

INTERSECT
BY LEXUS



INTERSECT BY LEXUS - TOKYO
www.intersect-by-lexus.com/tokyo



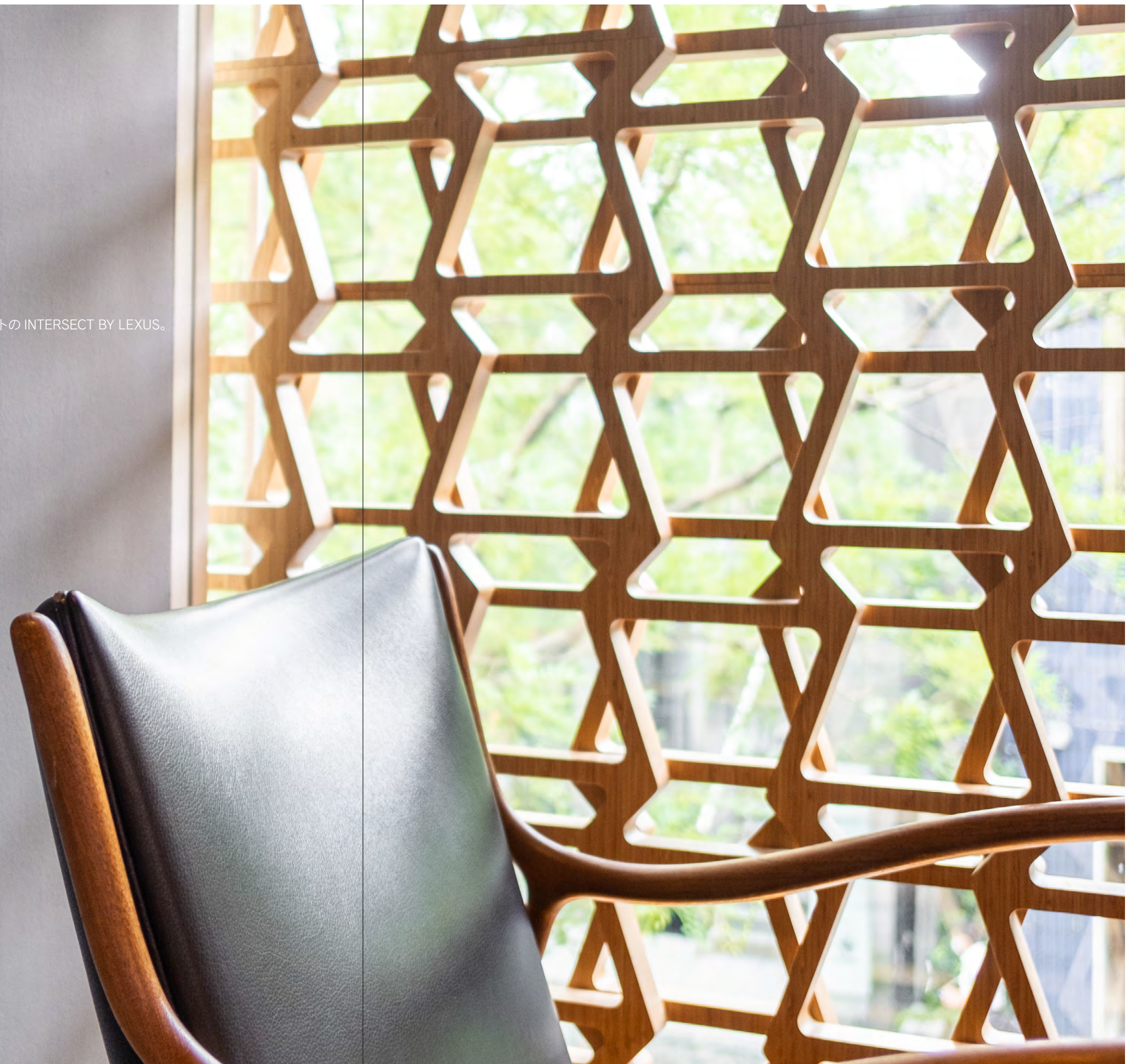
INTERSECT BY LEXUS - TOKYOの今をお届けしています。
www.intersect-by-lexus.com/tokyo/note

価格はすべて税込です。
All prices include tax.

CONCEPT

of INTERSECT BY LEXUS

“都市とつながり、人と人、人とクルマが交わる場所” がコンセプトの INTERSECT BY LEXUS。
デザイン・ファッション・アート・音楽・テクノロジーなど、
様々な才能と LEXUS が交差するこの場所で、
LEXUS の考える新しいライフスタイルを生み出しています。



LUNCH

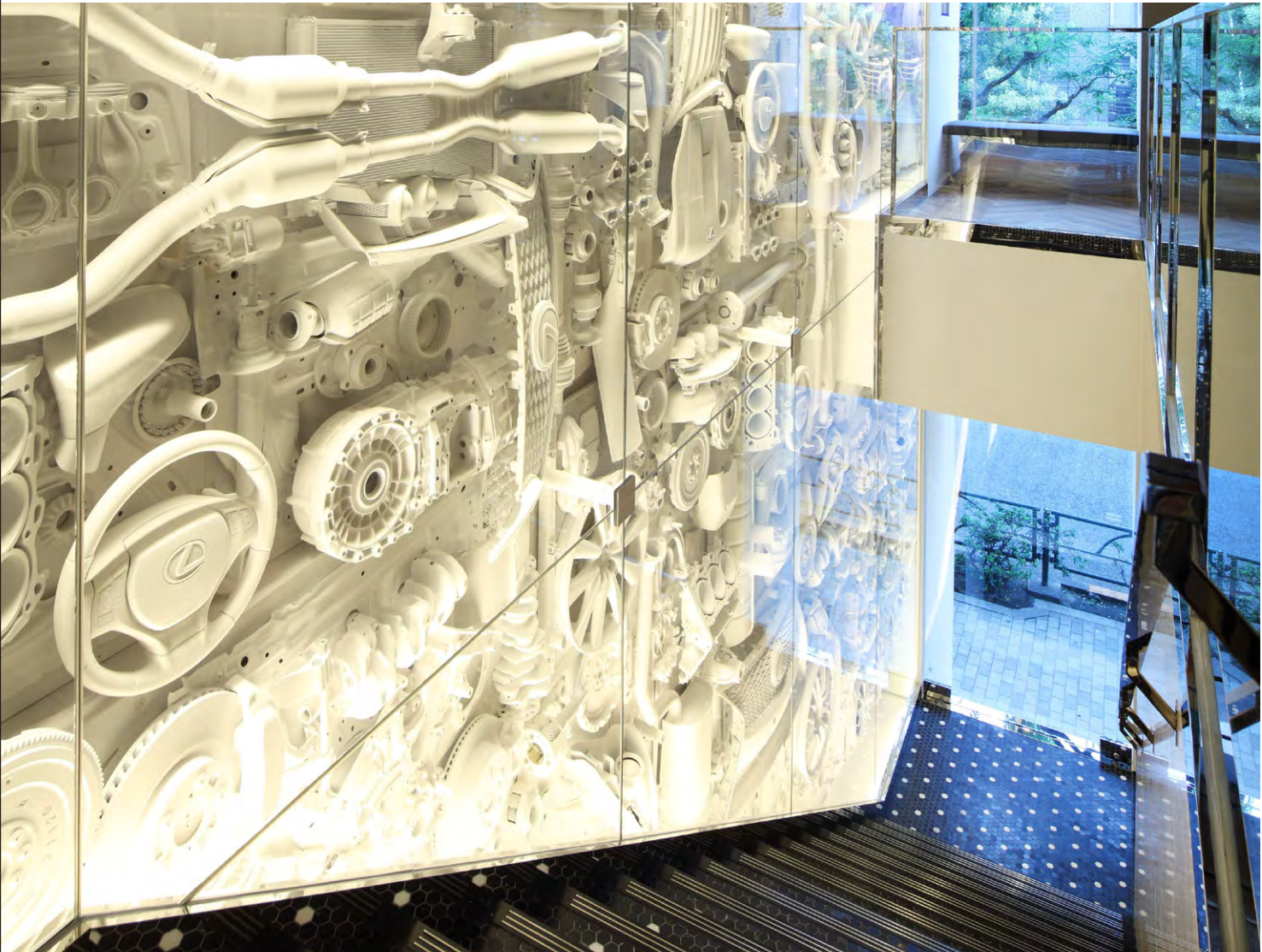
11:00 - 16:30 (L.O.)

本日のお肉の御定食 Today's lunch set (Meat)	1,500	今週のバスタ Today's pasta	1,300
本日のお魚の御定食 Today's lunch set (Fish)	1,500	カレーライス Curry rice 本日のお惣菜、サラダ付き All served with today's deli and salad	1,300
本日のお野菜の御定食 Today's lunch set (Seasonal vegetables) 本日のお惣菜、サラダ、雑穀米または天然酵母パン付き All served with today's deli , salad and rice with miscellaneous cereals or sourdough bread	1,500	セットスープ Set soup	+300

上記お好みのランチに、ドリンクがセット価格にてご利用頂けます。 Drinks can be added for a special price.			
インターセクト コーヒー (ホット/アイス) Intersect coffee (Hot / lced)	+ 350	デカフェ 深煎り TOKYO Decaf	+ 350
エスプレッソ Espresso	+ 250	オーガニック和紅茶 (ホット/アイス) Organic Japanese black tea	+ 350
アメリカーノ (ホット/アイス) Americano (Hot / lced)	+ 350	特上 玉露 Green tea, special gyokuro	+ 450
カフェ ラテ (ホット/アイス) Café latte (Hot / lced)	+ 450	水出し 玉露 Cold brew green tea, special gyokuro	+ 550
カプチーノ Cappuccino	+ 450	スパイスチャイ (ホット/アイス) Spiced chai (Hot / lced)	+ 550



写真はイメージです。料理の内容は季節により異なります。詳しくはスタッフまでお尋ねください。
The photo is an example image. Menu varies by season, please feel free to ask our staff for more details.



ELEMENTS
of INTERSECT BY LEXUS

〈INTERSECT BY LEXUS〉では、食事、デザイン、家具、音、香りなど、
様々な要素を通して、LEXUS ブランドの世界観とデザインをご体感いただけます。



DINNER

ELEMENTS
of INTERSECT BY LEXUS

#1

本棚に並ぶ本は、すべてご自由に手に取ってお楽しみいただけます。クルマやアート、建築、ファッション、料理、旅など、さまざまなジャンルの書籍や雑誌を国内外から取り揃えております。

APPETIZERS

オリーブの盛り合わせ Marinated olives	700	本日鮮魚のカルパッチョ Today's fish carpaccio	2,000
彩り野菜のピクルス Pickled vegetables	700	スパイシーシュリンプ Spicy shrimp	1,200
自家製オーガニックレーズンバター Homemade organic raisin butter	1,000	インカのめざめ ステーキフライ "Incanomezame" steak fries, truffle	1,000
ドライフルーツの盛り合わせ Assorted dried fruits	900	プラントベースサラダ Plant-based salad	1,300
厳選チーズの盛り合わせ Assorted cheese	2,200	こだわり野菜のヴィーガンバーニャカウダ Vegan bagna cauda	1,700
チリコンカン ワカモレティップ Chili con carne, guacamole dip	1,500		



プラントベースサラダ



こだわり野菜のヴィーガンバーニャカウダ



チリコンカン ワカモレティップ



インカのめざめ ステーキフライ



本日鮮魚のカルパッチョ

DISH

山形産豚肩ロースのロースト モリーユ茸のソース Roasted pork chuck eye, forestiere	3,000
国産牛ほほ肉の赤ワイン煮 オレンジ風味 Japanese beef cheek stew w/ red wine sauce, orange flavored	3,500
本日鮮魚と旬の野菜のカルタファタ包み Today's braised fish, seasonal vegetables	2,700
本日のお魚料理 Today's fish dish	ask



山形産豚肩ロースのロースト モリーユ茸のソース



あか牛のLボーンステーキ オニオンソース

あか牛のLボーンステーキ オニオンソース Japanese beef L-bone steak, onion sauce	9,800
---	-------

和牛のなかでも希少性の高い「あか牛」を、サーロインに付いた骨がL字型に残るようにカットした、INTERSECT BY LEXUSオリジナルステーキ「L-BONE STEAK」。あか牛とは、日本で生産されている4種類ある和牛のひとつで「褐毛和種（あかけわしゅ）」という品種名となります。和牛の中では、「黒毛和種」が最も多く、次いで「あか牛」となり、その生産数は約1%と貴重な種類のものになります。INTERSECTでは、その希少な「あか牛」のメス牛のみに限定。800グラムを超える骨付きのサーロインLボーンステーキにいたしました。赤身の深い味わいが特徴なお肉に、香り豊かなオニオンソースをご用意。ここでしか味わえない逸品をお楽しみください。

INTERSECT-BY-LEXUS' original "L-BONE STEAK, defined by the uniquely cut "L-shape" bone affixed to the sirloin, is made with "Aka-Ushi" which comes from one of the four kinds of premium Japanese beef. You can enjoy this special dish, 800g-plus of lean succulent beef, which boasts a deep and distinct flavor with our Onion sauce that can only be tasted here. ※"Aka-Ushi" beef constitutes only 1% of Japanese premium beef making it particularly scarce.

ずわい蟹のカルボナーラ ウニバター リングイネ Snow crab carbonara, sea urchin butter	2,300
---	-------

ラヴィオリ 大豆ミート Soy meat ravioli	1,700
---------------------------------	-------

旬の野菜と豆乳のチェダーチーズ重ね焼き Baked seasonal vegetables & vegan cheddar cheese made with soy milk	1,500
--	-------

本日のパスタ Today's pasta	ask
-------------------------	-----

チキンカレーライス Chicken curry & rice	1,600
-----------------------------------	-------

当店のお米は国産米を使用しております。
We use 100% Japanese grown rice.



本日鮮魚と旬の野菜のカルタファタ包み



旬の野菜と豆乳のチェダーチーズ重ね焼き



ずわい蟹のカルボナーラ ウニバター リングイネ



ラヴィオリ 大豆ミート

INTERSECT COURSE

日本各地の旬の食材に、LEXUS の感性と独創性を込めながら、
季節を切り取り一期一会の出会いをユニークな料理で表現したコースです。
ここだけでしか体験できない驚きとおいしさをお愉しみください。

インターセクトコース 8,000
Intersect course

アルコールペアリング +1,000円でシャンパンがつきます 5,000
Intersect course pairing An extra ¥1,000 for Champagne



料理の内容は季節により異なります。詳しくはスタッフまでお尋ねください。
Menu varies by season. Please feel free to ask our staff for more details.



ELEMENTS
of INTERSECT BY LEXUS

#2

中と外を絶妙に隔てるバンブーのファサードは、
LEXUS のスピンドルがモチーフ。



"NERIGASHI"ミルクの煉包み

DESSERT

"NERIGASHI"ミルクの煉包み 1,000
Nerigashi milk kneaded wrap

東京・銀座にある行列必至の煉り菓子専門店「かずや」。看板商品の「かずやの煉」は、板前出身の店主が2年の歳月を経て作り上げた新食感の煉り菓子。繊細な火加減のもと1時間近く煉りあげることで出来上がる、独特の口触りと、口の中に広がる風味が特徴。この門外不出であった「かずやの煉」と「INTERSECT BY LEXUS」の共同開発した新しいスタイルのデザート第五弾。国産の本わらび粉とミルクのコクを活かしたオリジナルの“煉り”を INTERSECT BY LEXUS のために創作。もっちりなめらかな食感に仕上がった温かい“煉り”の中には、バニラビーンズを贅沢に使った香り高い自家製のバニラアイスクリーム。ソースには、厳選した京都宇治茶のほうじ茶のみを使用した、上品な甘みと渋みが特徴の INTERSECT とのコラボで生まれた「かずや」オリジナルの特製特濃ほうじ茶蜜。さらにアクセントとして箔砂糖をトッピング。温かい“煉り”と冷たいバニラアイスクリームの食感を特製ほうじ茶ソースが引き立てる、新感覚デザートをこの機会に是非ご堪能ください。

This is the fifth in a series of desserts developed by INTERSECT in partnership with Ginza Kazuya. Harnessing the rich tastes of Japanese bracken starch and milk, this unique INTERSECT kneaded dessert enwraps an aromatic, original vanilla ice cream that features a lavish amount of vanilla beans. The sauce is a hojicha honey original to INTERSECT and Ginza Kazuya, made from Kyoto Uji hojicha roasted green tea. Its harmony of superior sweetness and subtle sharpness is given a special accent of foil sugar.

カボチャプディング 生姜のコンフィ添え 900
Pumpkin pudding with ginger confit

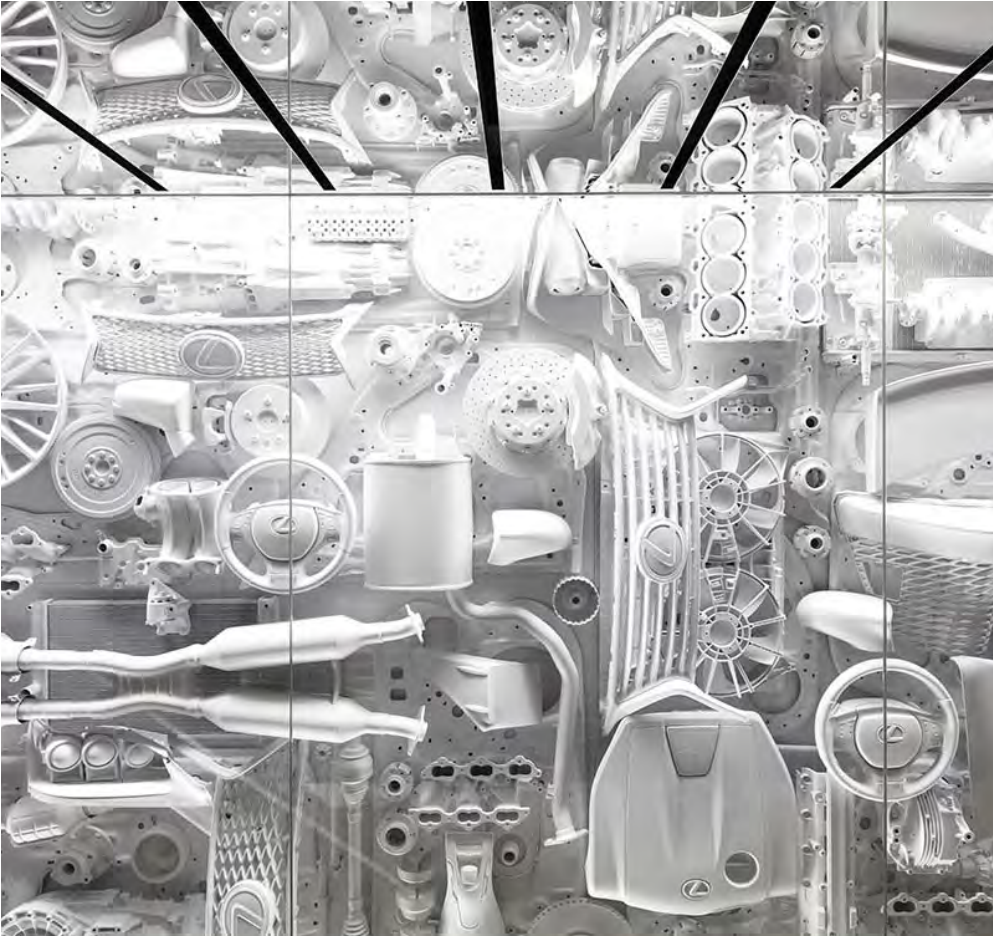
カカオバターを搾ってきた世界でも珍しいホワイトチョコレートをつかった
フォンダンショコラブラン 1600
White chocolate fondant, milk coffee ice cream

本日のデザート ask
Today's dessert

季節のタルト ask
Seasonal tarte



カカオバターを搾ってきた世界でも珍しいホワイトチョコレートをつかった
フォンダンショコラブラン



ELEMENTS
of INTERSECT BY LEXUS

#3

2Fへの階段を飾る真っ白なオブジェに使われているのは、本物の LEXUS のパーツ。外から見えない細部まで匠の技で作られた部品のひとつひとつの機能美を、精巧なカットと均一な塗装でアートに仕立てています。



シャイ アップル



ロツソ ロツソ ロツソ!



ラグジュアリー モヒート



フレッシュ ストロベリー ロワイヤル



百花譜



自家製ビターズ薫るジントニック



白いグラスホッパー



スピンドル エスプレッソ マティーニ



焙じ茶ミルクフラッペ

BEVERAGE

ORIGINAL COCKTAILS 1,200 YEN

シャイ アップル
Shy apple
#tequila #revive #sweet #恥ずかしがり屋のりんごちゃん

ロツソ ロツソ ロツソ!
Rosso rosso rosso!
#triple red #grapefruit #赤が好き #声に出して言ってみよう #rum

ラグジュアリー モヒート
Luxury mojito
#brown sugar #under the sun #beach #chill time #rum

フレッシュ ストロベリー ロワイヤル
Fresh strawberry royale
#champagne #charming #心にゆとりを #charge #vodka

百花譜
Hyakkafu
#long cocktail #herbal #薫風 #箏の音 #liqueur

自家製ビターズ薫るジントニック
Homemade bitters gin toni
#authentic #crafted #一期一会 #最後にたどり着く1杯 #gin

白いグラスホッパー
White grasshopper
#vanilla #creamy #fresh #rich taste #liqueur

スピンドル エスプレッソ マティーニ
SPINDLE espresso martini
#signature #original berry syrup #after dinner #やっぱりコーヒーも飲みたくなる #vodka

焙じ茶ミルクフラッペ
Hojicha milk frappé
#frappé style #疲れた時 #無性に甘みが欲しくなる #和スイーツ #liqueur

自家製サングリア
Homemade sangria
#all time #seasonal fruit #果物たくさん

季節のカクテル
Seasonal cocktail

ask



CHAMPAGNE

N.V	ペリエ・ジュエ、グラン・ブリュット Perrier-Jouet, Grand Brut NV	1,400
-----	---	-------

WHITE WINE

2022	98ワインズ、霜、甲州、山梨、日本 98 wines, Sou, Koshu, Yamanashi, Japan	900
2021	イエランド・パップス、ルーサンヌ、バロッサ・ヴァレー、南オーストラリア、オーストラリア 2021 Yelland & Papps, Roussanne, Barossa Valley, South Australia, Australia 2021	1,000
2020	ドメヌ・ルー・ペール・エ・フィス、サントーバン ブルミエ・クリュ ヴィエイユ・ヴィーニュ、ブルゴーニュ、フランス 2020 Domaine Roux Père & Fils, Saint-Aubin 1er Cru Vieilles Vignes, Bourgogne, France 2020	1,500
	本日の白ワイン Today's white wine	2,200~

RED WINE

2021	ヤンガラ・エステート・ヴィンヤード、オールド・ヴァイン・グルナツシュ、マクラレーン・ヴェイル、オーストラリア Yangarra Estate Vineyard, Old Vine Grenache, Maclaren Vale, Australia	900
2012	シャトー・ラ・ブラド、コート・ド・フラン、ボルドー、フランス Chateau La Prade, Côtes de Francs, Bordeaux, France	1,000
2015	セラファン・ペール・エ・フィス、ブルゴーニュ・ルージュ、ブルゴーニュ、フランス Serafin Pere & Fils, Bourgogne Rouge, Bourgogne, France	1,500
	本日の赤ワイン Today's red wine	2,200~
アルコールペアリング Intersect course pairing		+1,000円でシャンパンがつきます An extra ¥1,000 for Champagne

INTERSECT BY LEXUS DRINK MENU

DRAFT BEER

ドラフトビール Draft beer	900
-----------------------	-----

BOTTLED BEER

ロココトーキョー ホワイト Rococo tokyo white	1,600
ガージェリー ウィート Gargery wheat	1,300
ガージェリー ブラック Gargery black	1,300

JAPANESE SAKE

醸し人 九平次 純米大吟醸 別誂、萬乗醸造 Kamoshibito kuheiji, junmai daiginjyo, betsuatsurae, banjou jouzou	1,500
---	-------

JAPANESE WHISKEY

山崎 NV / 12年 / 18年 Yamazaki nv / 12yr / 18yr	1,200 / 2,500 / 5,000
白州 NV / 12年 Hakushu nv / 12yr	1,200 / 2,500
響 NV / 17年 Hibiki Japanese Harmony / 17yr	1,500 / 5,000
イチローズモルト モルト & グレーン ホワイトラベル Ichiro's malt malt & grain white label	900

CRAFT GIN

クラフトジン岡山、宮下酒造 Craft gin okayama	900
季の美 京都ドライジン、京都蒸溜所 Kinobi kyoto dry gin	900
六 ROKU GIN Roku gin	800
今月のジン Month's gin	900~

LIGHT MEAL

ミックス・ナッツ (プレーン又はスモーク) Mixed nuts (plain or smoked)	600
オリーブの盛り合わせ Marinated olives	700
彩り野菜のピクルス Pickled vegetables	700
ドライフルーツの盛り合わせ Assorted dried fruits	900
自家製オーガニックレーズンバター Homemade organic raisin butter	1,000
厳選チーズの盛り合わせ Assorted cheese	2,200



自家製オーガニックレーズンバター

#4

館内を流れる音楽は、大人が集うラウンジをイメージしたテイ・トウワさん監修のオリジナル MIX。そのひと月だけしか聴けない選曲で、途中で流れる「INTERSECT BY LEXUS」のジングルの声は野宮真貴さんです。



SOFT DRINK

ORIGINAL SODA

クラフテッド コーラ Crafted cola	800
クラフテッド ジンジャービアー Crafted ginger beer	800
ベリー ベリー ソーダ Very berry soda	800

SEASONAL DRINK

季節のソーダ Seasonal soda	900
季節のスムージー Seasonal smoothie	900



クラフテッド コーラ



クラフテッド ジンジャービアー

ベリー ベリー ソーダ



クラフテッド レモネード (アイス)

OTHER

クラフテッド レモネード (ホット/アイス) Crafted lemonade (Hot / Iced)	800
青森ふじりんごジュース Aomori apple juice	800
オーガニック ホット チョコレート Organic hot chocolate	800

MINERAL WATER

ヒルドン スティル 750ml Hildon still 750ml	1,000
ヒルドン スパークリング 750ml Hildon sparkling 750ml	1,000

COFFEE & TEA

COFFEE

インターセクト コーヒー Intersect coffee	600
今月のコーヒー Month's coffee	700
デカフェ 深煎り TOKYO Decaf	600
アメリカーノ Americano	600
エスプレッソ Espresso	500
マキアート Macchiato	550
カプチーノ Cappuccino	700
カフェ ラテ Café latte	750
カフェ モカ Café mocha	800

ICED COFFEE

アイス コーヒー Iced coffee	600
アイス アメリカーノ Iced americano	600
ミルクブリュー Milk brew coffee	750
アイス カフェ ラテ Iced café latte	750
アイス カフェ モカ Iced café mocha	800

エスプレット・ショット追加 Extra espresso shot	200
オーツミルク Oat milk	200

エスプレッソドリンクはデカフェに変更可能
Espresso drinks can be changed to decaf

TEA

オーガニック和紅茶（ホット/アイス） Organic Japanese black tea (Hot / Iced)	700
特上 玉露 Green tea, special gyokuro	700
青ウーロン茶 Blue tea	700
水出し玉露 Cold brew green tea, special gyokuro	800
スパイスチャイ（ホット/アイス） Spiced chai (Hot / Iced)	800
本日のハーブティー Today's herb tea	700



カプチーノ



ミルクブリュー

ELEMENTS
of INTERSECT BY LEXUS

#5

1 Fのカフェの奥に広がる「GARAGE」はギャラリーの一室のようでも、大人の秘密基地のようでもあるエキシビジョンスペース。変幻自在なテーマを表現するこの場所は、その時々で大きく様相を変え、多様なコンテンツを通して新たなライフスタイルを表現しています。

#6

外観に表情をつくり出す入り口そばのウィンドウ空間では、季節や旬のトピックにあわせたディスプレイから、“いま”の空気を感じていただけます。

