

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.

THE PIG & THE LADY



ALOHA TOKYO!!

Honolulu, Hawaii's
popular Vietnamese restaurant
Opening in Ebisu, Tokyo, fall 2019

THE PIG & THE LADY

address : Ebisu Ginza Cross Bldg.2F, 1-4-15, Ebisu-Minami, Shibuya-ku, Tokyo
tel : 050-1743-1650



HAWAII/HONOLULU



HAWAII ホノルルでいまだ冷めやらぬモダン・ベトナムイズの旋風

ホノルルのダウンタウンが美食街として注目されるようになって久しいが、そのムーブメントを築き上げたひとつがこの店といえる。2014年にオープ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ベント的に出店していた店が前身となったベトナムイズだ。

シェフは生まれも育ちもハワイという、ベトナム系アメリカ人のアンドリュー・リー氏。幼い頃に母親がつくってくれたという料理のレシピをベースにしながら、ハワイ育ち、フレンチでの修業というバックボーンも活かした、モダンなベトナム料理で名を上げた料理人である。

名物のパイミーは、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、たたき風に入れたアヒ（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インへの想いを形にした料理で、曰く「僕にとってはファンタジーな料理」だという。



TEL +1 808 585 8255
ADDRESS 83 N King St, Honolulu
<http://thepigandthelady.com/>

THE PIG & THE LADY

2019年11月30日(土) ハワイ・ホノルルで最も人気のあるベトナムレストラン「THE PIG & THE LADY」が恵比寿に日本初上陸！ 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年にハワイでオープンした「THE PIG & THE LADY」は、ハワイの地元の人々にも愛され、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。フレンチレストラン出身のオーナーシェフ アンドリュウ・レイが作るベトナム料理は、母が作るベトナム料理をルーツに持ち、その秘伝の“出汁”を使ったメニューが人気を呼んでいます。母の味であるベトナム料理をベースに、アンドリュウが培ってきたフレンチのエッセンスを取り入れ、ハワイの文化を加えた今まで味わったことのないモダンベトナム料理です。

ONLY
GOOD
VIBES

ALOHA TOKYO!!
THE PIG & THE LADY

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.



ONLY GOOD VIBES

THE PIG & THE LADY

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 マプロ】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."



Owner and Executive Chef
アンドリュー・レイ (Andrew · Le)



THE PIG & THE LADY



THE PIG & LADY

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

温前菜

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

魚料理

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

肉料理

SPICED PORK CHOP

パイチャブーポークチョップ 豚ロースのパイチャブーマリネ、赤キャベツ、リンゴ、ハーブ、自家製ラルド

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

- ・ビール/ASAHI
- ・赤ワイン
- ・白ワイン
- ・ハイボール
- ・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

SOFTDORINK

- ・コココーラ
- ・オレンジジュース
- ・ウーロン茶
- ・ジャスミンティー

THE PIG  THE LADY

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

パイチャブーポークチョップ

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

- ・ビール/ASAHI
- ・赤ワイン
- ・白ワイン
- ・ハイボール
- ・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

SOFTDORINK

- ・コココーラ
- ・オレンジジュース
- ・ウーロン茶
- ・ジャスミンティー

THE PIG  THE LADY

オーナーシェフのアンドリュエが生み出すモダンベトナム料理は、彼のお母さんの味にインスパイヤされている。お母さんの手作りベトナム料理をベースに、アンドリュエさんが培ってきたフレンチのエッセンスを加え、さらにハワイの食文化を取り入れたオリジナリティあふれるモダンでスタイリッシュなメニューをお楽しみいただけます。

THE PIG & LADY



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、カボチャのたね、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

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



DAD'S TOAST

Spicy Tomato Sauce, Sausage, Sardine, Chives, Warm Baguette
ソーセージ、イワシ、スハイシードマトソース、ネギ、バゲット



MOM'S PATE CHAUD

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



SPICED PORK CHOP

Bai Cho 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



CHOCOLATE CREMEUX

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

buffeスタイル

