

『アイドルマスター シンデレラガールズ』

コラボレーションディナー

PRODUCED BY HIDEAKI NAGAYA



長屋 英章

「Food design by HIDEAKI NAGAYA」代表

2017年に香港に移住し、イノベーティブなレストランをプロデュース。香港という国際都市を舞台に、日本の優れた食材を使用した料理で舌の肥えた富裕層を魅了。2018年には「JAPANESE CUISINE TOP 5 CHEF IN HONG KONG」に選ばれる。現在は東京で「Food Design by HIDEAKI NAGAYA」を立ち上げ、“食の新しい価値をデザインする”をコンセプトに、国内外のレストランのプロデュースをしている。

☆食の時間をより作品世界に誘う為に☆

従来の目に見えるアニメやゲームに出てくるものを再現したり、キャラクターカラーを模したメニューの提案ではなく、より作品の世界観を体感して頂ける食時間を提供したいと思います。飲み物や料理、スイーツを食べる際に、キャラクターたちの魅力をより感じる事ができる仕組みができないか考えてみました。フードやドリンクにもストーリーがあり、このイベントに参加した人だけが体験できる特別な時間をよりDeepなものにできればと思います。

◆未来的原宿海老カツバーガー

「食べ物語初代アワード」を受賞した「CRAFT FISHバーガー」の新作。

◆”大槻唯”のレインボーサラダパフェ

JKの気分が上がるキーワード【レインボー】を、着色した料理ではなく本物の野菜で表現。色どりの野菜はムースにしたり、マリネにしたり、様々な食感を堪能して頂けます。

◆”藤本里奈”のハイカラ牛タン焼きそば

ミシュラン2つ星店に伝わる伝説の賄い飯。京都発のハイカラ焼きそばです。

◆憧れの”城ヶ崎美嘉”カリスマレッドカレー

原宿で流行しているキーマカレーの未来系。カリスマにふさわしい最新のレッドカレー。



※料理の写真は一例です。提供時期によってアレンジが変わることがございます。あらかじめご了承ください。

上記のコラボディナーに、別料金のコラボデザートやコラボドリンクを合わせることで、長屋シェフがプロデュースする『アイドルマスター シンデレラガールズ』コラボレーション料理が、より完成形に近づきます。よろしければコラボデザートやコラボドリンクもお楽しみください。