

オーストラリア発のモダン・タイ・レストラン「Longrain TOKYO(ロングレイン トーキョー)」が美しい色彩とフレッシュなハーブ使いを新コンセプトに加え、モダン・アジアン・レストランとして7月16日(木)からシズナルコースを提供。コース料理に合わせたワインペアリングもスタート。



シズナルコース



ロングレインからの夜景

恵比寿ガーデンプレイスタワー39階に店を構えるオーストラリア発のモダン・タイ・レストラン「Longrain TOKYO(ロングレイン トーキョー)」では、"spicy(辛さ)、sweet(甘み)、sour(酸味)、salty(塩気)"の4つに加え、“色彩の美しさ”と“フレッシュなハーブ使い”を新コンセプトにモダン・アジアン・レストランとしてスタートいたします。また、Longrain TOKYOは、モダン・アジアン・レストランとして、2020年7月16日(木)より見た目にも鮮やかなシズナルコースの提供をスタートいたします。従来のシェアスタイルとは異なり、一人一人に盛り付けたコースは全9品で構成され、ソムリエ厳選のワインペアリングと共ににお楽しみいただけます。アルコールが苦手な方にはソフトドリンクのペアリングもご用意しております。

シズナルコースは、季節感を重視した色彩豊かな食材にスパイスやフレッシュハーブをふんだんに使い、季節ごとにメニューを一新。ご来店のために新たな味わい、美しい彩りや香りが融合したメニューをお楽しみいただけます。夏のシズナルコースには、「スパイシーポークとハーブのタルト」、「キビナゴのコンフィ 麻辣ソース」、「イカのブラックペッパーフリッター」を一皿に盛り付けたアジアンアミューズからはじまり、「薫焼きカツオ フェネル レッドナムジムソース」、「ハーブと野菜の生春巻き」、「ブリの香味蒸し ブラックビーンズソース」などのハーブ香る3種類のアペタイザーをご用意。メインとなる肉料理には、甘みのあるせせらぎポークに爽やかなバジルソースを合わせた「せせらぎポークのグリル ホーリーバジルソース」または、「クライミングタイガー 牛ハラミ ホット&サワーソース」からお選びいただけます。また、Longrain TOKYOで数多くの人々を虜にしているパッタイも「一口 Longrainパッタイ」として登場するほか、追加オプションとして不動の人気を誇る「グリーンカレー」をコースに追加することも可能です。

デザートには、暑い夏の日にもさっぱりと食べられる「マンゴーとパッションフルーツとココナッツのパプロバ」をご用意するなど、全9品の大満足のコースメニューとなります。

恵比寿ガーデンプレイスタワー 最上階39階から一望できる東京の景色と共に、Longrain TOKYOが提案する“モダン・アジアン・レストラン”の料理の数々をこの機会にぜひご賞味ください。

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/319se0W>

**<取材に関するお問い合わせ>**

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：大田・荒川

**E-mail : [tgo-press@transit-web.com](mailto:tgo-press@transit-web.com) / TEL : 050-1743-1210**

【シーズンコース内容】 販売期間:7月16日(木)~9月30日(水)

■シーズンコース 5000円(税別)



・スパイシーポークとハーブのタルト  
・キビナゴのコンフィ 麻辣ソース  
・イカのブラックペッパーフリッター



・薫焼きカツオ フェネルレッド  
ナムジムソース



・ハーブと野菜の生春巻き



・ブリの香味蒸し ブラック  
ビーンズソース



・せせらぎポークのグリル ホーリー  
バジルソース



・一口 Longrainハツタイ  
追加オプション  
・グリーンカレー(+1,000円)

又は

・クライングタイガー 牛ハラミ ホッ  
ト&サワーソース(+1,000円)



・マンゴーとパッションフルーツ  
とココナッツのパプロバ

【ペアリングメニュー】

・ワインペアリング +5000円(税別) or +3000円(税別)

ロングレイン のソムリエ厳選のスパークリングワイン、白ワイン2種、ロゼワイン、赤ワインの5種、又はスパークリング、白ワイン、ロゼワインの3種をセレクトいたします。

・ソフトドリンクペアリング +2700円(税別)

バーテンダーによるオリジナルノンアルコールカクテル「ソルティマンゴーパンゴー」と「アジアンレモネード」、レモングラス、ミント、ジンジャーを使用する「フレッシュハーブティ」の3種です。

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/319se0W>

＜取材に関するお問い合わせ＞

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：大田・荒川

E-mail : [tgo-press@transit-web.com](mailto:tgo-press@transit-web.com) / TEL : 050-1743-1210

## 【Longrain 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つを効かせたタイ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。シドニーとメルボルンに2店舗を構え、つねに満席となる活気あふれる大型ダイニングです。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)<br><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   | : <a href="http://longrain.im-transit.co.jp">http://longrain.im-transit.co.jp</a>                     |

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/319se0W>

### <取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当 : 大田・荒川

**E-mail : [tgo-press@transit-web.com](mailto:tgo-press@transit-web.com) / TEL : 050-1743-1210**