THE PIG & THE LADY

ハワイで最も人気のあるモダンベトナムレストラン

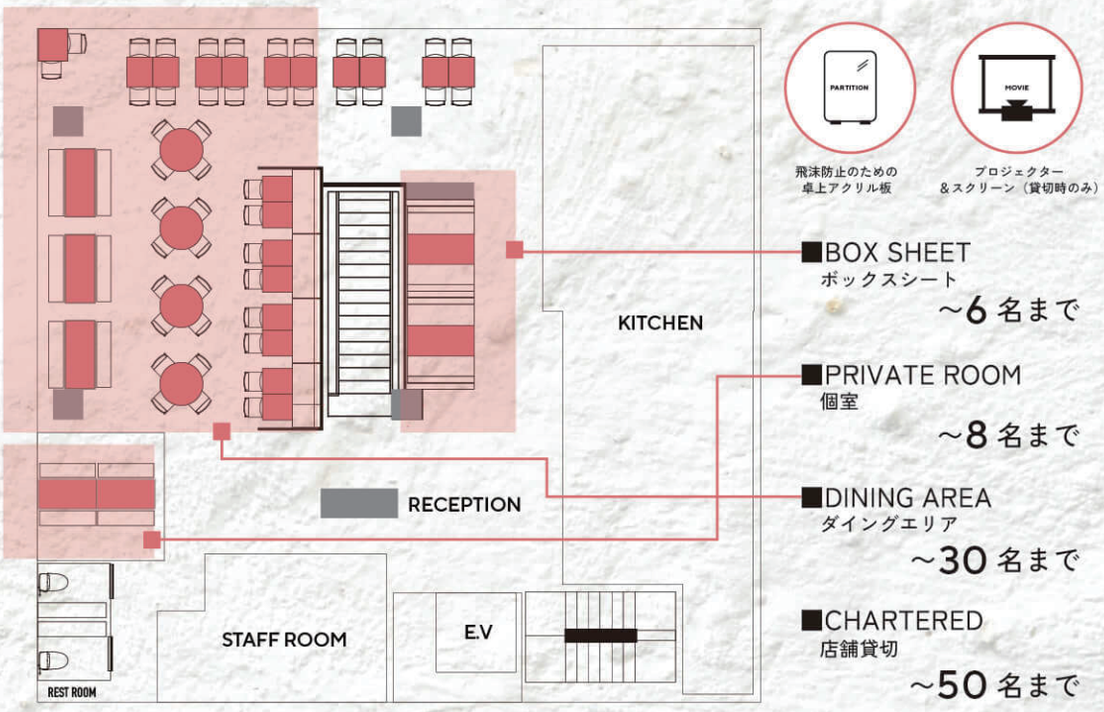
Modern Vietnamese Restaurant from Honolulu, Hawaii

PARTY PLAN

洗練され安心安全な空間で、絆を深めるエキサイトな忘新年会を！
感染予防対策強化を図って、お客様をお迎えいたします。

PLAN 1名 / 7,000 消費税サービス料込 円～［要予約］

□料理（全 6 品）□フリーフロー（計 15 種 /90 分飲み放題）



THE PIG & THE LADY

東京都渋谷区恵比寿南1-4-15 恵比寿銀座クロスビル2階

Ebisu Ginza Cross Bldg.2F, 1-4-15, Ebisu-Minami, Shibuya-ku,Tokyo

JR恵比寿駅 西口 徒歩1分　地下鉄日比谷線恵比寿駅 出口1,出口3 徒歩1分

TEL：050-1743-1650

OFFICIAL WEBSITE　RESERVATION

THE PIG & THE LADY

Honolulu, Hawaii's popular Vietnamese restaurant

Opening in Ebisu, Tokyo,2019

ハワイで最も人気のあるモダンベトナムレストラン “THE PIG & THE LADY”がついに日本初上陸！

Hawaii's popular modern Vietnamese restaurant, The Pig & The Lady, opening in Japan!

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 アンドリュー・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、アンドリュー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。

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.

OWNERS COMMENT

アンドリュー・レイ
Andrew Le

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."R

THE PIG & THE LADY
東京都渋谷区恵比寿南1-4-15 恵比寿銀座クロスビル2階
Ebisu Ginza Cross Bldg.2F, 1-4-15, Ebisu-Minami, Shibuya-ku,Tokyo
JR恵比寿駅 西口 徒歩1分　地下鉄日比谷線恵比寿駅 出口1,出口3 徒歩1分

TEL：050-1743-1650

OFFICIAL WEBSITE　RESERVATION