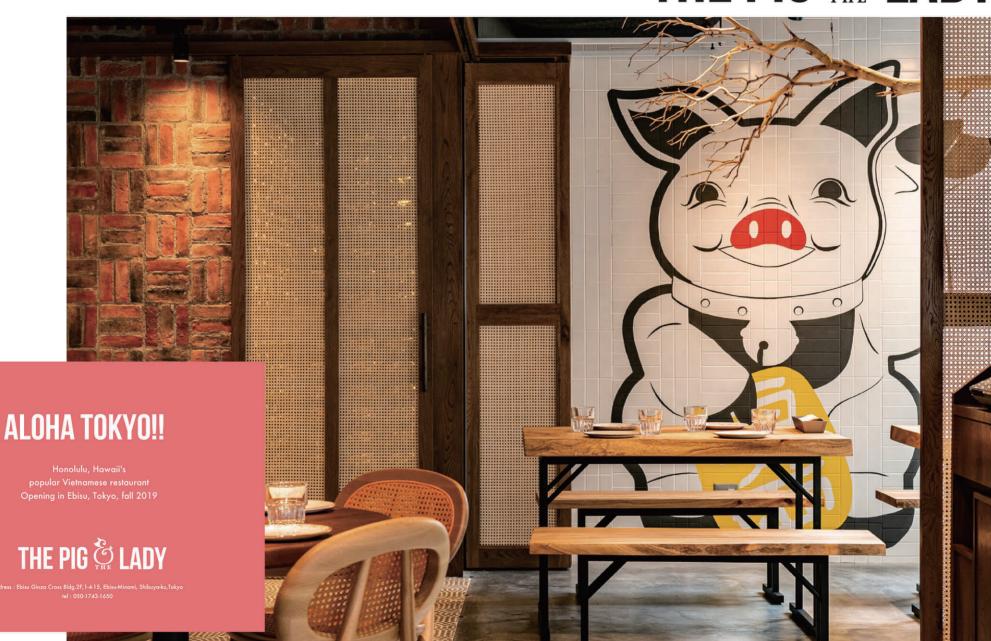
This fall, Hawaii's award winning modern Vietnamese restaurant, The Pig & The Lady opens in Ebisu, Tokyo! Chef Andrew Le founded the restaurant with the principles and work ethic of his Vietnamese immigrant family, especially his mother's home cooking, while growing up. He has blended the flavors of his mother's traditional Vietnamese recipes with his education and work experience in classical French techniques, in formulating a unique hybrid of nouveau Hawaii regional cuisine. The Pig & The Lady, which opened in 2013, has welcomed guests of all backgrounds, from locals and tourists to even Hollywood stars and athletes from throughout the world.







HAWAII ホノルルでいまだ冷めやらぬモダン・ベトナミーズの旋風

ンするや否やハワイのグルメシーンの話題をさらった【THE PIG & THE LADY】。ここは、ファーマーズマーケットでイペント的に出店していた店が前

名物のバインミーは、ファーマーズマーケット時代からのスペシャリテで、10 時間かけて柔らかく煮込んだ豚バラ肉をパクチーなどとともにバゲッド でサンド。ディップ代わりに牛骨のスープにつけながら食べさせるあたり、フレンチの要素も巧みに取り入れている。さらに、たたき風に火入れした アヒ(マグロ)をスパニッシュトーストにのせたフィンガーフードもフュージョン感あふれる逸品。こちらはアンドリューが若かりし頃に憧れたスペ

http://thepigandthelady.com/







オーナーシェフのアンドリュー・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た後、ホノルルのファーマーズマーケットに「THE PIG & THE LADY」を出店し爆発的な人気を呼び、2013 年、チャイナタウンに実店舗を開業しました。

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年にフード、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。

Creator, owner and chef, Andrew Le (pronounced LAY) is the mastermind behind the innovative restaurant, The Pig & The Lady. After graduating from The Culinary Institute of America, in upstate New York, he built up his career at Hawaii's Michelin star French restaurant, Chef Marvo, before opening his own restaurant in 2013. In 2016, Andrew Le opened his second restaurant, Piggy Smalls in Ward Village in central Honolulu. The James Beard nominated Chef Andrew is the only chef among Hawaii's culinary cognoscenti cooking contemporary food built on Vietnamese flavors. The Pig & The Lady has received numerous awards, including the nomination as one of the "Top 28 Vietnamese Restaurants in America", in lifestyle magazine, Thrillist in 2019, and ""Best Oahu Restaurant"" at the Hale Aina Awards, two years in a row, as well as ""Restaurateur of the Year,"" which he shared with his mother, the 'Lady' in The Pig & the Lady in 2017. Le has also appeared on national television shows such as the late Anthony Bourdain's No Reservations, F*ck That's Delicious, BuzzFeed' s Worth It, etc."

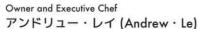






























WEDDING MENU

冷前菜

CHA CA SUMMER ROLL

生春巻き 白身魚のチャーカー、ディル、パクチー、パイナップル、春雨、マムトムソース

GARLIC SHRIMP

ガーリックシュリンプ カウアイシュリンプ、ガーリック、ハーブ、エスプレット唐辛子

GRILLED SEAFOOD CURRY

シーフードグリル イエローカレーソース、ココナッツ、洋梨、スターフルーツ

SPICED PORK CHOP

バイチャプーポークチョップ 豚ロースのバイチャプーマリネ、、赤キャベツ、リンゴ

デザート

LILIKOI MALASADAS

リリコイ マラサダ ハワイ風ドーナツ、パッションフルーツキャラメル、マンゴー 黒ゴマのアイスクリーム

FREE FLOW MENU

ALCOHOLIC

SOFTDORINK

・ビール/ASAHI

・コカコーラ

・赤ワイン

・オレンジジュース

白ワイン

・ウーロン茶

・ハイボール

・ジャスミンティー

・ジンジャーハイボール

・ジン、カンパリ、カシス、ウォッカ、ラム



WEDDING MENU Buffet

CHA CA SUMMER ROLL

生春巻き

VEGETABLE SPRING ROLLS

ベジタブル揚げ春巻

LE FRIED CHICKEN

アンドリューのフライドチキン

BROCCOLINI

ブロッコリーニ

SHRIMP

ガーリックシュリンプ

SPICED PORK CHOP

バイチャプー ポークチョップ

BANH MI

ビーフバインミー

DESSERT

マラサダ

チョコレートムース 柚子のセミフレッド

FREE FLOW MENU

ALCOHOLIC

SOFTDORINK

・ビール/ASAHI

・コカコーラ

・オレンジジュース

赤ワイン ・白ワイン

・ウーロン茶

・ハイボール

・ジャスミンティー

・ジンジャーハイボール

・ジン、カンパリ、カシス、ウォッカ、ラム







BURMESE TEA SALAD

Green Papaya, Tomato, Young Sprouts, Salted Lemon, Sweet Dates, Crunchy Seeds, Sesame, Fried Shallot & Garlic, Fermented Tea Dressing グリーンパパイヤ、トマト、アルファルファ、デーツ、3種の豆、ゴマ、カポチャのたね、 レモン、フライドエシャロット&ガーリック、発酵したお茶の葉ドレッシング



DAD'S TOAST

Spicy Tomato Sauce, Sausage, Sardine, Chives, Warm Baguette ソーセージ、イワシ、スパイシートマトソース、ネギ、バゲット



SPICED PORK CHOP

Bai Cha Pul Marinade, Apple & Herb Salad, Toasted Rice, Salted Pork Cracklings, Roasted Meat Vinaigrette 豚ロースのバイチャプーマリネ、赤キャベツ、リンゴ、ハーブ、自家製ラルド、ポークソース



Sweet & Salty Pork Pastry, Vietnamese Pate, Jalapeno Pickles 豚肉のパイ包み焼き レバーのムース、ハラペーニョと赤玉ねぎのピクルス

VEGETABLE SPRING ROLLS

Shiitake Mushrooms, Tofu, Carrots, Glass Noodle,

Mint & Shiso Wraps, Soy Nuoc Cham Dipping Sauce

ニンジン、シイタケ、春雨、ミント、紫蘇、ヌクチャムソース



Orange Blossom & Yogurt Cream, Candied Walnuts, Sea Salt, Amaranth, Edible Flowers オレンジブロッサムとヨーグルトクリーム、くるみ、シーソルト、アマランサス

* 写真はアラカルトの盛り付け・ボリュームです。

-LAYOUT-

コーススタイル

ブッフェスタイル

