報道関係者各位

2022 年 10 月 6 日
LEXUS PR 事務局

旬の食材を使用し、今ここにしかない TOKYO のリアルな食を提案

INTERSECT BY LEXUS – TOKYO
新グランドメニューを 10 月 5 日(水)より提供

季節を感じる上質なコンフォードフードをカジュアルに発信しながら、
プラントベースフードへの意識やフードロス削減などサスティナブルなライフスタイルにも配慮

INTERSECT BY LEXUS - TOKYO（以下 INTERSECT）（東京・青山）は、10 月 5 日（水）より新たなグランドメニューの提供を開始します。

新グランドメニューイメージ

INTERSECT は、“都市とつながり、人と人、人とクルマが交わる場所”というテーマのもと、デザイン、食、展示、書籍、音、香りなど、様々な要素を通して、LEXUS の世界観を体感いただけるブランド発信スペースです。

その中でも「食」については、一人ひとりのお客様と向き合い、素材や製法、季節の移り変わりにこだわりながら提供を続けてきました。日本各地から取り寄せた旬の食材を活用し、手間暇を惜しむことなく調理したメニューを通して、訪れるお客様に驚きと感動をお届けしています。

新たなグランドメニューでは、季節を感じる上質なコンフォードフードをカジュアルに発信しながら、植物性・動物性といった原材料への意識や、フードロス削減などサスティナブルなライフスタイルにも配慮した新メニューを追加しました。例えば、一般的に動物性の素材を多く使用して作られるバーニャカウダを、すべて植物性の素材で仕上げたヴィーガンバーニャカウダや、食べ応えにこだわったプラントベースのスクランブルエッグなどが新たに登場します。

フードに加えてドリンク類も大きく刷新。コーヒーでは、独自に直輸入した豆を使用した、INTERSECT のオリジナルブレンドが登場します。コーヒー、エスプレッソを中心に、カフェラテやミルクブリューなどのアレンジコーヒーと、これまでご要望を多くいただいていたデカフェの対応も行い、エスプレッソドリンクもすべてデカフェへの変更が可能になりました。

また、日本各地にある注目のロースタリーともコラボレーション。数カ月ごとに入れ替わるため、東京にいな

がら多種多様なロースタリーの魅力を感じることができます。好きなコーヒーを好きなスタイルで。スペシャルティコーヒーの自由な楽しみ方を発信していきます。
　さらに、オリジナルスパイスチャイや特上玉露、年間十数キロしかできない希少品を手仕事で丁寧に製造された国産ウーロン茶などもご用意し、様々にお楽しみいただけます。

INTERSECT は、感性を刺激するような発見と新しい楽しみに出会える場として、モビリティがもたらす楽しさ、喜び、新たな驚きを、クルマそのものだけではなく、日本各地にある素晴らしい食やデザイン、アート、テクノロジーなどとの出会いを通して、これからもお届けしていきます。

＊グランドメニューの詳細については、https://lexus.jp/brand/intersect/tokyo/をご覧ください。

【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 が考えるライフスタイルを体験できるブランド発信拠点。幅広い分野で、LEXUS が考えるラグジュアリーライフスタイルを発信しています。

・住所　　：東京都港区南青山 4-21-26
・オフィシャルサイト：www.intersect-by-lexus.com/tokyo