

Lougrain
TOKYO

WEDDING





Louisa
TOKYO

WEDDING

Longrain
TOKYO

WEDDING

Longrain TOKYO
is an Asian food restaurant



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つを効かせたアジア料理レストランです。鮮やかな色合いが美しく、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にデザインされた空間演出などでも注目を集めています。

日本初上陸として、2017年8月に東京、恵比寿ガーデンプレイスタワー39階にオープン。広々とした空間の中、160席を完備。LONGRAIN TOKYOでは、LONGRAIN クラシックを提供しながらも、鮮やかな色彩の野菜やハーブを使い、彩り豊かなモダンアジア料理を提供。スパイスの効いた料理に合う、ワインやカクテルもご用意いたします。恵比寿ガーデンプレイスタワー39階からの景観と料理をお楽しみください。

Opened in Sydney in 1999, “Longrain” is an Asian food restaurant where foods are served with perfect harmony between four essential elements: Spicy, Sweet, Sour and Salty. Colorful and aromatic dishes and its modern interior make Longrain popular continuously.

Longrain TOKYO, opened in August, 2017, is located on the 39th floor in Yebisu Garden Place Tower and can seat up to 160 guests. While serving Longrain’s classic dishes, Longrain TOKYO also uses various vegetables and herbs to serve colorful modern Asian cuisines. Also, carefully selected bottles of wine and stylish cocktails are served to pair with the cuisines. Visit Longrain TOKYO to enjoy refined cuisines and fascinating city views!



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 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.”

Longrain
TOKYO
WEDDING

Colorful×Aromatic

MODERN ASIAN / 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ーズ。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

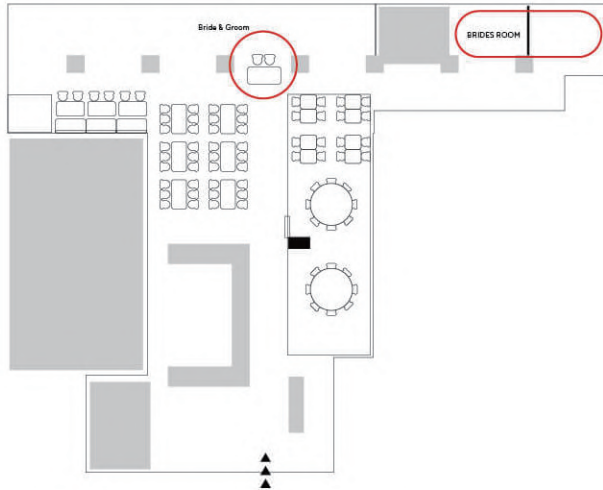
WEDDING

Longrain TOKYO

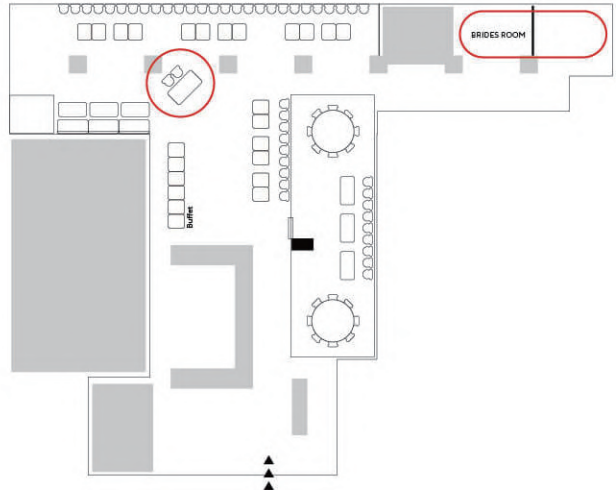
SPACE / LAYOUT

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。

SEATING



STANDING



[会場設備]

- ワイヤレスマイク 2本
- マイクスタンド 2本
- イーゼル
- プロジェクター
- 150 インチスクリーン
- ブルーレイプレイヤー
- CD プレイヤー
- ブライズルーム
- ギフト用カゴ
- クロック設備



Louisa

TOKYO

WEDDING



Louisa
TOKYO

WEDDING

WEDDING MENU



AMUSE

レモングラスシュリンプ
ポークホックキャラメリゼ
ホタテのセヴィーチェ
マグロの生春巻き



APPETIZER

サーモンのマリネ
ココナッツソース



FISH

真鯛の香味蒸し
チリジャムソース



MEAT

豚ヒレ肉のグリル 野菜のグリル添え



DESSERT

タロプディング
パッションフルーツソース



WEDDING

WEDDING MENU

TOAST DRINK

SPARKLING WINE

スパークリングワイン (乾杯用)

FREE FLOW MENU

BEER

瓶ビール (サッポロ)

COLA

コーラ

WHITE WINE

白ワイン

GINGER ALE

ジンジャーエール

RED WINE

赤ワイン

ORANGE JUICE

オレンジジュース

WHISKY

ウイスキー

(ロック・水割り・ソーダ割り)

PINK LEMONADE

ピンクレモネード

LEMON SOUR

レモンサワー

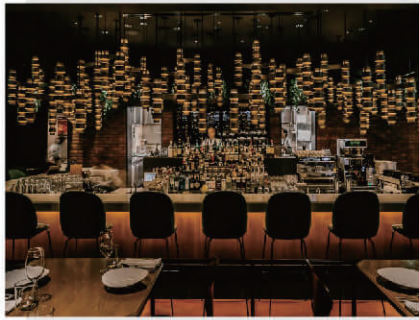
OOLONG TEA

烏龍茶

CASSIS

カシス

Lougrain
TOKYO
WEDDING



TOKYO
RESORT STYLE WEDDING



Louisa
TOKYO

WEDDING



TOKYO
RESORT STYLE WEDDING





ITALY
TRIP
WEDDING

Kouyama
TOKYO

ITALY TRIP

WEDDING



イタリアンシェフとロングレインのコラボレーションの 新たなウエディングメニュー [ITALY TRIP]。

～組数限定で 2022 年春より予約受付開始！～

恵比寿ガーデンプレイスタワー 39 階に店を構える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 トーキョー)」では、「spicy(辛さ)、sweet(甘み)、sour(酸味)、salty(塩気)」の4つに加え、色彩の美しさとフレッシュなハーブを使ったをモダン・アジア・レストランとしてウエディングプランの予約受付をスタートしました。

一生に一度の晴れ舞台でもある披露宴では、懐かしい仲間や恩師や親族など、さまざまな年代のゲストとの大切な時間となります。そんな披露宴を彩るお料理に、ロングレインでは、新たにもう1つの選択肢が増えました。今回誕生したウエディングメニューは、イタリアンシェフとロングレインのコラボレーションメニュー [ITALY TRIP]。6 皿(アミューズ、前菜、スープ、リゾット、肉料理、デザート)で構成されるイタリアンオリジナルメニューです。高層階からの眺望と共に味わうイタリアンは、新郎・新婦にとってかけがえのないゲストの皆さまに対する新たなおもてなしの形となります。

Longrain
TOKYO

ITALY
TRIP
WEDDING



01

STUZZICHINO

小さな前菜 3 種盛り合わせ



02

ANTIPASTO

帆立のカルパッチョ
ヴィネグレットソース カラスミ添え



03

ZUPPA

ズッパ〜ヴィンソワーズ〜



04

PRIMO PIATTO

豚肉のラグーリゾット



05

SECOND PIATTO

鴨胸肉のロースト赤ワインソース



06

DOLCE

東京ヴァシュラン

ITALY TRIP

WEDDING

OPTION MENU

STUZZICHINO

[差し替え]
前菜5種盛り合わせ +500YEN



ANTIPASTO

[差し替え]
軽く炙った金目鯛のカルパッチョ +600YEN



ZUPPA

[差し替え]
ポルチーニ茸のクリームスープ +800YEN



PECSE

[追加] 真鯛のポワレソースブルブラン
+2800YEN



SECOND PIATTO

[差し替え] 飛騨牛のうちもも肉グリル +2500YEN
[追加] トリュフの追加 +1000YEN
[追加] フォアグラの追加 +1200YEN

Longrain
TOKYO

WEDDING



ロングレイン (Longrain)

TEL:03-5424-1300

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)