

～アジアNo.1パティシエが手がける日本初出店のDESSERT BAR～

## 『JANICE WONG (ジャニス・ウォン)』

実力派の若手バーテンダー大淵修一との共演で、デザートとアルコールのペアリングを追求!

ANAフーズ株式会社が運営し、2016年4月に日本初上陸した『JANICE WONG (ジャニス・ウォン)』デザートバー(店舗:「NEWoMan(ニューマン)」エキソト、JR新宿駅)では、デザートと相性のよいアルコールとのペアリングを追求するため、コンテストで優勝経験を持つ大淵修一を専属バーテンダーとして迎え、さらに10月より、お酒にも合う塩味の効いた「SAVOURY」の提供を開始。世界を舞台に活躍する若き2人がタッグを組み、JANICEの魅力を最大限に引き出します。



### ◆◆ 新メニュー「SAVOURY」おすすめの3品 ◆◆ ※17:00～22:00のご提供でございます。

デザートをお召し上がりいただく前に、手軽につまめる「SAVOURY」(全6種)。カクテルをはじめ、お好みのお飲み物と組み合わせでお楽しみいただけます。

#### ① ナッツポップコーン ¥850(税別) [写真左]

ローストしたマカデミアナッツ・皮付きアーモンド・ポップコーンを、マルドン クリスタルソルトとマダガスカル産ブラックペッパーを合わせたホワイトチョコレートで絡めました。塩味と甘味のバランスを味わう一品です。

#### ② アンチョビ ローストポテト - ゆずマスタードメレンゲ添え ¥850(税別) [写真中央]

にんにくとローズマリーでローストしたポテトに、アンチョビバターを和えた一品。アクセントのゆずマスタード(メレンゲ&ソース)とアンチョビの香りでお酒がすすみます。

#### ③ フォアグラテリーヌ 石畳仕立て - いちじく&ポートワインソース添え ¥1,800(税別) [写真右]

スパイスを合わせたカカオパウダーをフォアグラにまぶして焼き上げ、石畳のように重ねました。ポートワインを煮詰めたソースといちじくの甘酸っぱさに、フォアグラの風味が引き立ちます。

### ～JANICEの世界観を盛り立てる、カクテル2種～

バーテンダー・大淵修一が、旬の素材をことごとく追求し、考案した繊細な味わいのカクテル。Janice Wongが作るデザートとのペアリングをぜひご体験ください。

#### ■ Sake直七トニック ¥1,100(税別) [写真左]

日本酒をベースに、高知県産幻の柑橘“直七”を使ったカクテル。山椒・柚子・ヒノキなど、和のボタニカルが香るジントニックのツイストカクテルです。

#### ■ ハーバルペア ¥1,300(税別) [写真右]

旬の洋梨をふんだんに使ったカクテル。ベースは爽やかなハーブ香を持つニュージーランド産のノーヴェニヨン・ブラン。タイム・ミント・ディル3種のハーブを添えて香り楽しめるカクテルです。



## ■ 新感覚のカクテルを生み出すバーテンダー、大淵修一（おおふちしゅいち）

1986年新潟生まれ。2007年、青山のレストランでバリスタおよびバーテンダーとして勤務。先輩の勧めで訪れたミクソロジーバー※で”パッションフルーツ”を使ったカクテルの美味しさと、これまでに見たことのない世界感に衝撃を受け、興味が膨らむ。2年後、麻布のミクソロジーバー「Amber」に採用され、当時としてはまだ珍しいスパイスを効かせたカクテルや自家製酒を織りまぜたカクテルなど、想像を超えた奥深さや新しさを目の当たりにする。

2013・2015年の「ジャパン コーヒー イン グッド スピリッツ チャンピオンシップ (JCIGSC)」において優勝。バリスタでもありミクソロジストでもある大淵のつくるコーヒーカクテルの味わいやプレゼンテーションが評価される。日本代表として「ワールド・コーヒー・イン・グッド・スピリッツ チャンピオンシップ (WCIGSC)」にも出場し、各国の選手と競い合う。

2016年8月、デザートとアルコールのペアリングに実績のあるJaniceWongとタッグを組み、その美味しさや驚きを広めていくため、専属バーテンダーに。

※フルーツや野菜、ハーブなどの新鮮な素材を使って作るカクテルを「ミクソロジーカクテル」と呼びます。



## ■ シェフであり、アーティスト！ Janice Wong（ジャニス ウォン）



1983年シンガポール生まれ。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。

2007年にシンガポールで、デザートとお酒を深夜まで楽しめる「2am:dessertbar」をオープン。また、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。

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)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。

※2013年・2014年に、英国「ウィリアムロードビジネスメディア」主催の「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。

## ■ 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 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-55  
NEWoMan SHINJUKU2F 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

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)  
TEL: 03-6685-9009 / FAX: 03-6675-3097 / MAIL: [info\\_janice@ana-foods.co.jp](mailto:info_janice@ana-foods.co.jp)