



Longrain TOKYO ロングレイン
 Modern Thai Restaurant モダンタイレストラン

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39F
 Yebisu Garden Place Tower 39F, 4-20-3, Ebisu, Shibuya-ku, Tokyo

Mon-Fri 11:00-16:00 (L.O.15:00) / 17:30-23:00 (L.O.22:30)
 Sat / Sun / Public Holiday 11:00-23:00 (L.O.22:30)
 160 seats / 席 Barエリア含む / 個室有り

RESERVATION 03-5424-1300

<http://longrain.lm-transit.co.jp>
 f @ longraintokyo



オーストラリア発のモダン・タイ・レストラン
 「Longrain TOKYO (ロングレイン)」
 恵比寿ガーデンプレイスタワー39階に
 日本初上陸

A New Modern Thai Restaurant
 "Longrain"
 at The Top of Yebisu Garden Place



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。「10代後半にタイにバックパック旅行をして、そこで初めてタイ料理を味わいました。チリの辛さやパンチの効いた香りがとても印象深く、この体験がタイ料理店を始めたきっかけとも言えます。僕たちの料理は、みなさんに新しい体験として喜んで受け入れてもらえると思います」

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.

"I first backpacked in Thailand in 1988, the whole trip was a culinary overload. I will always remember the charcoal grilled barracuda with red chilli nahm jim on Ko Pha Ngan. I love chilli and the punchy flavours in Thai food. Longrain food will be new for the Japanese palate for its freshness, attention to detail and balance."



Executive Chef
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.





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
タイ料理のレストランです。

鮮やかな色合いとアロマティックなスパイスの香りが魅力的な料理や、
モダンな空間演出でも注目を集めています。

シドニーとメルボルンに店舗を構え、

東京では39階からの眺望を臨みながらワインやオリジナルカクテル、
日本酒と共に楽しみいただけます。

"Longrain" first opened in Sydney in 1999.

The food concept is to create the perfect harmony between four essential elements,
well balanced: Hot, Sour, Salty and Sweet.

Colourful and aromatic dishes served in a sharing style
and modern interior make Longrain a popular dining destination.

There are currently two outlets in Australia located in Sydney and Melbourne.

The two restaurant spaces are always very busy and vibrant.

Longrain Tokyo will seat 160 guests

in a large dining space reminiscent of the themed spaces found
in its sister restaurants in Australia.

PARTY PLAN

FOOD / BUFFET STYLE

前菜 季節の“ミャンカム”
サーモンのタルタル ココナッツタイムソース
“ヤムウンセン” グリルサーモンとタイハーブ 春雨
“ソムタム” スパイシーグリーンパパイヤサラダ
シーフード揚げ春巻き タイパジルとグリーンチリソース
メイン フライドチキン ココナッツターメリックソース
“クライイングタイガー” ホット&チリソース
種・飯物 “パックタイ” ライスヌードル
フライドライス
デザート タロプディング

前菜 季節の“ミャンカム”
サーモンのタルタル ココナッツタイムソース
“ヤムウンセン” グリルサーモンとタイハーブ 春雨
“ソムタム” スパイシーグリーンパパイヤサラダ
シーフード揚げ春巻き タイパジルとグリーンチリソース
クリスピーブラウン
メイン フライドチキン ココナッツターメリックソース
ポークホック スパイシーキャラメリゼチリビネガー
“クライイングタイガー” ホット&チリソース
種・飯物 “パックタイ” ライスヌードル
フライドライス
デザート タロプディング
ココナッツとシーズナルアイス

メニュー内容は一例です。季節や仕入れ状況により変更する場合がございます。
メニュー構成や内容はお客様の要望をお伺いし、ご提案差し上げます。

FREE DRINK

BEER ビール
WINE 白ワイン / 赤ワイン
SOFT DRINK オレンジジュース / グレープフルーツジュース
コーラ / ジンジャーエール

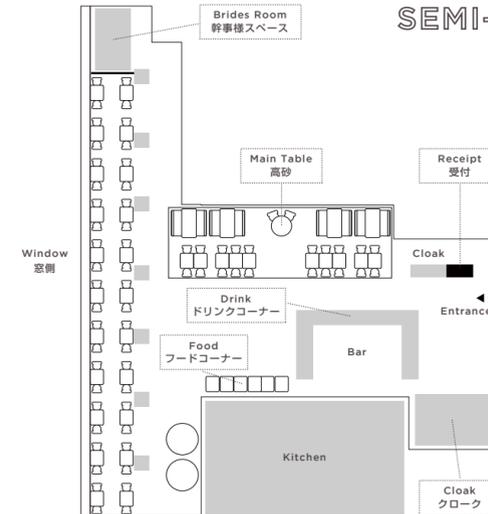
EXTRA DRINK

乾杯用スパークリングワイン +500 YEN
カクテル 2 種 +1000 YEN
カクテル 5 種 +500 YEN

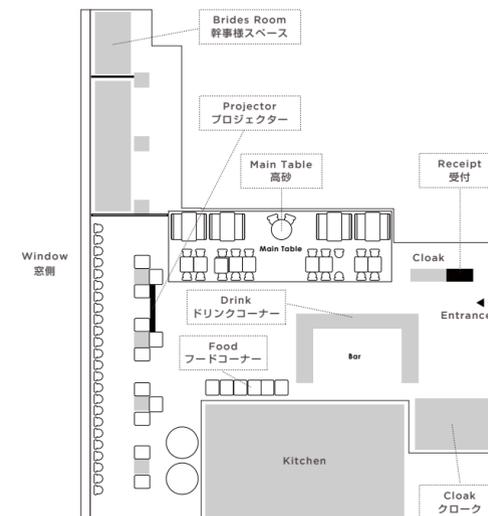
6000 YEN
(税別込)
2時間制
フリードリンク付
お料理全10品

8000 YEN
(税別込)
2時間制
フリードリンク付
お料理全13品

SEMI-BUFFET STYLE
半立食スタイル
テーブル配置のゆったりプラン
～150名収容
80席



BUFFET STYLE
立食スタイル
大人数の参加可能な立食プラン
～200名収容
60席



*レイアウトは変更できますご相談ください

PRICE LIST

TIME	実施可能時間 範囲	11:30 - 21:30 L.O. (22:30 完全撤収)			
	宴会時間	3 時間 30 分 準備 30 分、受付 30 分、PARTY 本番 2 時間、完全退店 30 分			
PRICE	貸切最低保証額 (税込) シーズンにより 変動する場合がございます	11:30-15:00 ランチのみ	17:00-22:00 ディナーのみ	1 日貸切	
		月・火曜日	40 万円	50 万円	80 万円
		水・木曜日	40 万円	70 万円	100 万円
		金曜日	40 万円	90 万円	120 万円
		土・祝日	50 万円	90 万円	120 万円
		日曜日	50 万円	50 万円	90 万円
会場使用料金		なし 婚礼 1 次会、1.5 次会の着席スタイルは除く。			
お一人様あたりの単価 (ブッフスタイル)		6,000 円～ (お食事、お飲物含む)			
OPTION	音響機材 (ワイヤレスマイク×2本)	無料			
	映像機材 (プロジェクター、スクリーン)	無料 PCは持込でお願いしております。			
	DJ 機材	無料			
	クローク (クロークスタッフ)	無料 専任スタッフをつける場合 1 人 20,000 円。			
	着席コーススタイル	着席用コースをご用意させていただきます。 税別、サービス料 10% を頂戴いたします。			

AGREEMENT 規約・注意事項

本予約時に、宴会・催事規約を確認していただき、申込をしていただきます。/ 最終人数報告は 1 週間前にお願いをしております。
当日人数が減った場合、最終人数分のお支払いは保証をさせていただきます。/ お荷物搬入、お預かりは、2 日前より承ります。
ご予約のキャンセル時には最低保障金額をベースに、下記キャンセル料を頂戴いたします。
～ 30 日前まで：10%、～ 14 日前まで：30%、～ 7 日前まで：50%、～ 前日まで：80%、～ 当日：100%