

二度と味わえないと思われた、ミシュラン1つ星のパリの名店「sola」の味が、
LEXUS のラグジュアリーな世界観と出会い、3日間限定の特別メニューとしてリバイバル。

INTERSECT BY LEXUS Christmas Special Dinner -sola tokyo-

INTERSECT でしか味わえないクリスマススペシャルディナー、予約開始。

新型 LS500h による送迎のおもてなしでラグジュアリーなクリスマスを演出。

INTERSECT BY LEXUS - TOKYO (以下 INTERSECT) は、11月28日(火)よりクリスマスを彩るスペシャルディナーコース、『INTERSECT BY LEXUS Christmas Special Dinner - sola tokyo -』の予約を開始します。12月23日(土)～25日(月)の3日間限定で楽しめるクリスマスディナーコースは、開店からわずか1年3カ月でミシュラン1つ星を獲得したフランス・パリのフレンチレストラン「sola」のオーナーシェフ、吉武広樹さんが率いるチーム sola が、LEXUS の世界観と感性にインスピレーションを受けて特別に開発。今年閉店し、もう二度と味わえないと惜しまれていた「sola」の味が LEXUS の世界観と出会う事で新たに生まれた、ここでしか味わえない3日間限定のオリジナルメニューです。「sola」を閉じた後、世界中を巡り、刺激を受け、よりパワーアップしたクリエイティビティで、ジャンル、国籍関係なく、自らが良いと思うものを自由に表現する吉武シェフが LEXUS との出会いで創り出すコースにどうぞご期待ください。料理に合わせた特別なドリンクのペアリングもご用意しています。

さらに期間中、レクサスが2017年10月19日に発表したばかりのフラッグシップセダン新型 LS500h による送迎のおもてなしを実施します。送迎は各日、先着1組様限定。ご指定いただいた場所から INTERSECT までお迎えし、お帰りの際もご指定の場所までお送りします。LS500h には日本人の美意識を基に独創的なインテリアが実装されており、レザーシートや細部の部品に至るまで、レクサスが支援する日本の匠の技がふんだんに使用されています。日本の伝統技術とレクサスの先端技術の融合により、最高級の乗り心地を追求したレクサス LS500h による『おもてなし』を体感いただき、ご出発からお帰りまで贅沢なお時間をお過ごしください。

日本から世界へ、ラグジュアリーライフスタイルブランドとして挑み続けるレクサスは、パリという食の本場へ挑戦し、見事に日本人として独自のブランドを確立した吉武シェフと共鳴し、クリスマスの夜に特別な体験を皆さまにご提供します。是非、クリスマスの INTERSECT へお立ち寄りください。



日時 : 2017年11月28日(火)より予約開始。
内容 : クリスマスディナーコース 『INTERSECT BY LEXUS Christmas Special Dinner - sola tokyo -』 予約開始
場所 : INTERSECT BY LEXUS - TOKYO (東京都港区南青山 4-21-26)
WEB : <https://lexus.jp/brand/intersect/tokyo/bistro/>

【シェフ紹介：吉武 広樹】



1980年8月佐賀県伊万里市生まれ。幼いころにテレビで目にした、「料理の鉄人」で晴れやかに活躍する坂井宏行シェフに魅了され料理の世界を志す。福岡市の中村調理製菓専門学校を卒業後、憧れていた坂井宏行シェフの「La Rochelle ラ・ロシェル」(東京・渋谷)にてフランス料理の基礎を学ぶ。2009年夏、シンガポールの料理人コンテストに参加した吉武の料理が投資家の目に留まり同年9月、大きなテラス席を含めた80席のフレンチレストラン「Hiroki88@Infusion」をオープン。2010年1月には、シンガポールレストラン協会が開催したコンテストにおいて部門最優秀賞「Best New Concept Award 2010」を獲得し、一躍シンガポールで話題のシェフとなる。2010年11月 Youlin Ly と共に Restaurant Sola をオープン。開店から1年3ヶ月という短期間でミシュラン1つ星を獲得。2014年には若き才能を発掘する日本最大級料理人コンペティション「RED U-35」にて第二回グランプリに輝いた。2015年には MIFUNE NEW YORK のメニュー監修を担当。

【INTERSECT BY LEXUS Christmas Special Dinner - sola tokyo - 概要】

世界最高峰のシェフやレストランが集まる食の激戦区であるパリで、美食家たちをうならせ、ブランドを確立させた日本人初のシェフ。シェフがフランスから持ち帰った食材と日本の食材を掛け合わせた、ここでしか味わえない限定メニューが誕生。価値観、感性、食材、人と人、会話、それぞれが自然と混ざり合い、刺激し合うクリスマスディナーコースをご用意します。



※料理写真はイメージ

日時 : 2017年12月23日(土)～25日(月)の3日間

予約方法 : お電話 (03-6447-1540)

WEB : <https://lexus.jp/brand/intersect/tokyo/bistro/>

価格 : コースメニュー : 25,000円(税込)

ドリンクペアリング : 10,000円(税込)

※お一人様あたりの価格

【LS500h送迎 概要】

23日～25日の3日間各日、クリスマスディナーコースのご予約時にご希望いただいた、先着1組限定でレクサスのフラッグシップセダン新型LS500hにて、ご来店・お帰りの際のおもてなしを実施します。



日時 : 2017年12月23日(土)～25日(月)の3日間

予約方法 : お電話のみ (03-6447-1540)

価格 : 無料

留意事項 : 1日1組3名様まで

送迎場所は23区内限定となります。

送迎場所は行き帰り、別の場所でも送迎可能です。

但しグループの皆様は同じ場所で乗降となります。

【INTERSECT BY LEXUS 紹介】

「INTERSECT BY LEXUS」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する。

■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

