

ハワイ・ホノルルで最も人気のあるモダンベトナムレストラン「THE PIG & THE LADY」  
2018 A.S.I. アジア・オセアニア最優秀ソムリエ 岩田 渉氏が厳選したワインと合わせる  
ワインペアリングコースを2021年4月9日(金)よりスタート!



ハワイ・ホノルルで最も人気のあるモダンベトナムレストラン「THE PIG & THE LADY」では、2018 A.S.I. アジア・オセアニア最優秀ソムリエである岩田 渉氏が厳選したワインとのマリアージュが楽しめるペアリングコースを2021年4月9日(金)よりスタートすることが決定いたしました。

今回、ソムリエ 岩田 渉氏によるワインペアリングが楽しめる THE PIG & THE LADY のコースラインナップは全部で7品。

1 皿目は、THE PIG & THE LADY のアミューズで人気のあるサクサクとしたパンの上に漬けマグロとアボガドにチリを合わせたソースで仕上げる「アヒトースト」とカリッと香ばしく揚げたソフトシェルクラブをライスペーパーで包んだベトナム料理の代名詞とも呼べる「生春巻き」を合わせたアミューズプレートとして提供。こちらのプレートと合わせるワインは、アヒトーストのトマトマリナードの甘酸っぱさ、ライムの香りや、生春巻きの甘酸っぱいマムトムソース、ソフトシェルクラブの香ばしい香りなどを引き立てる、心地よい爽やかな酸味とほんのりと甘さが残るスムーズな口当たりのリースリングをセレクト。

2 皿目は、ディル、ミントなどの爽やかな香りのするハーブと真鯛を使用した「鮮魚のカルパッチョ」。こちらに合わせるワインには、ビーツで一晩マリネしてねっとりとした食感の真鯛がワインのクリーミーさとマッチするとともに、レモングラス、ミント、ディルなどのハーブの味わいを引き立てるソーヴィニオン・ブランをセレクト。

3 皿目は、グリーンパイア、アルファルファ、ナッツ、デーツ、トマトなど食感豊かな食材にお茶の葉を発酵させて作るドレッシングをかけた「バーミーズティーサラダ」をご用意しました。こちらには、通常のワインの醸造方法とは異なるワインで、発酵茶葉独特な味わいと青パイアや豆、そしてドライフルーツのテクスチャーに合わせた、アロマ豊かで華やかな赤ワインをセレクトしました。

4 皿目は、魚料理が登場します。

肉厚で脂ののったサーモンを丁寧にグリル。さらに塩味の効いたベーコンで人参を包んだベーコンラップキャロットを添えました。さらに、ヌクチャムをスナップエンドウの持つ風味を生かした緑鮮やかなソースで仕上げました。こちらに合わせるワインには、風味豊かなヌクチャムの酸味とサーモングリルの香ばしさを引き立てるシャルドネをセレクトしました。樽熟成由来の香ばしいフレーバーがサーモングリルのスモーキーな香りを引き立て、伸びやかで洗練された酸味がヌクチャムの酸味とサーモンの風味と調和し長い余韻を与えます。

5 皿目は、メイン料理である「グリルドポークチョップ」をご用意。香ばしくグリルした豚肉を甘酸っぱいトマトのチャツネと濃厚なブランチーズと合わせたメイン料理には、きめ細やかなタンニンとジューシーな果実味が特徴的な、オーストラリアを代表するブドウ品種でもある、シラズを合わせ、メインのお肉料理をダイナミックに盛りあげます。

6 品目は、THE PIG & THE LADY が自信を誇りアイテム「ビーフバインミーフレンチディップスタイル」と「牛肉のフォー」をご用意しました。

7 品目は、パッションフルーツの酸味がアクセントとなった「リリコイ マラサダ」。デザートには、収穫後にブドウを乾燥させ、甘みと酸味が凝縮した、滑らかでコクのある優美な甘口ワインをセレクトしました。マラサダの甘みと中のリリコイのソースの酸味どちらの美味しさにもマッチします。

THE PIG & THE LADY のモダンベトナム料理と共に、数々のコンクールで受賞経験のある ソムリエ 岩田 渉氏が厳選したワインとのマリアージュをお楽しみください。

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/czj7lpu>

< 本件に関するお問い合わせ >

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島

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

## 【ソムリエ：岩田 渉プロフィール】



第4回 A.S.I. アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクール優勝  
1989年愛知県生まれ。同志社大学在学中にニュージーランドへ留学。4年間ワインの勉強に没頭し各国のワイナリーを巡る。

### 主な受賞歴

2017年「第8回全日本最優秀ソムリエコンクール」優勝

2018年「第4回 A.S.I. アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクール」優勝

2019年「第16回 A.S.I. 世界最優秀ソムリエコンクール」11位入賞

2019年1月より GRN 株式会社とコンサルタント契約を結び、商品選定、コメント執筆、セミナー講師を務めている。

## 【WINE PAIRING MENU】



### 【1 皿目】

THE PIG & THE LADY のアミューズで人気のあるサクサクとしたパンの上に漬けマグロとアボガドにチリを合わせたソースで仕上げる「アヒトースト」とカリッと香ばしく揚げたソフトシェルクラブをライスペーパーで包んだベトナム料理の代名詞とも呼べる「生春巻き」を合わせたアミューズプレートとして提供。

### 【2 皿目】

ディル、ミントなどの爽やかな香りのするハーブと共に、ピーツで一晩マリネしてねっとりとした食感の真鯛を使用した「鮮魚のカルパッチョ」。

### 【3 皿目】

グリーンパイア、アルファルファ、ナッツ、デーツ、トマトなど食感豊かな食材にお茶の葉を発酵させて作るドレッシングをかけた「パーミーズティーサラダ」をご用意しました。

### 【4 皿目】

肉厚で脂ののったサーモンを丁寧にグリル。さらに塩味の効いたベーコンで人参を包んだベーコンラップキャロットを添えました。さらに、ヌクチャムをスナップエンドウの持つ風味を生かした緑鮮やかなソースで仕上げました。

### 【5 皿目】

肉厚なポークグリルに甘酸っぱい焦がしトマトのヴィネグレットと、濃厚なブッラーチーズを合わせたメイン料理である「グリルドポークチョップ」をご用意。豚の旨味と、濃厚なチーズの味わいをご堪能ください。

### 【6 品目】

THE PIG & THE LADY が自信を誇りアイテム「ビーフバインミーフレンチディップスタイル」と「牛肉のフォー」をご用意しました。

### 【7 品目】

揚げたてフワフワのマラサダにパッションフルーツの酸味を合わせた「リリコイ マラサダ」。

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/czj7lpu>

<本件に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島

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

## 【THE PIG & THE LADY とは】



2012年、ハワイのファーマーズマーケットから人気に火がつき、2013年11月にオープンした「THE PIG & THE LADY」は、ワイキキのダウンタウン西側に広がるチャイナタウンに位置しており、ハワイの地元の人々にも愛され、また観光客も多く通う人気のあるモダンベトナムレストランです。

「THE PIG & THE LADY」のオーナーシェフであるアンドリュー・レイ氏は、ベトナム系2世で、ニューヨークの料理学校を卒業後、ハワイで5つ星を獲得したコンテンポラリー・フレンチレストラン【シェフ マブロ】でスーシェフまで上り詰めた後、ハワイ・ホノルルで「THE PIG & THE LADY」を開業いたしました。アンドリュー・レイ氏の作り出すベトナム料理は、彼の母親が作るベトナム料理が大切なルーツとなっており、母親の作り出す秘伝の“出汁”が重要で、それを使用した料理の数々が人気を集める要因の一つです。母親が作るベトナム料理をベースに、アンドリューが培ってきたフレンチのエッセンスを取り入れると共に、ハワイの文化を加えた今までに味わったことのないモダンベトナム料理です。

## 【Owner and Executive Chef】



### アンドリュー・レイ (Andrew・Le)

オーナーのアンドリュー・レイ氏は、ベトナム系二世。ニューヨークの料理学校を卒業後、ハワイで5つ星を獲得したコンテンポラリー・フレンチレストラン【シェフ マブロ】でスーシェフまで上り詰め、ホノルルのファーマーズマーケットに出店し爆発的な人気を呼び、2013年、チャイナタウンに「THE PIG & THE LADY」を開業しました。彼の母親が作るベトナム料理と、アンドリュー・レイ氏が培ったフレンチのエッセンスを取り入れると共に、ハワイの文化を取り入れることで、オリジナリティ溢れる新感覚のモダンベトナムレストランとして確立しています。

また、2016年には、THE PIG & THE LADYの姉妹店となる「PIGGY SMALLS」を開業しハワイで話題のレストランとして、さらに人気を博しているほか、2019年8月9日(金)フード、ドリンク、トラベル、エンタメの情報を提供するライフスタイルメディアサイト「Thrillist」が主催する名誉ある賞「TOP 28 Best Vietnamese Restaurants in America」を受賞いたしました。

## 【THE PIG & THE LADY 店舗概要】



正式名称：	THE PIG & THE LADY (ザ▲ピッグ▲アンド▲ザ▲レディ)
住所：	東京都渋谷区恵比寿南 1-4-15 恵比寿銀座クロスビル 2階 Ebisu Ginza Cross Bldg.2F, 1-4-15, Ebisu-Minami, Shibuya-ku,Tokyo
電話番号	050-1743-1650
席数：	84席
日本オフィシャルHP：	<a href="https://thepigandthelady.jp">https://thepigandthelady.jp</a>
ハワイ本店HP：	<a href="https://thepigandthelady.com">https://thepigandthelady.com</a>
instagram：	<a href="https://www.instagram.com/pigandtheladyjp">https://www.instagram.com/pigandtheladyjp</a>
twitter：	<a href="https://twitter.com/pigandtheladyjp">https://twitter.com/pigandtheladyjp</a>
Facebook：	<a href="https://www.facebook.com/thepigandtheladyjapan">https://www.facebook.com/thepigandtheladyjapan</a>

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/czj7lpu>

<本件に関するお問い合わせ>  
TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島  
E-mail：tgo-press@transit-web.com / TEL：050-1743-1210