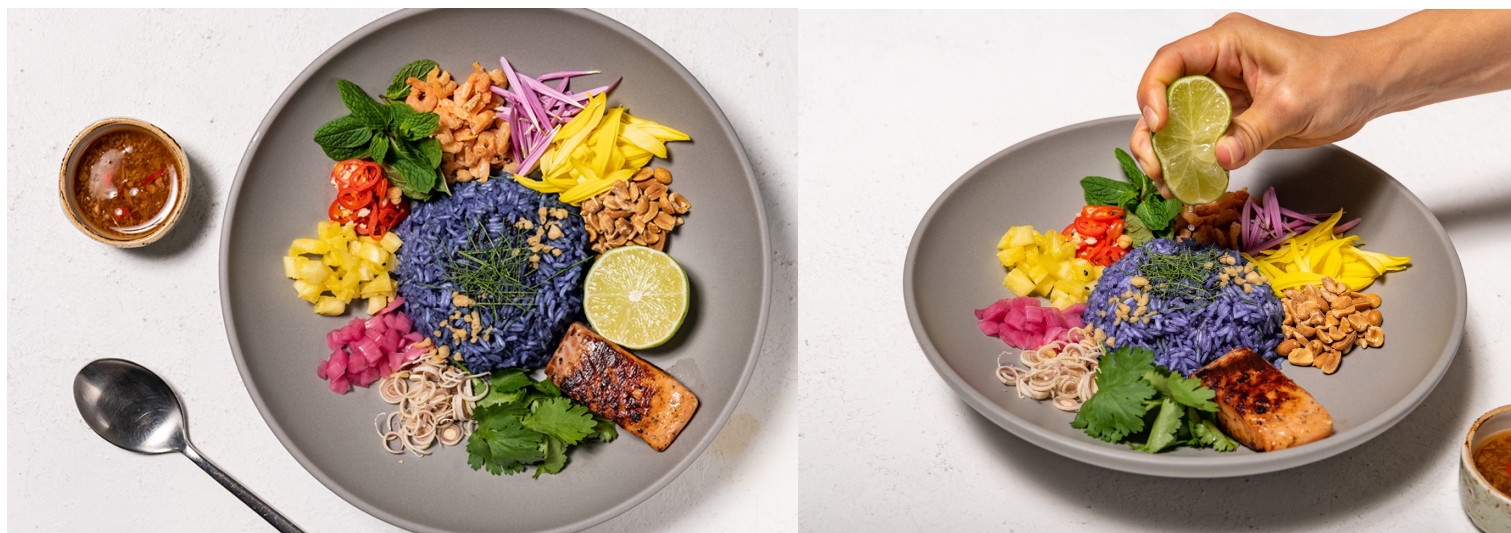


モダン・アジア・レストラン「Longrain TOKYO」から
一度見たら忘れられない色鮮やかな青いご飯を使ったヘルシーなライスサラダ「カオヤム」を
新定番メニューとして3月6日(土)から提供スタート！



恵比寿ガーデンプレイスタワー39階に店を構えるモダン・アジア・レストラン「Longrain TOKYO(ロングレイン トーキョー)」では、一度見たら忘れられない色鮮やかな青いご飯を使ったヘルシーなライスサラダ「カオヤム」を3月6日(土)より提供することが決定しました。

タイのライスサラダ「カオヤム」は、カオ=ご飯、ヤム=混ぜるを意味するタイ南部の家庭料理の一つで、見た目のインパクトからは想像できないヘルシーで爽やかな味わいです。

Longrain TOKYOでは旬の食材を使用し季節ごとに具材を変えて提供いたします。印象的な青色をしたご飯は、タイではハーブティーなどで広く親しまれている「バタフライピー」をジャスミンライスと一緒に炊き上げることで色鮮やかな青に着色。周りを彩る12種の具材には、しっかりと味付けをされたふっくらジューシーな「サーモンの味噌と山椒のマリネ」をはじめ、香ばしさを加える「干しエビ」や、アジア特有の甘み付けに「フレッシュパイナップル」、程よい辛味の「チリ」などの他、「赤タマネギのピクルス」で食感のアクセントを加えました。

爽やかな香りが重要なカオヤムに欠かせないフレッシュハーブには、ミントやパクチー、レモングラス、コブミカン、さらに彩りとして菊の花をトッピング。ご飯と混ぜる際にちぎり入れることで、ハーブの香りがふわりとお皿に広がります。様々な食材をまとめてくれる別添えのオリジナルドレッシングにはアジア料理で多く用いられるショウガ科の「ガランガル」にニンニク、すりおろしたタマネギを合わせました。

食べる直前にたっぷりライムを絞り、バタフライピーとライムの酸が混ざり合うことでご飯の色味がほんのりピンク色へ変化する様子もお楽しみ下さい。

また、Longrain TOKYOの営業再開にあたり「カオヤム」1皿プレゼントキャンペーンを実施いたします。ランチコースまたは、ディナーコースをご注文いただいたお客様に「カオヤム」を提供いたします。

“spicy(辛さ)、sweet(甘み)、sour(酸味)、salty(塩気)”の4つの味のバランスと、“色彩の美しさ”、“フレッシュなハーブ使い”をコンセプトとしたLongrain TOKYOのヘルシーな新定番メニュー「カオヤム」を恵比寿ガーデンプレイスタワー39階から一望できる東京の景色とともにご堪能ください。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。

<https://cutt.ly/2lqWbAp>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：荒川

E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210

【商品説明】 ※表示価格は全て税込



名称：カオヤム

価格：カオヤムランチセット 1400円

ディナータイム 2000円 (2名様分)

ロングレイン では 12 種類の具材を使用。印象的な青色をしたご飯は、タイではハーブティーなどで広く親しまれている“パタフライピー”をジャスミンライスと一緒に炊き上げることで色鮮やかな青に着色されます。周りを彩る12種の具材はしっかりと味付けした酸味のあるふっくらジューシーな“サーモンの味噌と山椒のマリネ”、香ばしさを加える“干しエビ”、アジアン特有の甘み付けに“フレッシュパイナップル”、程よい辛味の“チリ”と“赤タマネギのピクルス”で食感のアクセントを加えました。

フレッシュハーブには、ミントやパクチー、レモングラス、コブミカンに彩りとして菊の花をトッピング。ご飯と混ぜる際にちぎり入れることで、ハーブの香りがお皿に広がります。

別添えのオリジナルドレッシングにはアジアン料理で多く用いられるショウガ科の“ガランガル”にニンニク、すりおろしたマネギを合わせました。

食べる直前にたっぷりとライムを絞り、パタフライピーとライムの酸が混ざり合うことでご飯の色がほんのりピンク色へ変化する様子もお楽しみ下さい。

【キャンペーン情報】

「カオヤム」1皿プレゼントキャンペーン実施！

3月6日（土）から3月31日（水）の期間中、ディナーコース(5800円)、またはランチコース(2500円)をご注文のお客様にカオヤムを1皿プレゼントいたします！（※1皿は2、3名様分になります。）

この機会にぜひロングレインの「カオヤム」をお試し下さい。

期間：3月6日（土）から3月31日（水）

対象コース：ディナーコース 6000円

ランチコース 2600円

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。

<https://cutt.ly/2lqWbAp>

＜取材に関するお問い合わせ＞

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：荒川

E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210

【Longrain TOKYO とは】



1999年シドニーにオープンした「LONGRAIN (ロングレイン)」は、本場さながらの“SPICY (辛さ)、SWEET (甘み)、SOUR (酸味)、SALTY (塩気)”の4つを効かせたアジア料理レストランです。

鮮やかな色合いが美しく、アロマティックなスパイスの香りが魅力的な大皿料理やモダンにデザインされた空間演出などでも注目を集めています。東京の店舗では広々とした空間の中、160席を完備。39階の眺望を臨みながら、ワインやオリジナルカクテルと共にスパイスの効いた料理をお楽しみください。

【Longrain Owner and Executive Chef】



Longrain Owner : Sam Christie (サム・クリスティ)

シドニー生まれ。イギリスにあるテレンス・コンラン氏の「Quaglino's」や、国際的に評価の高い、オーストラリアの「Tetsuya's」で経験を積む。2016年銀座にもオープンしたギリシャ料理店「THE APOLLO」のオーナー & ソムリエでもある。

Sam is a restaurateur born and raised in Sydney. He began his hospitality career at Sydney's iconic Bayswater Brasserie. He travelled extensively, gaining experience in the setting up and running of bars at Terence Conran's Quaglino's in London. In Sydney, Sam worked as a sommelier at Tetsuya Wakuda's internationally acclaimed restaurant Tetsuya's. It was at Tetsuya's, Sam gained invaluable experience matching wine with Asian flavours. He is also the Managing Director of The Apollo Sydney, a Greek restaurant which opened in Tokyo, Ginza in 2016.

Executive Chef Longrain Sydney & Tokyo : Griff Pamment(グリフ・パメント)

シドニー生まれ・さまざまなレストランでシェフを務めた後、オーストラリア・イギリス・日本の「bills」にてシェフ & クリエイティブディレクターとして活躍。「bills」が日本に上陸する際にも、オペレーションとメンター(指導)を担当。日本国内「bills」4カ所の立ち上げに携わる。

Chef Griff Pamment is also a Sydney-sider, born and raised. His professional cooking career began at Bill's under Kylie Kwong. Griff then furthered his experience cooking at Rockpool. A change of pace, then saw Griff become a private chef in the Hamptons. In 2010 Griff was approached by Chef Bill Granger to take on the role of the culinary and creative director at Bill's Restaurants in Sydney, London and Japan. In this role, he was in charge of operations and mentorship for Bill's Japanese ventures and spent time opening 4 Bills restaurants.

【Longrain 店舗概要】

正式名称	: Longrain TOKYO (ロングレイン トーキョー)
住所	: 東京都渋谷区恵比寿 4-20-3 恵比寿ガーデンプレイスタワー 39 階 Yebisu Garden Place 39, Tower, 4-20-3, Ebisu, Shibuya-ku, Tokyo
営業時間	: <月 - 金> 11:30-16:00(L.O.15:00) / 17:30-23:00(L.O.22:30) <土日・祝> 11:00-23:00(L.O.22:30)
座席数	: 約 160 席
経営・運営	: 株式会社ロングレインジャパン
URL	: http://longrain.im-transit.co.jp

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。

<https://cutt.ly/2lqWbAp>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当 : 荒川

E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210