

【報道関係者各位】

2017年10月12日

ANA フーズ株式会社

和栗、イチジク、柚子など日本の秋の味覚を美しいデザートコースに
JANICE WONG (ジャニス・ウオン)

2017年10月3日(火)より、秋のコーススタート!

アジアを代表する女性シェフ&アーティスト、ジャニス ウオン (Janice Wong) が手がけるデザートバー「JANICE WONG (ジャニス・ウオン)」(店舗:『NEWoMan (ニューマン)』エキソト・JR 新宿駅甲州街道改札横)では、2017年10月3日(火)より、デザートのみで構成する秋のコースの提供を開始いたしました。日本の秋の食材の美味しさにインスピレーションを得た、シンガポール出身のジャニスは、味だけでなく、さまざまな色、質感、さらには人々の知覚も刺激するエディブルアート(食べられるアート)の作品を創り上げました。タイプの異なる複数のデザートをおすすめのコースでじっくりとご堪能下さい。

【JANICE WONG おすすめデザートコース】昼:5品 ¥3,800 夜:7品 ¥4,800(税別)

(コース一例)



グリーン&グリーン秋

Green&green Autumn

たくさんのグリーンの食材を集めて創る爽やかな彩りの一皿。
食感や香りの異なる食材を愉しむだけでなく、バジルやしその香りも
印象的なデザート。



年輪チェスナッツ

Nenrin chestnut

3種のソースで描く年輪の上には、パリパリのチョコレートで
象られた和栗ペースト。ウイスキーのアイスクリームの芳しさとともに
秋の深まりを味わう大人のデザート。



スモーキーフィグ



ワイルドフォレスト



ほうじ茶ポテト

コースのほかにアラカルトメニューもお楽しみいただけます。

【アラカルト】

■ 京都庭園 2017 秋	Kyoto Garden Autumn 2017	¥ 1,700
■ カカオフォレスト 秋	Cacao Forest Autumn	¥ 1,900
■ 温かいヤギのチーズタルト	Warm goat cheese tart	¥ 1,800

※ 価格はすべて税別



温かいヤギのチーズタルト

以上



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ス・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）

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

店舗ホームページ URL <http://www.janicewong.jp>

ご予約専用 URL <https://www.tablecheck.com/ja/shops/janicewong-jp/reserve>

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

