

"Longrain" first opened in Sydney in 1999. The food concept is to create the perfect harmony between four essential elements: 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 over 160 guests in a large dining space reminiscent of the themed spaces found in its sister restaurants in Australia.

*Longrain*  
TOKYO

Urban Resort Wedding

*Longrain*  
TOKYO

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



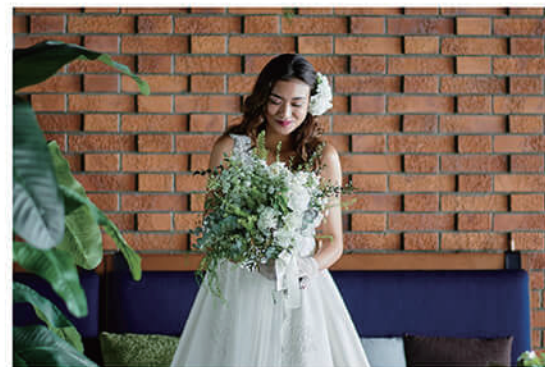


Lougrain  
TOKYO

Urban Resort Wedding

## Colorful×Aromatic Resort Style Wedding

39階からの絶景を望む開放感溢れるダイニングには眩しいほどの優しい自然光がその日一番に輝く新郎新婦をより一層引き立ててくれます。ディナータイムは、都会の喧騒を忘れるような、きらめく夜景をバックに、ロマンティックでスタイリッシュなひと時を創造してくれます。





# CUISINE

Colorful×Aromatic

## Resort Style Cuisine

吟味した旬の食材と、料理人の腕が生み出すこだわりの一皿。  
ロングレインのおもてなしのお料理は、  
まるで南国の海を望むリゾートホテルにいるかのような  
彩り鮮やかで、アロマティックなリゾートキュイジーヌ。

おふたりの大切な 1 日に集まる大切なゲストの皆様に、  
“幸せ”を“料理”という形にしてお届けするために一皿一皿丁寧に仕上げます。

Longrain  
TOKYO

Urban Resort Wedding

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。「発酵した食材を使ったりお米と一緒に食べるなど、タイ料理と日本料理には類似点があります。その一方、フレッシュなハーブやスパイスを大量に使うタイ料理は、日本料理にはない魅力があります。日本には素晴らしい食材があることは過去の経験からもよく知っているので、今回もメニュー開発で刺激的な食材に出会えることがとても楽しみです」

Chef Griff Pamment is also a Sydney-sider, born and raised. His professional cooking career began at bills 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 bills Restaurants in Sydney, London and Japan. In this role, he was in charge of operations and mentorship for bills Japanese ventures and spent time opening 4 bills restaurants.

"I first discovered Thai food in my late teens. I hadn't eaten food that was so fresh and intense before. It was exciting, and was the catalyst for me becoming a chef. It's what motivated me to work at Longrain years later. What I find similar (with Thai food and Japanese food) is the style of eating of both cuisines - meals being celebrated around a bowl of rice accompanied by small amounts grilled fish, meats and vegetables with big flavours."

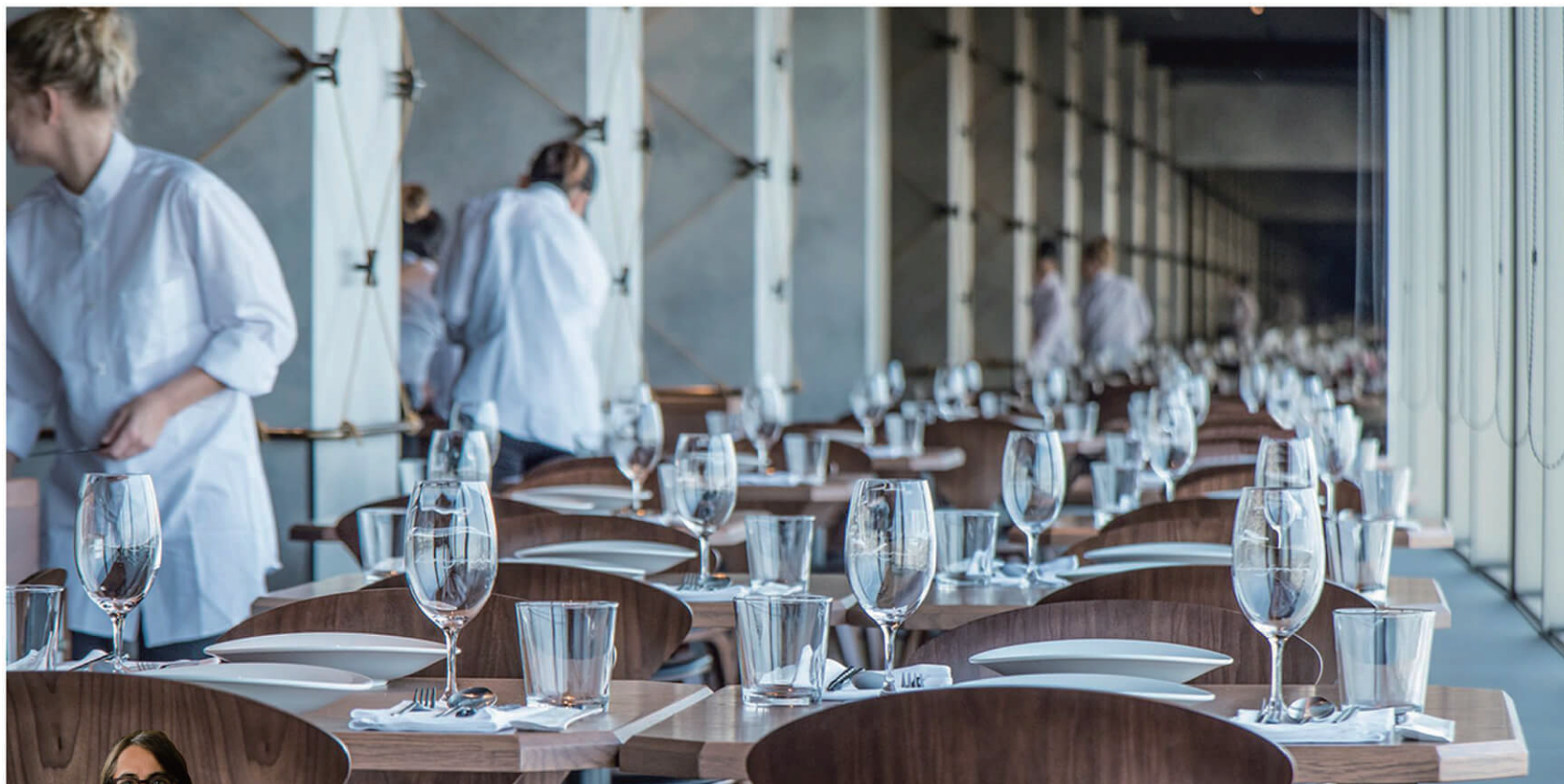




# DESIGN

Longrain  
TOKYO

Urban Resort Wedding



LONGRAIN OWNER

Sam Christie

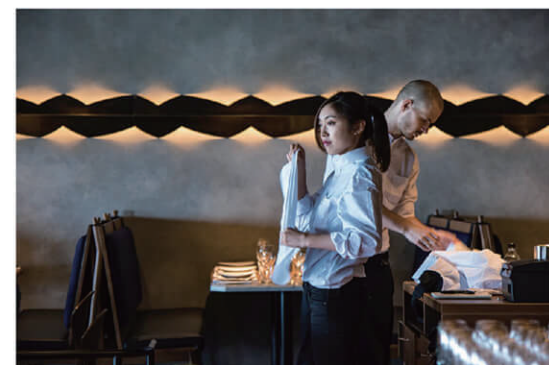
サム・クリスティ

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」や、国際的に評価の高いオーストラリアの「TETSUYA」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.

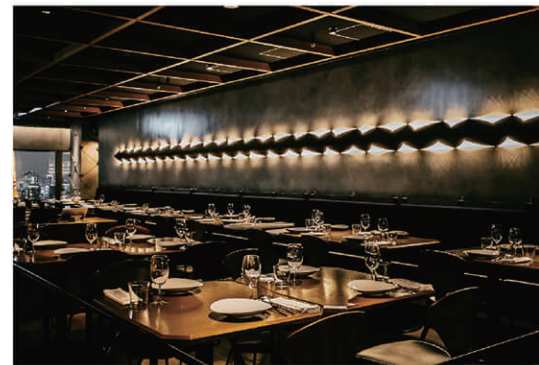
"I first backpacked in Thailand in 1988, the whole trip was a culinary overload. I will always remember the charcoal grilled barracuda with red chilli nam jim on Ko Pha Ngan. I love chilli and the punchy flavours in Thai food. Longrain food will be new for the Japanese palate for its freshness, attention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





*Loujain*  
TOKYO

Urban Resort Wedding





# WEDDING MENU



*Lougrain*  
TOKYO

Urban Resort Wedding

## DRINK MENU

乾杯用スパークリングワイン

ビール / ウイスキー / 白ワイン / 赤ワイン オレンジジュース / コーラ  
ジンジャーエール / ピンクレッド / グレープフルーツ / 烏龍茶

## 1ST

海老とフルーツのハーブ包み



## 2ND

帆立のトロピカルセヴィーチェ  
オーガニック野菜の生春巻き  
クリスピーキャラメルポーク  
レモングラスシュリンプ  
鯛とグリーンカレーの揚げ春巻き



## 3RD

お祝いちまき



## 4TH

鯛のヴァプール オリエンタルココナッツソース



## 5TH

しっとり仕上げた豚ヒレ肉のグリル



## 6TH

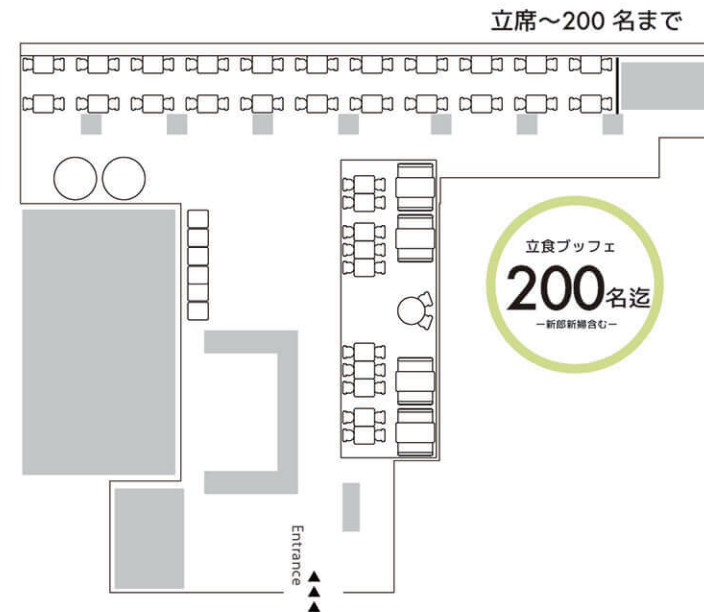
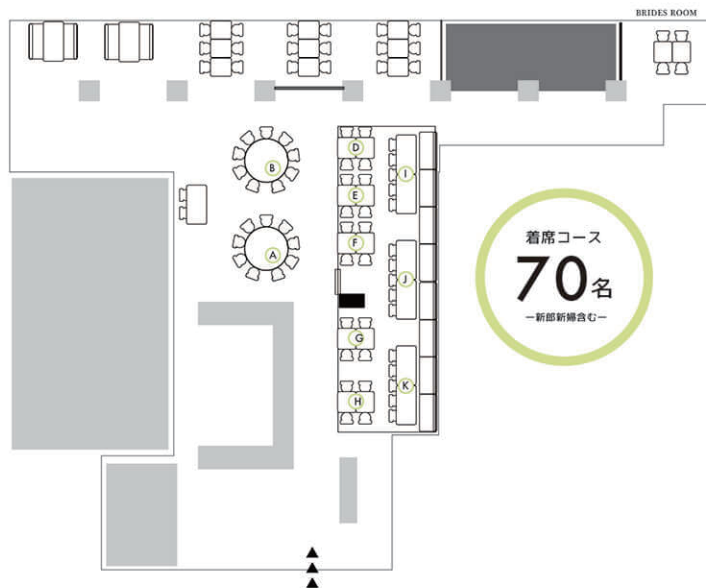
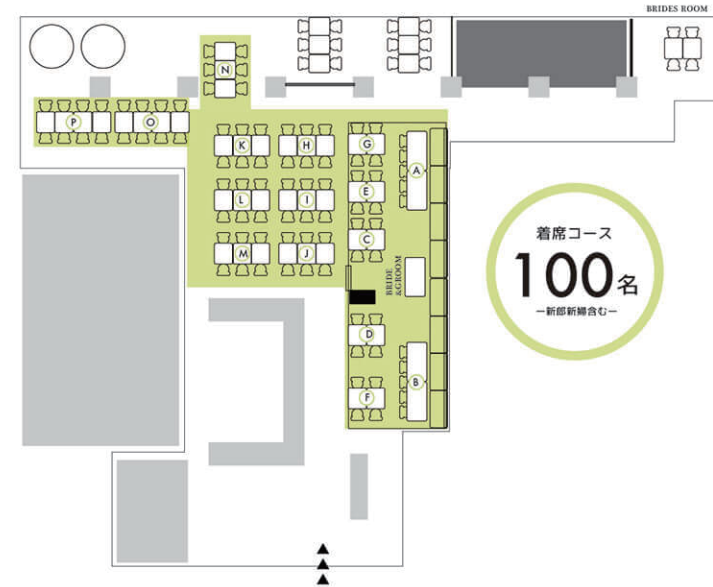
エキゾチック・タロブディング パッションソース



# LAYOUT

*Louisa*  
TOKYO

Urban Resort Wedding



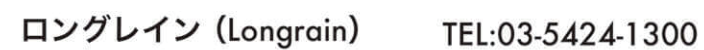




Longrain  
TOKYO



# ACCESS

A full-page photograph of a bride standing in front of a brick wall. She is wearing a white lace wedding dress and holding a large bouquet of white flowers. The wall is decorated with green plants and a blue cushioned bench is visible behind her. The word 'ACCESS' is written in a large, white, serif font at the top left of the page.[illegible]

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  
JR 恵比寿駅 / 東京メトロ日比谷線恵比寿駅 (JR 恵比寿駅東口から動く道路「恵比寿スカイウォーク」で約 5 分)