

モダンベトナムレストラン「THE PIG & THE LADY」  
【融合】をテーマに2022年3月18日(金)よりリニューアルオープンが決定！  
- オーナーシェフアンドリュウが織りなすフレンチとベトナム料理が融合した料理が登場！ -



この度、東京・恵比寿 モダンベトナムレストラン「THE PIG & THE LADY」は2022年3月18日(金)にリニューアルオープンすることが決定しました。今回のTHE PIG & THE LADY リニューアルのテーマは【融合】。提供するメニューは、オーナーシェフアンドリュウが培ってきた“フレンチ”のエッセンスと、母親から受け継いだ“ベトナム料理”とともに、四季折々の“旬の食材”を【融合】させた今までにない「モダンベトナムミズ」な料理の数々が揃います。アンドリュウの想いが詰まったフレンチとベトナム料理が融合する自慢のメニューには、リニューアルを記念して作られたコース「CHEF'S COURSE」が登場し、さらに料理を最大限にお楽しみいただけるよう料理に合わせた斬新なペアリングワインをご用意いたします。

コースのアミューズには、サクサクに揚げた小さなトーストの上に、濃厚な味わいのウニのペーストを塗り、生姜、ワケギ、フィッシュソースを併せた特製ジンジャースカリオンソースとともに、パルミジャーノチーズ、海苔を散らしました。2品目には、ベトナム料理の人気メニュー「生春巻き」にフレンチのエッセンスをプラスし、この季節が一番柔らかく旨みが凝縮しているホタルイカやタケノコなどの食材を美しくライスペーパーで包んだ今までにない美しい「季節の生春巻き」に仕上げました。3品目には、ビーツでマリネした「真鯛のカルパッチョ」をモダンベトナムミズスタイルで提供いたします。肉厚で食感のある真鯛を生ビーツ、レモングラスやディル、ライムと一緒に一晚マリネすることで、真鯛の身にビーツの鮮やかな赤色が浸透し色鮮やかなカルパッチョに仕上げるとともに、爽やかな味わいをプラスしました。4品目には、素揚げした大豆、緑豆などの豆類をはじめ、レモンピール、パンプキンシード、ナツメ、フライドオニオンとともに、お茶の葉を発酵させて作るドレッシングで味わう新食感サラダ「パーミーズティーサラダ」。5品目には、皮面を香ばしく、ミディアムにグリルいた肉厚なサーモングリルに、甘酸っぱい緑のソース「ヌクチャムソース」をかけて仕上げる「グリルドサーモン」。

コースを締めるメイン料理には、素材の美味しさを繊細な火入れで最大限に引き出した岩中豚の肩ロースを自家製ベトナムミズソルトとタマリンドマンゴーチャツネとともに提供し、シンプルながらも奥深い一品に仕上げました。コース最後のスイーツは、シンプルなチョコレートムースに酸味の効いたヨーグルトクリーム、食感豊かなくるみのロースを添えた「チョコレートムース」をご用意しました。

また、コースを彩るペアリングワインには、四季折々の食材に合わせ様々な国の個性溢れるワイン、バラエティ豊かな品種のワインなどとのペアリングを提案いたします。

さらに【融合】をテーマに、ベトナム料理の“カジュアルさ”とフレンチの持つ“ラグジュアリーさ”を取り入れた落ち着いた大人のレストランに店内装もリニューアル。鮮やかなカラーリングが多かった部分にバランスを見ながらフレンチインテリアのグレイッシュトーンをプラス。店内のテーブルを大理石に変え、提供するメニューにラグジュアリー感を与えると同時に、料理に合わせるワインをより美しくエレガントに見えるように演出しました。

さらに、空間を締める効果のあるレースのダークカーテンを店内ガラス面に設置。落ち着いた雰囲気視覚的に与える効果で恵比寿でのディナーがさらに楽しめるように施しました。

オーナーシェフアンドリュウが、日本の人々に思いを込めて作られた四季折々の食材とフュージョンする新感覚のモダンベトナムミズを、エレガントかつ、カジュアルな店内の中、ワインとともにお召し上がりください。

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://cutt.ly/SSO2Rlz>

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

## 【THE PIG & THE LADY RENEWAL COURSE MENU】



### 【A】

アミューズには、サクサクに揚げた小さなトーストの上に、濃厚な味わいのウニのペーストを塗り、生姜、ワケギ、フィッシュソースを併せた特製ジンジャースカリオンソースとともに、パルミジャーノチーズ、海苔を散らしました。軽い食感のトーストとウニの濃厚な味わいをお楽しみください。

### 【B】

ベトナム料理の人気メニュー「生春巻き」にフレンチのエッセンスをプラスし、この季節が一番柔らかく旨みが凝縮しているホタルイカやタケノコなどの食材を美しくライスペーパーで包んだ今までにない美しい「季節の生春巻き」に仕上げました。

### 【C】

ビーツでマリネした「真鯛のカルパッチョ」をモダンベトナムミーズスタイルで提供いたします。肉厚で食感のある真鯛を生ビーツ、レモングラスやディル、ライムと一緒に一晩マリネすることで、真鯛の身にビーツの鮮やかな赤色が浸透し色鮮やかなカルパッチョに仕上げるとともに、爽やかな味わいをプラスしました。

### 【D】

素揚げした大豆、緑豆などの豆類をはじめ、レモンピール、パンプキンシード、ナツメ、フライドオニオンとともに、お茶の葉を発酵させて作るドレッシングで味わう新食感の食感を楽しむサラダです。

### 【E】

皮面を香ばしくミディアムにグリルいた肉厚なサーモングリルに、甘酸っぱい緑のソース「ヌクチャムソース」をかけて仕上げるフレンチとベトナムミーズが融合した魚料理です。

### 【F】

素材の美味しさを繊細な火入れで最大限に引き出した岩中豚の肩ロースを自家製ベトナムミーズソルトとタマリンドマンゴーチャツネとともに提供し、シンプルながらも奥深い一品に仕上げました。

### 【G】

コース最後のスイーツは、シンプルなチョコレートムースに酸味の効いたヨーグルトクリーム、食感豊かなくるみのロースを添えた「チョコレートムース」をご用意しました。

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://cutt.ly/SS02Rlz>

< 本件に関するお問い合わせ >

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島

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)
平米数 :	230.80 平米
日本オフィシャル HP :	<a href="https://thepigandthelady.jp">https://thepigandthelady.jp</a>
ハワイ本店 HP :	<a href="https://thepigandthelady.com">https://thepigandthelady.com</a>
instagram :	<a href="https://www.instagram.com/pigandtheladyjp">https://www.instagram.com/pigandtheladyjp</a>
twitter :	<a href="https://twitter.com/pigandtheladyjp">https://twitter.com/pigandtheladyjp</a>
Facebook :	<a href="https://www.facebook.com/thepigandtheladyjapan">https://www.facebook.com/thepigandtheladyjapan</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://cutt.ly/SS02RlZ>

<本件に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島

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