはビタミン、ミネラル、アミノ酸など栄養数値が高くミラクルツリーと呼ばれています。また抗酸化ビタミンのβカロテン、ビタミンE、ビタミンC、ポリフェノールを豊富に含み、肌の老化予防、生活習慣病の予防などが期待できるスーパーフードです。そのスーパーフードに“デコポン（糖度13度以上）”と濃厚なマンゴーの甘さを一緒にスムージーで。

<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