

報道関係者各位

2019年10月31日

INTERSECT BY LEXUS - TOKYO PR 事務局

イタリア版ミシュラン日本人初獲得の鬼才・徳吉洋二シェフと LEUXS が提供する特別な3日間

INTERSECT BY LEXUS – TOKYO クリスマス限定コース

『ナターレディナーコース』11月1日（金）予約開始

イタリアのクリスマス“ナターレ”を体験する全8品のオリジナルメニューをスープペアリングで

INTERSECT BY LEXUS - TOKYO（以下 INTERSECT）は、11月1日（金）よりクリスマス期間限定で提供するディナーコース『ナターレディナーコース』の予約を開始します。

LEXUS のブランド活動発信拠点としてラグジュアリーライフスタイルを提案する INTERSECT はこれまでも、大胆な発想力と繊細な作りこみで驚きと感動の体験を創造するシェフの方々と、クリスマス期間限定で特別なディナーコースを提供して参りました。

今年は、「ミシュラン・イタリア 2016」にて日本人オーナーシェフ初のミシュラン一ツ星を獲得した鬼才・徳吉洋二シェフとイタリアのクリスマス“ナターレ”を体験する全8品のコース『ナターレディナーコース』を提供します。提供期間は12月23日（月）～25日（水）の3日間。期間中はクリスマスの過ごし方もイタリアの慣習に則り、23日（月）・24日（火）は魚料理、25日（水）は肉料理をメインに提供します。コースメニューはすべて、徳吉シェフがこのコースのために開発。イタリア・ミラノでも高い評価を得るスープペアリングのスタイルで提供します。LEXUS が日本発のブランドであることから食材は日本の食材を使用しコースメニューを構成していきます。日本とイタリアのバランスにこだわりながら、提供するお客様に思いを寄せ、新しい食体験への挑戦を続ける徳吉シェフの『ナターレディナーコース』にご期待ください。コース内容の詳細は11月下旬発表予定です。

本コースのご予約は先着順、お席が埋まり受付次第終了となります。世界を驚かせた鬼才の味をこの機会に是非、INTERSECT でご体験ください。

◆INTERSECT BY LEXUS – TOKYO クリスマスディナーコース概要

予約開始：2019年11月1日（金）

予約方法：お電話にて受付 / TEL：03-6447-1540 受付時間：09:00-23:00

実施日時：2019年12月23日（月）～12月25日（水）

場所：INTERSECT BY LEXUS – TOKYO（東京都港区南青山 4-21-26）

価格：25,000円（税込）スープペアリング含む ※お一人様あたり

◆シェフ紹介



徳吉洋二

1977年鳥取県生まれ。18歳で故郷を離れ、東京の調理師専門学校卒業後、イタリアに渡る。モデナの「オステリア・フランチェスカーナ」へ。わずか1ヵ月でメニューの制作から料理を作るまで、すべてを手掛けるスーシェフとなり、当時ミシュラン一つ星だった同店を、2006年に二つ星、2012年に三つ星へ引き上げた。2013年に退職後、ミラノで自身のレストラン「Ristorante Tokuyoshi (リストランテトクヨシ)」をオープン。イタリアの食材と日本の文化をうまく融合させた料理は人気を呼び、2015年12月、日本人オーナーシェフとして初のミシュラン一つ星を獲得。2019年2月4日には、東京の神保町の路地裏に8席のレストラン「Alter Ego (アルテレーゴ)」をオープン。日本の食材をふんだんに使用し日本とイタリアのバランスを重視したミラノでは出会えない料理を提供している。

◆INTERSECT BY LEXUS - TOKYO 紹介



「INTERSECT BY LEXUS - TOKYO」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が考えるラグジュアリー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。幅広い分野で、LEXUSが考えるライフスタイルを発信しています。

- ・場所 : 東京都港区南青山4-21-26
- ・営業時間 : 1F CAFÉ SHOP & GARAGE : 9:00-23:00
2F BISTRO LOUNGE : 11:00-23:00 (不定休)
- ・オフィシャルサイト : www.intersect-by-lexus.com/tokyo