

日本の素材を生かしたイタリア料理で「ミシュランガイド東京 2020」一つ星獲得
イタリア・日本、二カ国でミシュラン星を持つ鬼才・徳吉洋二シェフと提供する特別な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』コース内容決定
イタリアのクリスマス“ナターレ”を感じる徳吉シェフ完全オリジナルのメニューが登場

INTERSECT BY LEXUS - TOKYO (以下 INTERSECT) は、12月23日(月)～25日(水)の3日間、INTERSECT 2F BISTRO で提供するクリスマス限定コース『ナターレディナーコース』のコース内容を決定しました。

今年、INTERSECT のクリスマスを彩るシェフ*は、日本人オーナーシェフとして初の「ミシュラン・イタリア」の星を獲得した徳吉洋二シェフ。2019年2月東京・神保町で開業した「ALTER EGO」が先月発表された「ミシュランガイド東京 2020」にて一つ星を獲得し、イタリア・日本、二カ国でミシュラン星を持つ今注目の鬼才です。徳吉シェフが作り出すメニューの特徴は日本の素材を活かしたイタリア料理。自身の眼で見極めた和の食材をイノベーティブな感性でイタリア料理に昇華させます。

“ナターレ”とはイタリア語でクリスマスを表す言葉。『ナターレディナーコース』は日本の食材でイタリアのクリスマスを再現する、徳吉シェフ完全オリジナルの全8品のコースです。提供内容もイタリアのクリスマスの慣習に則り、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。各コースは、徳吉シェフのもう一つの特徴とも言えるスープペアリングのスタイルで提供いたします。こだわりの料理とおもてなしの空間で特別な夜をお過ごしください。

本コースはお電話にてご予約いただけます。予約は先着順、お席が埋まり次第受付終了となります。

* : 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。

【コース内容】

◆魚料理：12月23日(月)、24日(火) スープペアリング含む

- Stuzzichino (アミューズ) しいたけとヤリイカ/今さっき開けたホタテ貝とさっき作ったリコッタチーズ/イワシとパン

- | | |
|-------------------------------|----------------|
| 1- カリフラワーとズワイガニ | ズワイガニと根セロリのスープ |
| 2- 蝦夷アワビとキモバターサルビア | 生ハムのスープ |
| 3- 伊勢海老の spaghetti | |
| 4- 平目とじゃがいも | じゃがいものスープ |
| 5- 鯖と緑の炭焼き | ポロネギとヴィネガーのスープ |
| 6- ゴルゴンゾーラとキャビアのリゾット ビーツのフィルム | かぶと柚子のスープ |
| 7- パネトーネのジェラートと25年物のバルサミコ酢 | |
| 8- 牛革模様のチーズケーキ | |

◆肉料理：12月25日（水） スープペアリング含む

- Stuzzichino (アミューズ) 牛タタル+ブリ+キャビア=大トロ/ヤリイカとラルド/生ハムとマグロ
- 1- 牛タンとカリフラワーのサルサヴェルデ
 - 2- パルメザンチーズ出汁のリゾット 黒トリュフ 生ハムと胡椒のスープ
 - 3- ホロホロ鳥 椎茸 卵黄 じゃがいものスープ
 - 4- カモとエスカルゴ
 - 5- 万葉牛いちぼの炭焼きとレンズ豆のみそ クランベリーとローザマリーナ レンズ豆のスープ
 - 6- Tortellini in brodo 鹿 コンソメ 黒トリュフ
 - 7- パネトーネのジェラートと25年物のバルサミコ酢
 - 8- 牛革模様のチーズケーキ

コース内容詳細 URL：<https://lexus.jp/brand/intersect/tokyo/other/natale-2019.html>

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

名称：ナターレディナーコース

予約開始：2019年11月1日（金）より

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）

内容：日本の食材でイタリアのクリスマスを体験するクリスマスディナーコース

魚料理：2019年12月23日（月）、12月24日（火）

肉料理：2019年12月25日（水）

両日スープペアリングあり

場所：INTERSECT BY LEXUS – TOKYO（東京都港区南青山4-21-26）2F BISTRO

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（リストラントトクヨシ）」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