

ファーマーズマーケットからスタートした  
 ハワイ・ホノルル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2019年11月30日(土) 恵比寿に日本初上陸!



株式会社トランジットジェネラルオフィスは、株式会社 THE PIG & THE LADY JAPAN( 本社 : 東京都港区、代表取締役社長 木村 学也 ) を設立し、ハワイ・ホノルルで最も人気のあるモダンベトナムレストラン「THE PIG & THE LADY(ザ ピッグ アンド ザ レディ)」を2019年11月30日(土) 恵比寿に日本初上陸いたします。

2013年11月にハワイ・ホノルルでオープンした「THE PIG & THE LADY」は、ワイキキのダウントOWN西側に広がるチャイナタウンに位置しており、ハワイの地元の人々にも愛され、また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。

「THE PIG & THE LADY」のオーナーシェフであるアンドリュー・レイ氏は、ベトナム系2世で、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、ハワイ・ホノルルで「THE PIG & THE LADY」を開業いたしました。

アンドリュー・レイ氏の作り出すベトナム料理は、彼の母親が作るベトナム料理が大切なルーツとなっており、母親の作り出す秘伝の“出汁”が重要で、それを使用した料理の数々が人気を集める要因の一つです。母親が作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ると共に、ハワイの文化を加えた今までに味わったことのないモダンベトナム料理です。

代表的なメニューとしては、鶏手羽をカリッとジューシーに揚げたものに、酸味の強いさっぱりとしたソースで仕上げたお店自慢の一品「LE フライドチキン」をはじめ、牛肉の旨味を最大限に引き出し、濃厚な味わいと共に深いコクのある牛肉のベトナムフォー「フォーバック」や、野菜の旨味を凝縮させ、昆布を使ったビーガンフォー「フォーチャイ」、ふっくらと焼き上げたブレッドに、牛肉、パクチー、オニオンを挟み、スパイシーBBQソースで仕上げたソースで作るバインミーサンドイッチを、さっぱりとしたフォーのスープにディップして食べる新感覚の「フォー フレンチディップ バインミー」の他、ライスペーパーをサクサク食感に焼きあげた後、チーズや、チャイニーズソーセージ、ハラペーニョをのせたお酒のおつまみにも主食にもなる「ベトナムミーズピザ」など、今まで味わったことのない新感覚のベトナム料理の数々を提供いたします。

On November 30, 2019, The Pig & The Lady Japan Inc. (CEO: Gakuya Kimura), under the group company, Transit General Office Inc. is opening Honolulu, Hawaii's popular modern Vietnamese restaurant, The Pig & The Lady in Ebisu, Tokyo!

Owner and executive chef, Andrew Le, is from a second generation Vietnamese family. He graduated culinary school in New York, USA and developed experiences in various restaurants throughout the world, including Hawaii's Michelin star French restaurant, Chef Marvo, where he became the sous chef. In November 2013, he opened the first and original restaurant, The Pig & The Lady, in downtown Honolulu. Since then, it has become a popular spot amongst locals and tourists and has been a must-go place when visiting the island.

The secret to Andrew's dishes are his mother's recipes. Many of his popular menu items revolve around his mother's famous soup recipe; this being a crucial part of the pho broth. He uses his mother's recipes as the base of all dishes, blending it with Hawaiian ingredients, as well as his French culinary background.

The Pig & The Lady Japan will offer signature items including LFC (Le Fried Chicken), the rich and flavorful Pho Bac (beef pho), the colorful and healthy Vegan Pho and the Pho French Dip Banh Mi, as well as serve the brand's original Vietnamese style pizza.

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。  
<http://urx.red/AwpW>

< 本件に関するお問い合わせ >

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当 : 飯島・荒川

E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 03-6826-3738

## 【Owner and Executive Chef / ABOUT THE PIG & THE LADY】



### アンドリュー・レイ (Andrew・Le)

オーナーのアンドリュー・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、ホノルルのファーマーズマーケットに出店し爆発的な人気を呼び、2013年、チャイナタウンに「THE PIG & THE LADY」を開業しました。彼の母親が作るベトナム料理と、アンドリュー・レイ氏が培ったフレンチのエッセンスを取り入れると共に、ハワイの文化を取り入れることで、オリジナリティ溢れる新感覚のモダンベトナムレストランとして確立しています。

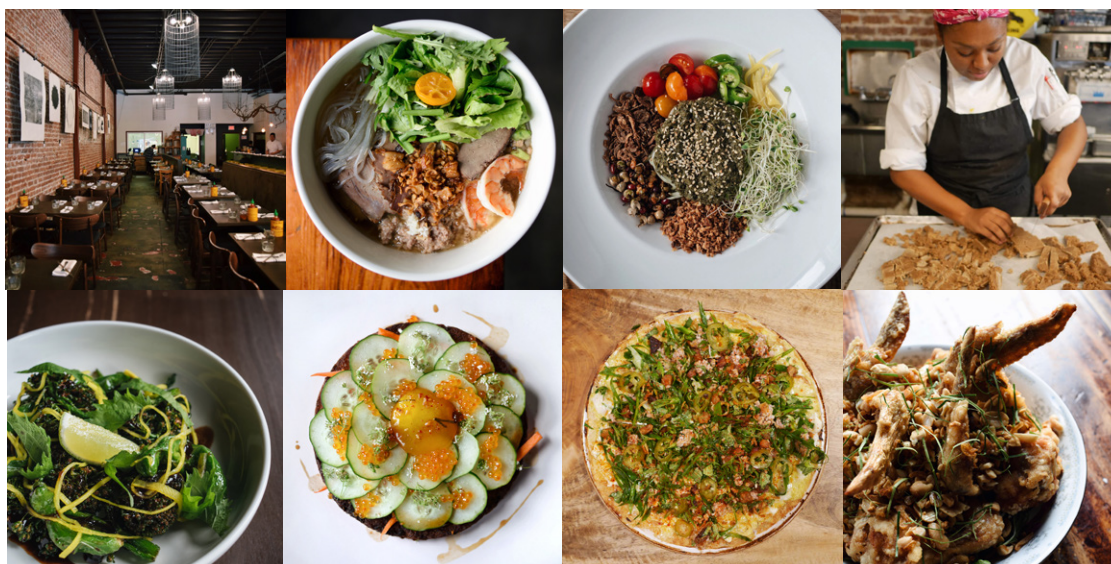
また、2016年には、THE PIG & THE LADYの姉妹店となる「PIGGY SMALLS」を開業しハワイで話題のレストランとして、さらに人気を博している。

Born and raised in a 2nd generation Vietnamese family. After graduating from culinary school in New York, Andrew Le worked at Chef Marvo as the sous chef, followed by the launch of his first pop up at Honolulu's local farmers market. Soon after, due to the popularity of the pop up's, Andrew decided to open his own restaurant, The Pig & The Lady, in downtown, Honolulu. He takes pride in his dishes created from his mother's recipes, French background and Hawaiian essences. Andrew also opened his second restaurant, PIGGY SMALLS in Kakaako, Honolulu in 2016.

## 【THE PIG & THE LADY 店舗概要】



オープン日：	2019年11月30日(土) ※予定
正式名称：	THE PIG & THE LADY (ザ▲ピッグ▲アンド▲ザ▲レディ)
住所：	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 Closs Bldg.2F, 1-4-15, Ebisu-Minami, Shibuya-ku, Tokyo
営業時間：	平日 11:00-16:00 / 17:00-23:00(L.O. FOOD 22:00 / DRINK 22:30) 休日 11:00-23:00(L.O. FOOD 22:00 / DRINK 22:30)
席数：	88席
平米数：	230.80平米
日本オフィシャルHP：	<a href="https://thepigandthelady.jp">https://thepigandthelady.jp</a>
ハワイ本店HP：	<a href="https://thepigandthelady.com">https://thepigandthelady.com</a>
instagram：	<a href="https://www.instagram.com/pigandtheladyjp">https://www.instagram.com/pigandtheladyjp</a>
twitter：	<a href="https://twitter.com/pigandtheladyjp">https://twitter.com/pigandtheladyjp</a>
Facebook：	<a href="https://www.facebook.com/thepigandtheladyjapan">https://www.facebook.com/thepigandtheladyjapan</a>



オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。  
<http://urx.red/AwpW>

<本件に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島・荒川

E-mail : [tgo-press@transit-web.com](mailto:tgo-press@transit-web.com) / TEL : 03-6826-3738