

新感覚のモダンベトナムレストラン「THE PIG & THE LADY」より、
 新作メニュー 10 種類の提供を 2020 年 11 月 2 日 (月) よりスタート。
 また、クリスマスコースの早期予約キャンペーンも 11 月 1 日 (日) より受付開始！



ハワイでも最も人気のあるモダンベトナムレストラン「THE PIG & THE LADY」では、2020年11月2日(月)より、本国のオーナーのアイデアが詰まった新メニュー 10 種類の提供がスタート！

新メニューには、ベトナム・タイなどのエスニック料理の代名詞とも呼べるシュリンプトーストが THE PIG & THE LADY のフィルターを通して進化。なめらかなエビのムースをのせたトーストをカリッと揚げ、生姜が効いた自家製のイエローカレーソースと共に楽しみいただけます。

また、メイン料理には、骨付き豚ロース肉をローズマリーとベトナム料理の万能ソース「ヌクチャム」をまともせ丁寧にグリル。トマトをベースにフランスで最もポピュラーなドレッシングソース「ヴィネグレットソース」として仕上げ、ジューシーに焼き上げた骨付き豚ロース肉にさっぱりとした味わいをプラスします。

さらに、本国でも人気のあるスイーツ「フローズンスモア」がついに日本に上陸！焦がしたマシュマロの芳しい香りとビビットな甘みと濃厚なチョコレートソルベが絶妙なスペシャルスイーツをご堪能いただけます。

THE PIG & THE LADY より新たに提供するモダンベトナム料理の数々をぜひこの機会にご賞味ください。

日毎に冬の訪れを感じる今日この頃、THE PIG & THE LADY も冬支度を始めました。

店内には、いろいろあった 2020 年を一足早く終わらせてしまおう！という気持ちを込めて、店内装飾を早くもクリスマスの装いにする「Bye Bye 2020 Come On 2021!」企画を実施中！どこよりも早いクリスマスの気分を一足先にお楽しみください。

またクリスマス企画と共に、コースの予約を 11 月 1 日 (日) よりスタート！

フランスの技法を取り入れ、ハワイのエッセンスをプラスしたクリスマスコースには、オレンジ風味のヌクチャムソースと鴨の相性が抜群の「ダックサラダ」をはじめ、シンプルにホタテをソテーし、ブラウンバターヌクチャムと合わせた「ホタテのソテー」、丁寧に焼き上げたステーキにブルーチーズとワサビのバターを合わせた新感覚の「グリルステーキ」のほか、口当たり滑らかな「チョコレートムース」など、計 6 種類の構成でクリスマスを彩ります。

さらに予約受付に合わせ、早期予約キャンペーンを同日よりスタートいたします。

11 月 1 日 (日) から 30 日 (月) までの間、THE PIG & THE LADY のクリスマスコースを予約していただいたお客様には、20% オフになるスペシャルキャンペーンを実施！

お得になる早期予約キャンペーン期間中にぜひご予約ください。

【クリスマスコース早期予約キャンペーン概要】

実施日：2020年11月1日(日)-11月30日(月)

価格：8000円(税込)→早期予約で20%OFFの6400円(税込)

予約はこちらから：<http://uOu1.net/V58P>

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。

<http://urx.blue/aM6W>

<本件に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島・荒川

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

【THE PIG & THE LADY NEW MENU】



ソフトシェルクラブの生春巻き

Lunch 1600 円 / Dinner 1700 円

ターメリックとナンプラーでマリネしたソフトシェルクラブを香ばしく揚げ、パクチー、ピクルス、春雨と一緒に生春巻きにしました。



シュリンプトースト

Lunch 1600 円 / Dinner 1700 円

なめらかなエビのムースで作ったシュリンプトーストをレモングラスと生姜をきかせた自家製イエローカレーソースで。フライドバジルと季節のフルーツのアクセントで。



ダックサラダ

1600 円

コンフィにした鴨をクラゲとともにオレンジ香るヌクチャムソースでサラダにしました。オレンジヌクチャムと鴨の相性が抜群です。



グリルド サーモン

2700 円

皮目を香ばしくグリルしたサーモン。緑色鮮やかなヌクチャムソースとハーブサラダ添えた見た目も美しいサーモングリル。スナップエンドウの独特な風味が特徴。



グリルド ポークチョップ

3400 円

骨付き豚ロース肉をまるやかな酸味のトマトヴィネグレットソースでさわやかな酸味をプラス。贅沢な味わいをお楽しみください。



グリルド ステーキ

3800 円

ブルーチーズとワサビがステーキによく合うグリルステーキ。たっぷりのハーブサラダとフレンチフライと共に召し上がりください。

【THE PIG & THE LADY NEW COURSE MENU】



NEW COURSE

【ランチコース】 右：ランチコース 2700 円

ソフトシェルクラブの生春巻き / アンドリューのフライドチキン
パインミューとフォーのコンボプレート / ソフトサーブ

【ディナーコース】 左：ディナーコース 4500 円

鮮魚のカルパッチョ レモングラスソース / シュリンプトースト
グリルドサーモン / グリルド ステーキ / チョコレートムース

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。

<http://urx.blue/aM6W>

< 本件に関するお問い合わせ >

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島・荒川

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

【Bye Bye 2020 Come On!2021 イベント詳細】



「BYE BYE 2020 COME ON! 2021」は、第一弾の BEAMS、第二弾の SOLSO PARK とのコラボレーションに続き“ソーシャル・ディスタンス”を保ちながら、楽しくお食事を楽しんでいただく企画の第三弾として、この秋、日本初上陸するハワイのバッグブランド「Lanai TRANSIT HAWAII」とのコラボレーションが決定いたしました(2020年11月30日(月)まで)。

コロナ禍で、日本人が大好きなハワイへ旅行に行けず、その影響もありハワイの経済状況も多大な不況となっています。THE PIG & THE LADY は、今までハワイでしか手に入らなかった「Lanai TRANSIT HAWAII」の日本初上陸を祝い、さらに支援をするために、「Lanai TRANSIT HAWAII」のバッグをクリスマスプレゼントボックスに収めたディスプレイでブランドを盛り上げます。

色々あった2020年、ソーシャルディスタンスを保ちながら、THE PIG & THE LADY のハワイアンクリスマスを楽しんでみては？

【ラナイトランジット説明】

THE PIG & THE LADY では引き続き、ハワイでしか手に入らなかった「Lanai TRANSIT HAWAII」の日本初上陸を祝い、さらに復興支援をするために、バッグをクリスマスプレゼントボックスに収めて店内ディスプレイでご紹介中。

そのバッグが購入できるPOP UP ショップが、バーニーズニューヨーク六本木店で11月20日(金)~12月6日(日)まで期間限定で開催予定です。

【THE PIG & THE LADY CHRISTMAS COURSE MENU】



THE PIG & THE LADY CHRISTMAS COURSE 8000 円

フレンチの技法を取り入れ、ハワイのエッセンスをプラスしたクリスマスコースには、オレンジ風味のヌクチャムソースと鴨の相性が抜群の「ダックサラダ」をはじめ、シンプルにホタテをソテーし、ブラウンバターヌクチャムと合わせた「ホタテのソテー」、丁寧に焼き上げたステーキにブルーチーズとワサビのバターを合わせた新感覚の「グリルステーキ」のほか、口当たり滑らかな「チョコレートムース」など、計6種類の構成で提供いたします。

さらに予約受付に合わせ、早期予約キャンペーンを同日よりスタートいたします。

早期予約で 8000 円が 20%OFF の 6400 円に！

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://00m.in/6Bxt2>

<本件に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島・荒川

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

【Owner and Executive Chef / ABOUT THE PIG & THE LADY】



アンドリュー・レイ (Andrew・Le)

オーナーのアンドリュー・レイ氏は、ベトナム系二世。ニューヨークの料理学校を卒業後、ハワイで5つ星を獲得したコンテンポラリー・フレンチレストラン【シェフ マブロ】でスーシェフまで上り詰め、ホノルルのファーマーズマーケットに出店し爆発的な人気を呼び、2013年、チャイナタウンに「THE PIG & THE LADY」を開業しました。彼の母親が作るベトナム料理と、アンドリュー・レイ氏が培ったフレンチのエッセンスを取り入れると共に、ハワイの文化を取り入れることで、オリジナリティ溢れる新感覚のモダンベトナムレストランとして確立しています。

また、2016年には、THE PIG & THE LADYの姉妹店となる「PIGGY SMALLS」を開業しハワイで話題のレストランとして、さらに人気を博しているほか、2019年8月9日(金)フード、ドリンク、トラベル、エンタメの情報を提供するライフスタイルメディアサイト「Thrillist」が主催する名誉ある賞「TOP 28 Best Vietnamese Restaurants in America」を受賞いたしました。

Born and raised in a 2nd generation Vietnamese family. After graduating from culinary school in New York, Andrew Le worked at Chef Marvo as the sous chef, followed by the launch of his first pop up at Honolulu's local farmers market. Soon after, due to the popularity of the pop up's, Andrew decided to open his own restaurant, The Pig & The Lady, in downtown, Honolulu. He takes pride in his dishes created from his mother's recipes, French background and Hawaiian essences. Andrew also opened his second restaurant, PIGGY SMALLS in Kakaako, Honolulu in 2016.

【THE PIG & THE LADY 受賞経歴】

- 2014年 Honolulu Magazine Hale'aina Award "Best Vietnamese Gold" 受賞
- 2014年 James Beard Foundation Award 2014 Semi Finalist
- 2015年 Honolulu Magazine Hale'aina Award "Best Oah'u Restaurant Finalist" 受賞
- 2015年 James Beard Foundation Award 2014 Semi Finalist
- 2016年 Honolulu Magazine Hale'aina Award "Best Vietnamese Gold" 受賞
- 2017年 Honolulu Magazine Hale'aina Award "Best Oah'u Restaurant Gold" 受賞
- 2017年 Honolulu Magazine Hale'aina Award "Best Business Lunch Gold" 受賞
- 2017年 Honolulu Magazine Hale'aina Award "Best Restaurateur of the Year Gold" 受賞

【THE PIG & THE LADY 店舗概要】



正式名称 :	THE PIG & THE LADY (ザ▲ピッグ▲アンド▲ザ▲レディ)
住所 :	東京都渋谷区恵比寿南 1-4-15 恵比寿銀座クロスビル 2階 Ebisu Ginza Cross Bldg.2F, 1-4-15, Ebisu-Minami, Shibuya-ku,Tokyo
電話番号	050-1743-1650 (※11月30日より開通)
営業時間 :	平日 11:30-15:00 / 17:00-23:00(L.O. FOOD 22:00 / DRINK 22:30) 土日・祝 11:00-23:00(L.O. FOOD 22:00 / DRINK 22:30)
席数 :	84席
平米数 :	230.80平米
日本オフィシャルHP :	https://thepigandthelady.jp
ハワイ本店HP :	https://thepigandthelady.com
instagram :	https://www.instagram.com/pigandtheladyjp
twitter :	https://twitter.com/pigandtheladyjp
Facebook :	https://www.facebook.com/thepigandtheladyjapan

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://00m.in/6Bxt2>

<本件に関するお問い合わせ>
TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島・荒川
E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210