

INTERSECT BY LEXUS - TOKYO

10月6日（金）よりリニューアルオープン

ビストロメニューに、魅力を凝縮した Amazing なショートコースが登場

LEXUS は、ブランド体験スペースとして 2013 年より営業を続ける「INTERSECT BY LEXUS - TOKYO」（以下 INTERSECT）を、10月6日（金）よりリニューアルオープンいたします。

リニューアルした INTERSECT では、2 階のビストロにて INTERSECT の魅力を凝縮した Amazing なショートコースメニューをお楽しみいただけるようになりました。季節を通じ人々の感性を動かすモノ・コトをテーマに、四季に合わせて日本各地の旬な食材にこだわり、LEXUS の感性と独創性を込めてユニークに表現したコースです。コース料理に合わせてソムリエが選定したグラスワインなどをご提供する「ワインペアリング」もご用意しています。ここだけでしか体験できない驚きとおいしさをお楽しみください。

なお、10月15日（日）～18日（水）には、「Amazing あんぱん」が期間限定で再登場いたします。昨年、老舗の銀座木村屋と共同開発し、大好評をいただいた特製あんぱんです。数量限定販売となっておりますので、お求めの方はお早めにお越しください。

是非、リニューアルした INTERSECT にお越しいただき、さらに洗練されたラグジュアリーな空間でこだわりのアイテムやメニューをお楽しみください。



<INTERSECT BY LEXUS - TOKYO 概要>

リニューアルオープン：10月6日（金）

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

■ショートコース 5,000円（税込）

日本の四季を切り取るこだわりの食材を使用したAmazingなショートコース。季節により内容が異なります。



《秋のショートコース内容》

【Amuse bouche】

・落花生 ジャがいも スターアニス

【Appetizer】

・晩秋 茜色 — 落ち鱧 とフランボワーズ —

【Fish】

・秋刀魚 松茸 ほうれん草

【Main】 ※パン付き

・蝦夷鹿 くり 林檎

【Dessert】

・銀杏・芋餅・抹茶

■ワインペアリング 4,000円（税込）

コース料理に合わせてソムリエが選定したグラスワインなどをご提供致します。

■Amazingあんぱん 250円（税込）

老舗の銀座木村屋と共同開発した特製あんぱん。10月15日（日）～18日（水）の4日間、数量限定販売。

