

&lt; 報道関係各位 &gt;

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・ウオン)』

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！

&lt; 写真：ランチデザートのコース(3品) &gt;



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、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、アセットデセール(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「ウィリアムロ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)



① Fig Salad



② Pumpkin/Miso/Mochimugi



③ Purple Chestnuts

#### ① フィグ サラダ

リコッタチーズにオレンジのハチミツを加えたクリームが食欲をそそるdessert Salad。焼きなすやいちじく、秋の味覚を存分にお楽しみいただける一皿。

#### ② パンプキン/ミソ/もち麦

Janiceが厳選したもち麦(岡山県産)と こだわ味噌(熊本県産まぼろしの赤味噌)を、あわせた香ばしいdessert。冷たい満寿泉(日本酒)のアイスクリームや発酵豆腐を使ったクリーム、ローストした松の実のアクセントが絶妙な一皿。

#### ③ パープルチェスナッツ

温かい栗のフォンダンとラベンダーの液体窒素、温かさと冷たさの組合せが楽しいdessert。カシスと和栗のマープルクリームや、カシスのメレンゲは甘すっぱさが印象的な一皿。

### ◆ 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 和梨のアイスガーデン
- 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ィッチ
- 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ィッチ

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、香ばしさを広げるほうじ茶クラム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】



[↑] パンプキンチェスナッツ



[↑] マッシュルームフォレスト

#### ★ パンプキンチェスナッツ ¥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、見た目の可愛らしさに加え、フランやレアク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「ウィリアムロ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(ニューマン)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](mailto:info_janice@ana-foods.com)