

Longrain
TOKYO

PRIVATE PARTY

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・バメント

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か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 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.im-transit.co.jp>
f @ longraintokyo





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 ココナッツライムソース “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 タイバ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 チリポークリブ
麺・飯物	“パッタイ” 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 ココナッツライムソース “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 タイバ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ネガー “クライングタイガー” ホット&サワーソース
麺・飯物	“パッタイ” 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

ビール / ウィスキー
ワイン 赤 / 白
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
ピンクレモネード / ウーロン茶

EXTRA DRINK

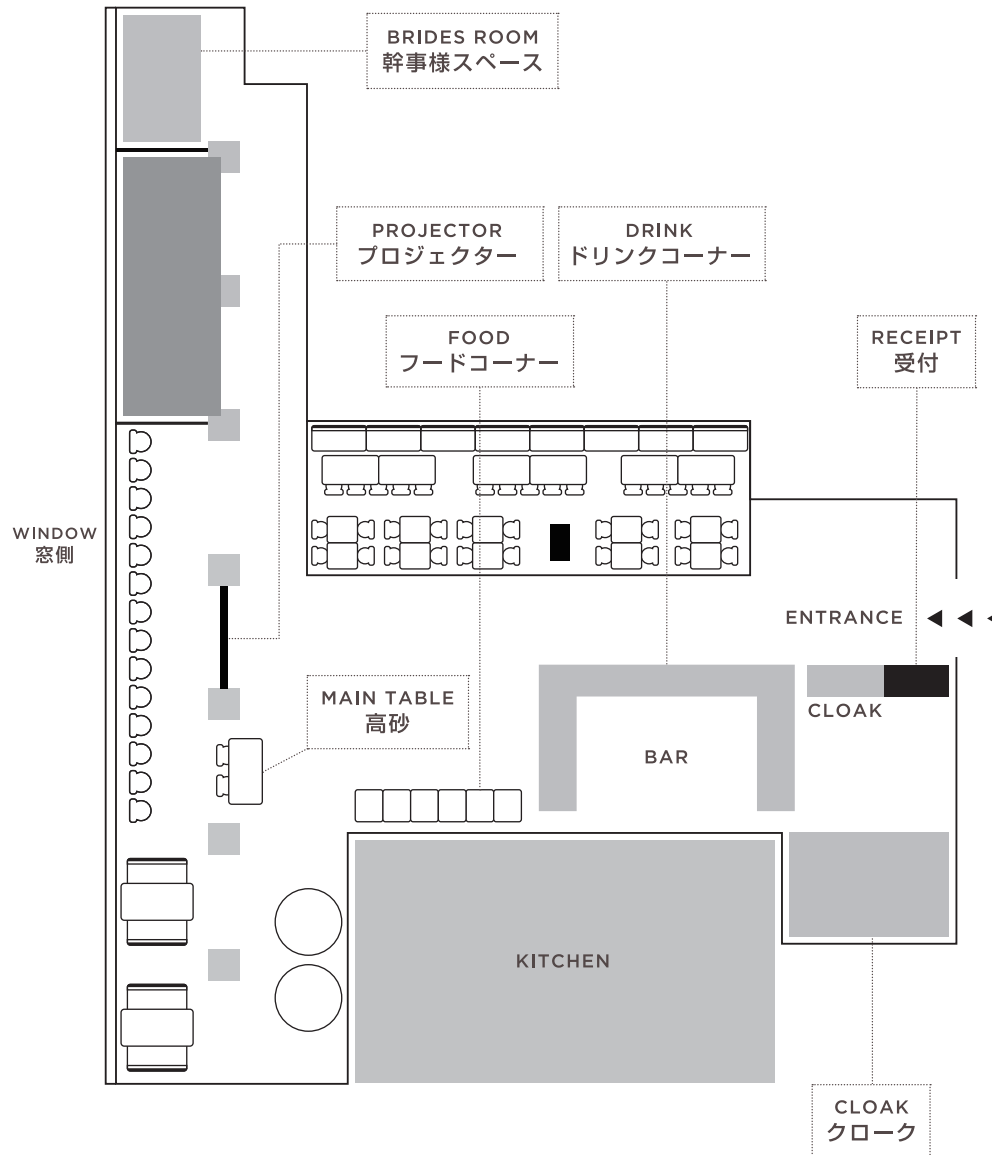
乾杯用スパークリングワイン	+500 YEN
カクテル 2 種	+500 YEN
カクテル 5 種	+1000 YEN

カクテルベースをチョイス ... ジン / ウォッカ / カシス / カンパリ / ビーチ / ライチ

BUFFET STYLE

立食スタイル

座席 80 席前後



* レイアウトはご相談ください

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	60 万円	60 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 (ブッフェスタイル)	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 は持込を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。			