

# INTERSECT

BY LEXUS



INTERSECT BY LEXUS - TOKYO  
[www.intersect-by-lexus.com/tokyo](http://www.intersect-by-lexus.com/tokyo)



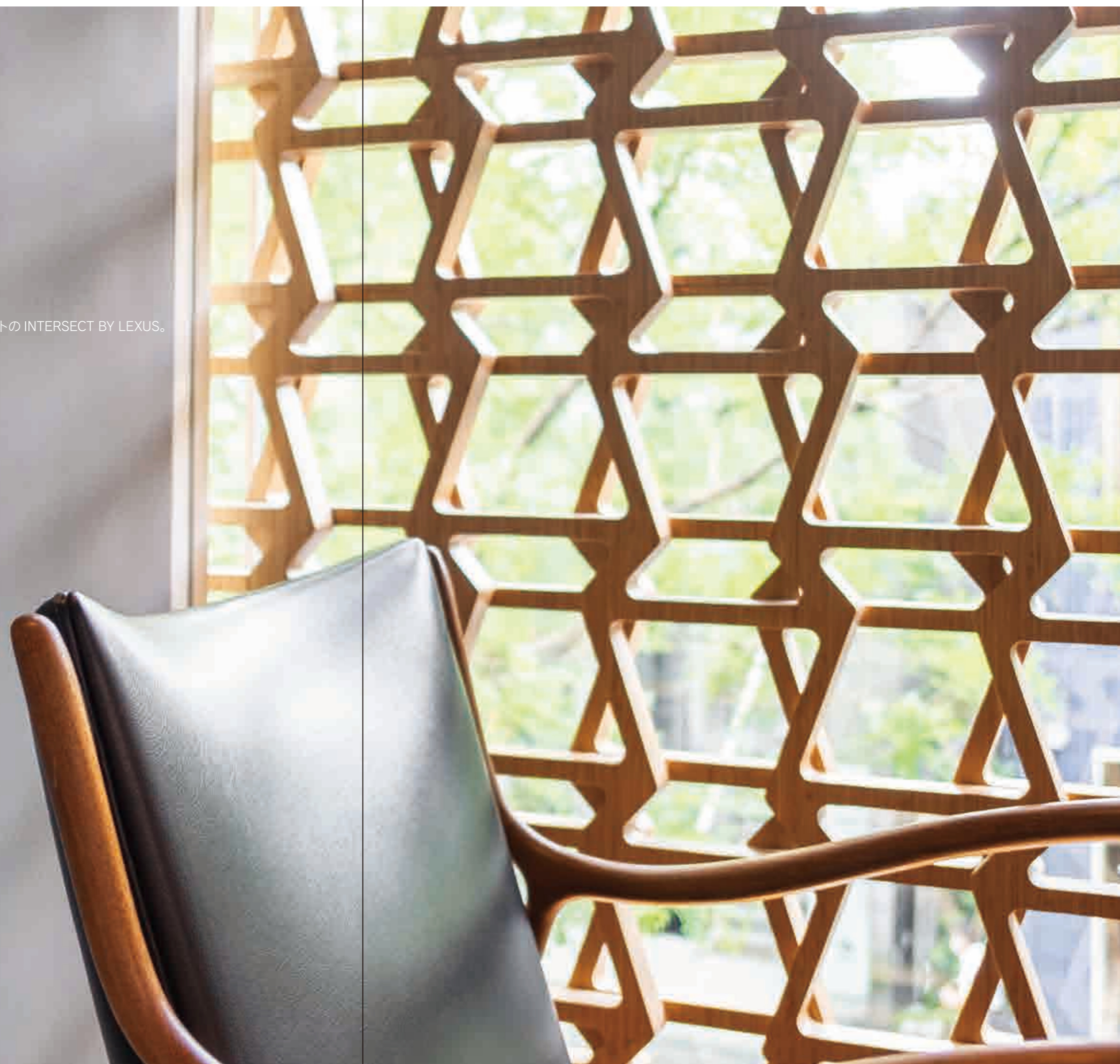
INTERSECT BY LEXUS - TOKYOの今をお届けしています。  
[www.intersect-by-lexus.com/tokyo/note](http://www.intersect-by-lexus.com/tokyo/note)

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 Pasta 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	1,300
本日のお野菜の御定食 Today's lunch set (Seasonal vegetables)	1,500	本日のお惣菜、サラダ付き All served with today's deli and salad	
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		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 / Iced)	+ 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 / Iced)	+ 350	特上 玉露 Green tea, special gyokuro	+ 450
カフェ ラテ (ホット/アイス) Café latte (Hot / Iced)	+ 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 / Iced)	+ 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

- オリーブマリネ 500  
Marinated olives
- 自家製スパイスナッツ 500  
Spiced nuts
- 季節野菜のピクルス 500  
Pickles
- 塩麴きのこマリネ 600  
Marinated mushroom with salted malt
- 自家製ヴィーガンチーズ、シーザーサラダ 1,500  
Caesar salad with homemade vegan cheese
- 季節野菜 安養寺味噌バーニャカウダソース 1,100  
Seasonal vegetables with miso bagna cauda sauce



自家製ヴィーガンチーズ、シーザーサラダ  
Caesar salad with homemade vegan cheese



自家製鴨ハム盛り合わせ  
Assorted homemade duck ham



季節野菜 安養寺味噌バーニャカウダソース  
Seasonal vegetables with miso bagna cauda sauce



自家製仔牛のハーブソーセージ ジャガイモのピューレ  
Veal sausage with herbs and Potato puree

- 大山鶏のコンフィと赤いサラダ、りんごと生姜のヴィネグレット 1,200  
Chicken confit with red vegetables salad and apple ginger dressing
- 鮮魚のカルパッチョ ジンとキウイのヴィネグレット 2,200  
Fish carpaccio with gin and kiwi dressing
- 黒毛和牛タンカルパッチョ いぶりがっこ入りグリビッシュソース 2,200  
Japanese beef tongue Carpaccio with gribiche sauce and Iburigakko
- 自家製鴨ハム盛り合わせ 1,300  
Assorted homemade duck ham
- 自家製仔牛のハーブソーセージ ジャガイモのピューレ 1,500  
Veal sausage with herbs and Potato puree
- 北海道産帆立カツ 自家製XO醤ソース 2,000  
Scallop cutlet with XO sauce
- ポムフリット 800  
Fried potato



北海道産帆立カツ 自家製XO醤ソース  
Scallop cutlet with XO sauce



鮮魚のカルパッチョ ジンとキウイのヴィネグレット  
Fish carpaccio with gin and kiwi dressing



## FISH DISH

本日の魚料理 Today's fish	2,500
酒粕フイヤベース Bouillabaisse with sake lees	2,800
鮑のコンフィ 甘吉バケット Abalone confit with baguette	4,000
バゲット (4ヶ) Baguette ( 4 Pieces )	300



酒粕フイヤベース  
Bouillabaisse with sake lees



Lボーンステーキ 七味赤ワインソース  
L-bone steak with shichimi spices red wine sauce

## MEAT DISH

Lボーンステーキ 七味赤ワインソース L-bone steak with shichimi spices red wine sauce	5,800
国産牛ロースト 季節野菜 ペリグーソース Roasted Japanese beef with perigueux sauce	3,800
仔羊ロースト ロックフォールソース Roasted lamb with roquefort sauce	3,700
鴨もも 醤油麹カスレ Duck confit with Soy sauce koji cassoulet	2,500
蝦夷鹿ロース バイ包 ポワブラードソース Baked venison loin wrapped pie crust with poivrade sauce	3,500
豚肉カツレツ グルノーブルソース Pork cutlet with grenoble sauce	2,400

## PASTA / RICE

雲丹 のトマトクリームパスタ あおさのサルサヴェルデ Pasta with sea urchin tomato cream sauce and sea lettuce salsa verde	3,500
ヴィーガンボロネーゼパスタ Vegan Bolognese pasta	2,500
本日のパスタ Today's pasta	2,200
小麦とピスタチオバターのリゾット Risotto with wheat and pistachio butter	1,900
本日のリゾット Today's risotto	2,200
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.



雲丹 のトマトクリームパスタ あおさのサルサヴェルデ  
Pasta with sea urchin tomato cream sauce and sea lettuce salsa verde



仔羊ロースト ロックフォールソース  
Roasted lamb with roquefort sauce



小麦とピスタチオバターのリゾット  
Today's risotto



# INTERSECT COURSE

17:30 - 20:00 (L.O.)

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楽しみください。

インターセクトコース 8,000  
Intersect course

アルコールペアリング シャンパーニュ+4杯(60cc) 5,000  
Intersect course pairing Champagne + 4glasses (60cc)



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パーのファサードは、LEXUSのスピンドルがモチーフ。





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

## 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時間近く練りあげることによって出来る、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コ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.



かぼちゃプリン  
Pumpkin pudding

かぼちゃプリン 900  
Pumpkin pudding

熟成酒粕のバスクチーズケーキ 1,300  
Sake lees basque cheese cake

季節のタルト 1,500  
Seasonal tarte

本日のアイス 800  
Today's ice cream

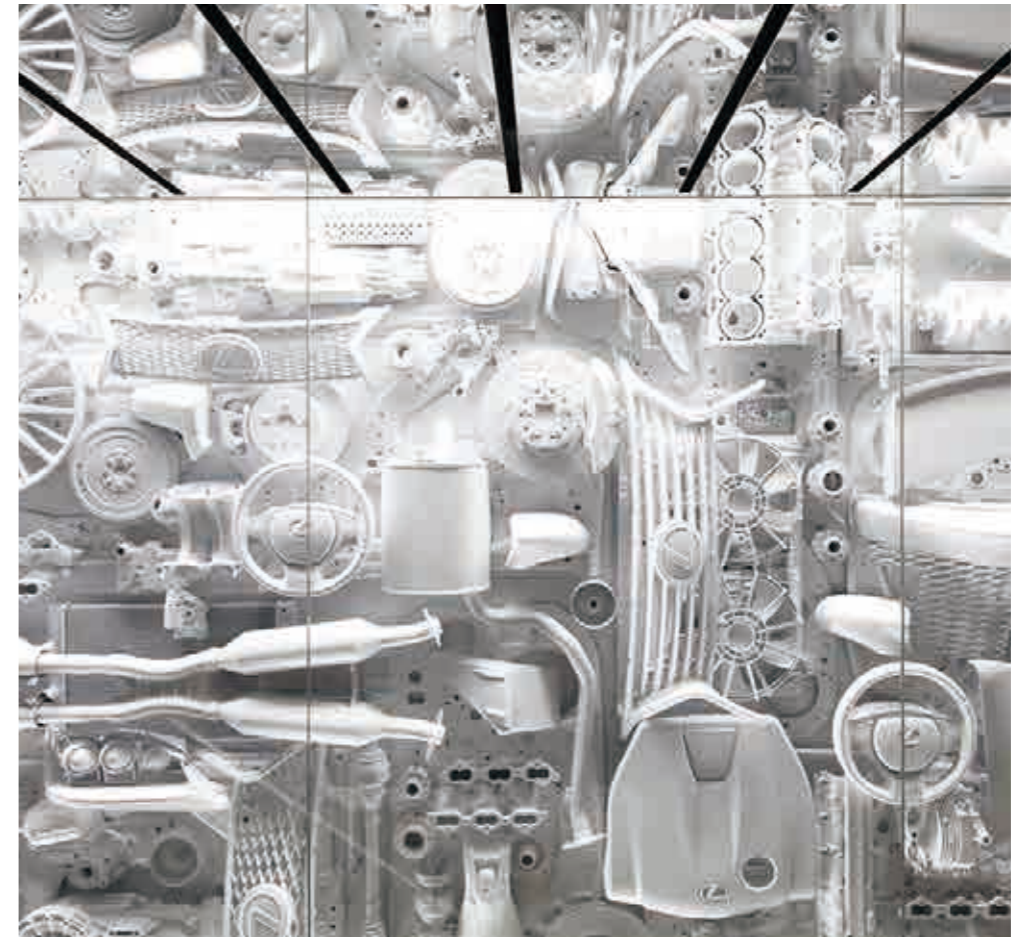
本日のデザート 1,300  
Today's dessert



熟成酒粕のバスクチーズケーキ  
Sake lees basque cheese cake



本日のアイス  
Today's ice cream



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  
Shy apple



ロツソ ロツソ ロツソ!  
Rosso rosso rosso!



ラグジュアリー モヒート  
Luxury mojito



フレッシュ ストロベリー ロワイヤル  
Fresh strawberry royale



百花譜  
Hyakkafu



自家製ビターズ薫るジントニック  
Homemade bitters gin tonic



発酵無発酵フィズ  
Fermentation non fermentation fizz



スピンドル エスプレッソ マティーニ  
SPINDLE espresso martini



ほうじ茶ラムミルク  
Hojicha rum milk

## 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 #ligueur

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

発酵無発酵フィズ  
Fermentation non fermentation fizz  
#kinobi #cacao fruit #miso #seabuckthorn

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

ほうじ茶ラムミルク  
Hojicha rum milk  
#rum #rosted green tea #milk foam #チョコレートみたい?

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





INTERSECT BY LEXUS DRINK MENU

## CHAMPAGNE, RED WINE, WHITE WINE

グラスワインは別紙をご覧ください



## INTERSECT COURSE PAIRING

5,000

インターセクトコースペアリング

シャンパーニュ+4杯 (60cc)  
Champagne + 4glasses (60cc)

## DRAFT BEER

ドラフトビール 900  
Draft beer

## BOTTLED BEER

ロココトーキョー ホワイト 1,600  
Rococo tokyo white

カミカツビール ラズベリー サワーエール 1,300  
KAMIKATZ,raspberry sour ale

カーボンブリューズ セッション IPA 1,300  
Carbon brews, session IPA

## JAPANESE SAKE

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

## JAPANESE WHISKEY

山崎 NV / 12年 1,500 / 3,000  
Yamazaki nv / 12yr

白州 NV / 12年 1,500 / 3,000  
Hakushu nv / 12yr

響 NV / 17年 1,800 / 5,000  
Hibiki Japanese Harmony / 17yr

イチローズモルト モルト & グレーン ホワイトラベル 900  
Ichiro's malt malt & grain white label

## JAPANESE CRAFT GIN

六 ROKU GIN 800  
Roku gin

季の美 京都ドライジン、京都蒸溜所 900  
Kinobi kyoto dry gin

Ohoro ジン、ニセコ蒸留所 900  
Ohoro gin

今月のジン 900  
Month's gin

## LIGHT MEAL

オリーブマリネ 500  
Marinated Olive

塩麹のごマリネ 600  
Marinated mushroom with salted malt

季節野菜のピクルス 500  
Pickles

自家製スパイスナッツ 500  
Spiced nuts

厳選チーズ各種 (1種) 800  
Cheeses







ELEMENTS  
of INTERSECT BY LEXUS

#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 (COLD)

クラフテッド コーラ Crafted cola	800
クラフテッド アイス レモネード Crafted iced lemonade	800
クラフテッド レモンスカッシュ Crafted lemon squash	800
クラフテッド フルーツ アイスティー Crafted fruit iced tea	800
いちごみるく Ichigo milk	800
ベリーベリーソーダ Very berry soda	800

### ORIGINAL (HOT)

クラフテッド ホット レモネード Crafted hot lemonade	800
オーガニック ホット チョコレート Organic hot chocolate	800

### SEASONAL

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

### JUICE

青森りんごジュース Aomori apple juice	800
愛媛みかんジュース Ehime mandarin juice	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



クラフテッド アイス レモネード / クラフテッド レモンスカッシュ  
Crafted iced lemonade / Crafted lemon squash  
クラフテッド ホット レモネード  
Crafted hot lemonade



クラフテッド コーラ  
Crafted cola



いちごみるく  
Ichigo milk



# 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
アイス カフェ ラテ Iced café latte	750
アイス カフェ モカ Iced café mocha	800

エスプレッソ・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
白ほうじ茶 Roasted green 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
ハーブティー Herb tea	800



カプチーノ  
Cappuccino



白ほうじ茶  
Roasted green tea

ELEMENTS  
of INTERSECT BY LEXUS

#5

1F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。

