

モダン・アジアン・レストラン「Longrain TOKYO」から
タイや台湾など、アジア各国のスイーツやセイボリーが楽しめる
「Longrain アフタヌーンティー」を10月9日(土)より週末限定で提供スタート！



恵比寿ガーデンプレイスタワー39階に店を構えるモダン・アジアン・レストラン「Longrain TOKYO(ロングレイントーキョー)」はタイや台湾など、アジア各国のスイーツやセイボリーを一口サイズで楽しめる「Longrain アフタヌーンティー」を10月9日(土)より週末限定で販売することが決定しました。

「Longrain アフタヌーンティー」は“spicy(辛さ)、sweet(甘み)、sour(酸味)、salty(塩気)”の4つの味のバランスと、“色彩の美しさ”、“フレッシュなハーブ使い”をコンセプトとしたLongrain TOKYOならではの華やかなアジアンアフタヌーンティーです。また、皆様に安心してお召し上がりいただけるようシェアスタイルではなく、お一人様につき2つの籠でお楽しみいただけるセパレートスタイルで提供いたします。

色鮮やかなスイーツ籠に並ぶのは、濃厚かつ滑らかな口当たりのタロ芋を使用した「Longrain タロブディング」をはじめ、爽やかなココナッツソースとともに味わえる「ココナッツぜんざい」や、パッションフルーツと優しい甘さが味わえる自家製「豆花」の他、旬のフルーツを合わせた「季節のフルーツの盛り合わせ」など全8品のスイーツがラインナップいたします。

また、セイボリーを盛り合わせた籠には、牛ハラミの旨味と、スパイシーが融合する「クライングタイガー」を一口サイズに仕上げた串や、レモングラスにつくねを纏わせ焼き上げる「レモングラスチキン」のほか、様々な食感が一度に楽しめる“ササミと野菜の生春巻き”と、酸味の効いた“タイ サワーソーセージの生春巻き”が並ぶ「生春巻き2種」など全7品がラインナップする、Longrain TOKYOの味わいが凝縮したボリューム満点のアフタヌーンティーセットです。

さらにウェルカムティーにはお湯を注ぐとティーポットの中で花が咲く「金葫蘆双花(キンコロソウカ)」をご用意。千日紅(センニチコウ)という花と緑茶、ジャスミン茶をブレンドし作られた視覚はもちろん、嗅覚からもお楽しみいただける工芸茶です。

その他アフタヌーンティーと共にお楽しみいただくフリーフローのドリンクにはアジアンアフタヌーンティーならではの「ライチティー」や「ドラゴンフルーツティー」などの他ではなかなか出会うことのないお茶を含む8種からお選びいただけます。

恵比寿ガーデンプレイスタワー 39階から一望できる東京の景色と共に、週末限定「Longrain アフタヌーンティー」をご堪能ください。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。

<https://bit.ly/3Fp06di>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：荒川

E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210

【商品概要】 ※表示価格は全て税込



Loingrain アフタヌーンティー

名称：Longrain アフタヌーンティー

価格： 3800円 (2時間制)

テタンジェシャンパンフリーフロー付 +1500円

提供時間：土日・祝日限定

12:00-14:00

〈スイーツ籠〉

- ・タロプディング
- ・ココナッツぜんざい
- ・豆花
- ・ごま団子
- ・シフォンケーキとココナッツクリーム

- ・2種のマカロン
- ・小菓子
- ・フルーツの盛り合わせ

〈セイボリー籠〉

- ・レモングラスチキン
- ・2種のプロシエット

ひとくちガイヤーン / イベリコ豚 ハリッサローズト

- ・小籠包
- ・パクチーと角煮のバオ
- ・赤海老ウォッカマリネ
- ・生春巻き2種

ササミと野菜 / タイ サワーソーセージ

- ・クライングタイガー



Loingrain アフタヌーンティー
テタンジェシャンパンフリーフロー付

ご予約はこちらから: <https://bit.ly/3AgkSbl>

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。

<https://bit.ly/3Fp06di>

＜取材に関するお問い合わせ＞

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：荒川

E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210

【Longrain TOKYO とは】



1999年シドニーにオープンした「LONGRAIN (ロングレイン)」は、本場さながらの“SPICY (辛さ)、SWEET (甘み)、SOUR (酸味)、SALTY (塩気)”の4つを効かせたアジア料理レストランです。

鮮やかな色合いが美しく、アロマティックなスパイスの香りが魅力的な大皿料理やモダンにデザインされた空間演出などでも注目を集めています。東京の店舗では広々とした空間の中、160席を完備。39階の眺望を臨みながら、ワインやオリジナルカクテルと共にスパイスの効いた料理をお楽しみください。

【Longrain Owner and Executive Chef】



Longrain Owner : Sam Christie (サム・クリスティ)

シドニー生まれ。イギリスにあるテレンス・コンラン氏の「Quaglino's」や、国際的に評価の高い、オーストラリアの「Tetsuya's」で経験を積む。2016年銀座にもオープンしたギリシャ料理店「THE APOLLO」のオーナー & ソムリエでもある。

Sam is a restaurateur born and raised in Sydney. He began his hospitality career at Sydney's iconic Bayswater Brasserie. He travelled extensively, gaining experience in the setting up and running of bars at Terence Conran's Quaglino's in London. In Sydney, Sam worked as a sommelier at Tetsuya Wakuda's internationally acclaimed restaurant Tetsuya's. It was at Tetsuya's, Sam gained invaluable experience matching wine with Asian flavours. He is also the Managing Director of The Apollo Sydney, a Greek restaurant which opened in Tokyo, Ginza in 2016.

Executive Chef Longrain Sydney & Tokyo : Griff Pamment(グリフ・パメント)

シドニー生まれ・さまざまなレストランでシェフを務めた後、オーストラリア・イギリス・日本の「bills」にてシェフ & クリエイティブディレクターとして活躍。「bills」が日本に上陸する際にも、オペレーションとメンター(指導)を担当。日本国内「bills」4カ所の立ち上げに携わる。

Chef Griff Pamment is also a Sydney-sider, born and raised. His professional cooking career began at Bill's under Kylie Kwong. Griff then furthered his experience cooking at Rockpool. A change of pace, then saw Griff become a private chef in the Hamptons. In 2010 Griff was approached by Chef Bill Granger to take on the role of the culinary and creative director at Bill's Restaurants in Sydney, London and Japan. In this role, he was in charge of operations and mentorship for Bill's Japanese ventures and spent time opening 4 Bills restaurants.

【Longrain 店舗概要】

正式名称	: Longrain TOKYO (ロングレイン トーキョー)
住所	: 東京都渋谷区恵比寿 4-20-3 恵比寿ガーデンプレイスタワー 39 階 Yebisu Garden Place 39, Tower, 4-20-3, Ebisu, Shibuya-ku, Tokyo
営業時間	: <月 - 金> 11:30-16:00(L.O.15:00) / 17:30-23:00(L.O.22:30) <土日・祝> 11:00-23:00(L.O.22:30)
座席数	: 約 160 席
経営・運営	: 株式会社ロングレインジャパン
URL	: http://longrain.im-transit.co.jp

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。

<https://bit.ly/3Fp06di>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当 : 荒川

E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210