

【報道関係者各位】

2017 年 9 月 19 日

ANA フーズ株式会社

アジアで活躍する若き才能の共演
ジャニス ウォン x 鹿山博康
一夜限りのコラボレーションディナー開催決定！
2017 年 9 月 24 日（日） 20:00～ 限定 12 席

アジアを代表する女性シェフ&アーティスト、ジャニス ウォン（Janice Wong）が手がけるデザートバー「JANICE WONG（ジャニス・ウォン）」では、2017 年 9 月 24 日（日）一夜限定で、ジャニス ウォンおすすめの限定のデザートコース 5 品に、ベン・フィディック バーテンダーであり 2016 年、2017 年と 2 年連続でアジア・ベスト・バー 50 に選ばれた、^{かやまひろやす}鹿山博康氏によるオリジナルペアリングカクテルを 5 品ご用意いたします。この機会だけの特別なペアリングをお愉しみてください。なお当日はジャニスと鹿山氏がライブキッチンで皆様の前で腕をふるいます。



2013.2014
アジアベストパストリーシェフ
ジャニス ウォン（Janice Wong）



2016.2017 アジアベストバー 50 入選
鹿山 博康

今回の企画は、ジャニスとはプライベートでも親交の深い鹿山氏とかねてよりコラボレーションの企画構想を重ねてまいりました。アジアでも活躍中の 2 人の共演は史上初めてです。

【概要】

[日時] 9 月 24 日（日） 20:00～

[人数] カウンター席のみ 12 席限定（予約制）

[金額] 15,000 円＋税

＊お電話（03-6380-0317）にて 2017 年 9 月 19 日（火）13:00～ご予約承ります。

＊定員になり次第締め切りさせていただきます。

＊当日はこの時間帯の通常メニューアラカルトの提供は御座いません。

＊定刻の 10 分前までにはお越しください。

【メニューのご紹介】

デザート 5 品のうち、2 品はこれまでのシェフのおすすめコースメニューの中でも人気の「ボタニカル・サマー」と「パープル」をご用意。さらに 1 品はシンガポールの店舗で販売している「ソルティッド・チョコレート」と、その他 2 品はイチジクや、マンゴーとゴボウを使用した、今回のコラボレーションのためのオリジナルデザートです。



ボタニカル・サマー

ジャニスが、幼少期に食べ親しんだアイスバーを懐かしんで創作した一品。
緑鮮やかなライムとバニラのアイスクリームに、さまざまな植物の泡を
添えて楽しむ、森林の薫りと爽やかさが印象的なデザートです。



パープル

カシスを加えたマッシュポテトの上に
カシスのパルフェにミックスベリーのスルベ、ラベンダーのマシュマロ。
パープルだけで作る色香が漂うデザートです。

お席は 12 席限定、ご予約はお電話のみ 2017 年 9 月 19 日（火）13:00～承ります。
この機会にぜひ、エディブル・アート（食べれるアート）と特別なペアリングを五感でお楽しみください。

以上

参考情報



かやま ひろやす 鹿山 博康氏 プロフィール

2013 年 ベン・フィディック 開店

アブサンと薬草酒の古酒に特化したバーであり、ハーブ、スパイスを使ったミクソロジー・カクテルを得意とする。

2017 年自身の 2 店舗目となるバー・B&F をオープンし、日本初のフルーツブランデーに特化したバーを開店

ザ・ボタニスト・ジン・カクテル・コンペティティション 2015 優勝

2016 アジア・ベスト・バー50 21 位

2017 アジア・ベスト・バー50 22 位

日本バーテンダー協会六本木支部 支部長



ジャニス ウォン プロフィール

2 年連続でアジア No.1 パティシエ※に輝き、いま世界で最も美しく斬新なデザートを生みだすと注目のアーティスト兼シェフ。「パティシエ界のジャンヌ・ダルク」とも謳われ、パリの名門料理学校「ル・コルドン・ブルー」卒業後、世界中の有名レストランで技を磨き、「世界のベスト パストリーシェフ」のタイトル保持者でもあるピエール・エルメ氏や、オリオール・バラゲ氏に師事した後、30 代の若さでシンガポールに 3 店舗、東京、香港に 1 店舗ずつ店を構えています。アーティストであり、シェフでもある二面性を活かし、エディブルアート（食べるアート）という食とアートの融合を一つのテーマとして、美と繊細さを備え、五感で楽しめる新たな dessert 体験を提案しています。

※2013 年・14 年に英国「ウィリアムズ・アンド・ワトソン」主催「アジアベストレストラン 50」にてアジア最優秀パストリーシェフ（パティシエ）に選出

店舗名 JANICE WONG（ジャニス・ウォン）

営業時間 11:00～23:00（L.O.22:00）

席数 30 席（カウンター12 席・テーブル 18 席）

<平日>

昼の部 11:00～16:00（ラストオーダー15:00）

夜の部 17:00～23:00（ラストオーダー22:00・ドリンクのみ 22:30）

<土日祝>

11:00～23:00（ラストオーダー22:00・ドリンクのみ 22:30）

定休日 NEWoMan に準ずる

住所 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-24-55

NEWoMan SHINJUKU 2F エキソト

電話番号 03-6380-0317

URL <http://www.janicewong.jp>

運営 ANA フーズ株式会社

〒107-0052 東京都港区赤坂 6-1-20

国際新赤坂ビル西館 3F



本件に関する報道関係者の方からのお問い合わせ先

キャンドルウィック(株) Tel: 03-6455-5820 中尾 Email: nakao@candlewick.co.jp