

フード&ドリンク、アート展示を通して中東を感じる **INTERSECT BY LEXUS ドバイ展 開催**

INTERSECT BY LEXUS - DUBAI で人気を博すフード&ドリンクメニューを期間限定提供、

文字を究極まで美しくみせるアート作品「アラビック・カリグラフィ」の展示も公開

開催期間：2月15日（土）～3月15日（日） 於：INTERSECT BY LEXUS - TOKYO（南青山）

INTERSECT BY LEXUS - TOKYO（以下 INTERSECT）は、LEXUS 第2のブランド発信拠点「INTERSECT BY LEXUS - DUBAI」とコラボレーションし、2020年2月15日（土）から3月15日（日）まで期間限定で『INTERSECT BY LEXUS ドバイ展』を開催いたします。

「INTERSECT BY LEXUS - DUBAI」は2015年12月、東京に次いでオープンした INTERSECT BY LEXUS 初の海外拠点です。さまざまな国籍のビジネスエリートが行きかうドバイ国際金融センター（DIFC）の中心部に位置しデザイン・アート・ファッション・カルチャーなど多様なラグジュアリーライフスタイルを発信しています。

今回の『INTERSECT BY LEXUS ドバイ展』では、実際に提供されているフードやドリンクを提供するほか、中東を感じる「アラビック・カリグラフィ」の展示も期間限定公開いたします。



フードでは、カリフラワーを3通りの食感で楽しむことができる「ローストカリフラワー アーモンドとブラウンバター 炭ネギ添え」をはじめ、3種類のフードとデザートを提供します。また、モクテルやカクテルなど3種類のドリンクもご用意します。

「アラビック・カリグラフィ」の展示は、伝統的な書体をモダンなデザインと結びつけ、独自の書道スタイルで表現する Wissam Shawkat（ウィッサム・シャウカット）氏が手掛けます。常に挑戦を続けるシャウカット氏が東京での展示に向け選出した作品が並ぶほか、今回の展示に際し、東京、ドバイ、ニューヨークとグローバルに展開する「INTERSECT BY LEXUS のつながり」を題材にした作品を新たに制作し公開します。

LEXUSのブランド発信拠点として世界にラグジュアリーライフスタイルを発信する「INTERSECT BY LEXUS」は今後もグローバルに展開する各拠点と連動し“都市とつながり、人と人、人とクルマが交わる”テーマのもと LEXUS が考えるラグジュアリーライフスタイルを発信していきます。

◆『INTERSECT BY LEXUS - TOKYO ドバイ展』概要

会期：2019年2月15日（土）～3月15日（日）

会場：INTERSECT BY LEXUS - TOKYO（東京都港区南青山4-21-26）

内容：INTERSECT BY LEXUS - DUBAI の人気フード&ドリンク、アート展示

URL：<https://lexus.jp/brand/intersect/tokyo/garage/dubai-2020.html>

◆FOOD メニュー詳細

2015年の設立以降、「INTERSECT BY LEXUS - DUBAI」にて人気を博すメニューの一部を東京にて提供しま

す。メニューはフードメニューが 3 種類、デザートメニューが 1 種類、ドリンクが 3 種類の合計 7 品の提供です。「INTERSECT BY LEXUS – DUBAI」ならではの味をぜひこの機会にご体験ください。

《フード》

ローストカリフラワー | アーモンドとブラウンバター 炭ネギ添え 1500 円 (税込)



ボイル・グリル・生、3通りの触感でカリフラワーを楽しめる一皿。アーモンドを一晩漬け、バターピューレ状にしたソース、ホワイトトリュフオイル、炭仕上げしたネギを添えて提供。シンプルながら、食材の美味しさを感じることができます。

タコのスモーキーロメスコソース 1700 円 (税込)



中はジューシーで、まわりはカリっと仕上げたタコを、ナッツの香るスモーキーなクラシックロメスコソース*1とあわせました。トマト、ハーブがアクセントになり、噛むごとに違う味わいが楽しめる一皿です。

*1：スペインカタルーニャ地方の伝統的なソース

ふっくらチキン セロリのテリーヌ パースニップ*2のピューレ クランベリーソース 1300 円 (税込)



香り高く仕上げたパースニップのピューレソースを敷いたチキンブレストと、ポテトとセロリを何層にも重ねオーブンで焼いたテリーヌが並ぶ一皿。ピューレソースとクランベリーソースが交わり、素朴ながら、フルーティーでバランスの取れた味わいです。

*2：白ニンジン

※ランチのみご提供となります。

《デザート》

バスクチーズケーキ 800 円 (税込)



INTERSECT BY LEXUS-DUBAI のシェフが、バスク地方への旅で得たインスピレーションを形にしたケーキ。オーブンで焼いたにもかかわらずやわらかく、表面はバターがキャラメル状に溶け食欲をそそります。柔らかくしっとりクリーミーな食感が口いっぱい広がります。

《カクテル&モクテル》

ハイビスカスレモネード 700円 (税込)



ハイビスカスとレモンのコンビネーションがさわやかでフレッシュな口当たりのモクテル。上に添えられたハイビスカスのほのかな香りが楽しめる一杯です。

ジンジャービア カクテル：900円/モクテル：700円 (税込)



INTERSECT BY LEXUS – DUBAI の4周年を記念してつくられたカクテル。オリジナルジンジャースパイスとレモングラス、そこにパイナップルのエスプーマの泡が口元に絶妙なバランスで広がる、まるでビールを楽しんでいるようなドリンクです。

ベルデブリーズ 900円 (税込)



胡瓜とミントにテキーラを加え、バジルの繊細な香りが楽しめる、すっきりとした味わいのカクテルです。

◆ACTIVATION 展示・イベント詳細

多様で伝統的な書体を参照し、それらをモダンなデザインと結びつける独自の書道スタイル＝アルウィッサムで知られる Wissam Shawkat (ウィッサム・シャウカット) 氏の作品展を実施します。常に挑戦を続けるシャウカット氏が東京での展示に向け選出した作品が並ぶほか、今回のコラボレーションを記念したウォールペーパーデザインとして、東京、ドバイ、ニューヨークとグローバルに展開する「INTERSECT BY LEXUS のつながり」を表現した作品を公開します。伝統的な道具や素材を活用しながら、現代的で美しいスタイルを生み出すウィッサム・シャウカット氏の作品にご期待ください。



◆アーティストプロフィール



Wissam Shawkat (ウィッサム・シャウカット)

1974年、イラクのバスラ生まれ。ドバイを拠点に活躍するアラビックカリグラフィーアーティスト、デザイナー。幼少より独学でアラビア書道を学び、多くの伝統的な書体をモダンなデザインと結びつける独自の新しい書道スタイル「アルウィッサム」で知られる。近年は伝統的な書体に見られるグラフィック的な美と西洋抽象画、キュビズムを融合させるカリグラフィフォームズを推進。

《主な作品展》

ニューヨーク (2011年) やドバイ (2015、2017、2018年) のギャラリーで個展開催。

2017年：INTERSECTION 展 於 INTERSECT BY LEXUS - DUBAI

2018年：Red 展 於 INTERSECT BY LEXUS - DUBAI

◆INTERSECT BY LEXUS – DUBAI 紹介



2015年12月8日、UAE・ドバイにオープンしたLEXUSのブランド体験スペース「INTERSECT BY LEXUS」初の海外拠点。ドバイ国際金融センター (DIFC) の中心部に位置し、デザイン・アート・ファッション・カルチャー・音楽・テクノロジーといった様々なラグジュアリーライフスタイルを発信しています。

詳細 URL : <https://lexus.jp/brand/intersect/tokyo/other/ibl-dubai.html>

◆INTERSECT BY LEXUS – TOKYO 紹介



「INTERSECT BY LEXUS – TOKYO」は、“都市とつながり、人と人、人とクルマが交わる”というテーマのもと、LEXUS が考えるライフスタイルを体験できるグローバル規模のブランド活動発信拠点。幅広い分野で、LEXUS が考えるラグジュアリーライフスタイルを発信しています。

- ・住所 : 東京都港区南青山 4-21-26
- ・営業時間 : 1F CAFÉ SHOP & GARAGE : 9:00-23:00 2F BISTRO LOUNGE : 11:00-23:00 (不定休)
- ・オフィシャルサイト : www.intersect-by-lexus.com/tokyo