

<報道関係各位>

2016年9月14日

ANAフーズ株式会社

JANICE WONG
DESSERT BAR

アジアNo.1パティシエ※が手がける日本初出店店舗
～今までにないdessert体験へと導くDESSERT BAR～

『JANICE WONG(ジャニス・ウォン)』

2016年9月15日(木) ランチデザートコースを開始、独創的なdessertを気軽に体験！

<写真：ランチデザートのコース(3品)>



ANAフーズ株式会社(以下、ANAフーズ)が運営し、2016年4月に日本初上陸したデザートバー『JANICE WONG(ジャニス・ウォン)』(店舗：「NEWoMan(ニュウマン)」エキソット・JR新宿駅甲州街道改札横)では、9月15日(木)より、秋の味覚を存分にお楽しみいただけるランチデザートコースの提供を開始いたします。

■ 独創的なセンスで、世界中のセレブから注目

2007年に出身国であるシンガポールで、アシェットデセール(皿盛りのデザート)とお酒を提供するデザートバー「2am:dessertbar」をオープンさせ、新たなデザートのスタイルを確立した「Janice Wong」。2013年・14年の2年連続でアジアNo.1パティシエ※に輝いたほか、ラグジュアリーブランドとのコラボレーション(コレクションショーでのデザート制作など)の実績も多く、世界中のセレブから注目を集めている新進気鋭の女性シェフです。

※2013年・14年に英国「ウイリアムリードビジネスメディア」主催「アジアベストレストラン50」にてアジア最優秀ペストリーシェフ(パティシエ)に選出。



■ 気軽にお楽しみいただけるよう、ランチデザートコースを開始

「Janice Wong」の世界観をたくさんの方にお楽しみいただけるよう、ランチデザートコースを開始いたします。

日本ならではの四季の美しさにインスピレーションを受け、日本の秋の食材を「Janice Wong」流にアレンジしたdessertには、どれもストーリーがあり、味覚への探求心と遊び心溢れる一皿です。

<2016年9月15日(木)より、下記の時間にてご提供>

11:00～15:00 ランチデザートコース(3品、5品)のみ

15:00～17:00 アラカルトのみ

17:00～ スペシャルデザートコース(7品)、アラカルト



デザートと相性の良いアルコール/ノンアルコールのペアリングもご提供いたします。

※ご予約について

2016年9月15日(木)より、ご予約可能日・時間を変更いたします。

平日・土日祝ともに、[11:00～14:30] [17:00～21:00]のご予約を承ります。(営業時間は11:00～23:00)

■『JANICE WONG』 秋の新メニュー（デザートコース・アラカルト）

◆ ランチデザートのコース(3品) ¥2,500(税別)



◆ ランチデザートのコース(5品) ¥3,500(税別)

- ① スイートポテトスープ(コーヒー風味)
- ② フィグサラダ
- ③ パンプキン/ミソ/もち麦
- ④ 和栗のアイスガーデン
- ⑤ パープルチェスナッツ

◇ スペシャルデザートのコース(7品) ¥4,800(税別)

- ① スイートポテトスープ(コーヒー風味)
- ② フィグサラダ
- ③ 柿とほうじ茶のサンドウイッチ
- ④ アップルバブルバス
- ⑤ パンプキン/ミソ/もち麦
- ⑥ バイオレットマスカット
- ⑦ パープルチェスナッツ



[↑] 柿とほうじ茶のサンドウイッチ

トウフとマスカルポーネの滑らかなクリームと柿コンポート、香ばしさ広がるほうじ茶クランブルをパリパリとした柿チップでサンドしたdessert。仕上げのアングレーズソースに、お客様ご自身ですりたてのゴマを加える、つくりあげる楽しさも感じられる一皿。

【アラカルト】



[↑] パンプキンチесナッツ



[↑] マッシュルームフォレスト

★ パンプキンチесナッツ ¥1,800(税別)

食欲の秋を代表する”栗”と”かぼちゃ”、素材の味わいを存分に活かしたdessert。ローストしたカボチャのホクホク感と、和栗クリームの懐かしい甘さに加え、ココナッツフォームの意外な組合せも楽しめる一皿。

★ マッシュルームフォレスト ¥1,600(税別)

森の切り株を彩る小さなきのこの、見た目の可愛しさに加え、フランやレアッキーの柔らかな食感や、豊かな秋の香りもお楽しみいただけるdessert。ポルチーニ茸に加えて、コーヒーや木の香りも、心を穏やかにさせてくれる一皿。

■ シェフであり、アーティスト！二面性が魅力の Janice Wong

Janice Wong (ジャニス ウォン)



シンガポール出身

シンガポール国立大学 経済学部在学中、留学先のメルボルンで行ったファームステイをきっかけに食材に興味を抱き、シェフの道を志す。大学卒業後、パリの名門料理学校「ル・コルドン・ブルー」に入学。卒業後は各国のレストランで技を磨き、ピエール・エルメ氏、オリオール・バラゲ氏などに師事。

シェフであり、アーティストでもある二面性を活かし、edible art(食べられるアート)という食とアートの融合を一つのテーマとして、五感で楽しめる新たなdessert体験を提案しています。

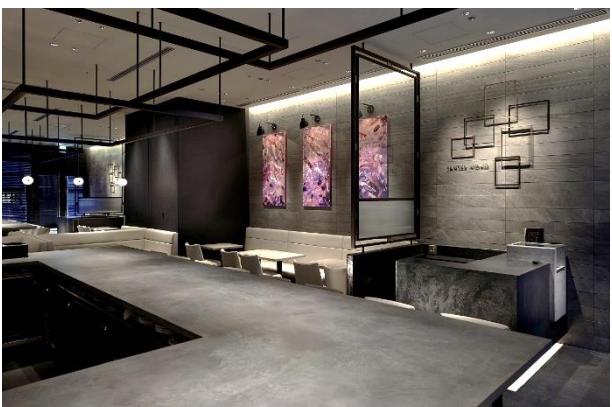
新たな味覚に対する探究心やデザイン性が高く評価され、活動拠点はニューヨークやオーストラリアなどワールドワイドに拡大。ファッションやコスメのラグジュアリーブランドから、ショーのコンテンツとしての依頼も多く、これまでに多数コラボレーションを実施しています。

- ◆ 2007年 デザートとお酒を深夜まで楽しめる「2am:dessertbar」をシンガポールにオープン
- ◆ 2013年・2014年 英国「ウイリアムリードビジネスメディア」主催「アジアベストレストラン50」にて2年連続でアジア最優秀パティシエに選出される
- ◆ 2016年4月 NEWoMan(ニュウマン)新宿 エキソトに『JANICE WONG』をオープン

■ 甲州街道改札に並ぶシックで落ち着いた空間



店舗名 JANICE WONG (ジャニス・ウォン)
営業時間 11:00～23:00
席数 30席(カウンター 12席・テーブル 18席)
定休日 NEWoMan SHINJUKUに準ずる
住所 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-55
NEWoMan SHINJUKU2F エキソト
〒151-0051
電話番号 03-6380-0317
URL <http://www.janicewong.jp>
運営 ANAフーズ株式会社
東京都港区赤坂6-1-20国際新赤坂ビル西館3F
〒107-0052



- ・甲州街道沿いに面した、JR新宿駅甲州街道改札に並ぶ当店は、店内中央にあるライブキッチンでdessertを作り上げる様子がガラスの壁から覗き、歩く人を魅了します。
- ・店内は、シェフ「Janice Wong」のテーマカラーである黒をベースにシックで落ち着いた空間に仕立てており、色とりどりのdessertを主役に、お客様、パティシエ、店内のすべてがひとつの作品となるような居心地のよさをご提供。
- ・キッチンとカウンター席が一体化したライブキッチンでは、オーダーしてから目の前でdessertが作られる工程をご覧いただくことで、これからお召し上がりになるdessertへの期待感を募らせ、新たなdessert体験へと導きます。

[本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先]

ANAフーズ株式会社 ジャニスウォン運営室(須賀・宮本)

T E L : 03-6685-9009 / FAX: 03-6675-3097 / MAIL: info_janice@ana-foods.com