

<報道関係各位>

2017年3月10日
ANAフーズ株式会社JANICE WONG
DESSERT BAR

～シンガポールの女性シェフが手がける、アートのように美しい一皿～

『JANICE WONG (ジャニス・ウォン)』

2017年3月15日(水)より、春メニュースタート!



ANAフーズ株式会社が運営し、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(ニューマン)」エキソ・JR新宿駅甲州街道改札横)では、3月15日(水)より、春メニューの提供を開始いたします。シンガポール出身の女性シェフ、Janice Wongが日本の四季の美しさにインスピレーションを受けて創作したdessertはアートのように美しく、五感で楽しめる新たなdessert体験へと導きます。さらに、コンテスト優勝経験を持つ専属バーテンダー・大淵修一が考案した“デザートと相性の良いペアリング”により、JANICEの世界観を盛り立てます。

■ 『JANICE WONG』 春のデザートコースと、ペアリング

JANICE WONGの“デザート”は甘いだけではなく、塩味の効いたプレートや、野菜・フルーツなど素材の特長を活かしたプレート、麦などを使ったお食事の代わりになるプレートなど個性も様々です。それぞれの持つ味わいや彩り・香りなどをご堪能いただけるよう、デザートコースとお薦めのペアリングを季節ごとにご用意しています。

**アスパラガス ガーデン**

色鮮やかなグリーンアスパラガスのフランに、ホワイトアスパラガスと塩キャラメルのコンビネーション。白バルサミコビネガーのアクセントも印象的な一皿。

**パープル**

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、カシスを加えたマッシュポテト。パープルだけで作る色香漂う一皿。

**グリーン&グリーン**

抹茶のアイスクリームに春薫るグリーンピース・ピスタチオのクリームが映える。黄色のサフランメレンゲとのコントラストが美しい一皿。

スペシャルデザートコース(7品) ¥4,800	アルコールペアリング ¥3,000	ノンアルコールペアリング ¥2,400
① スプリングカクテルスープ ② アスパラガス ガーデン ③ パープル ④ グリーン&グリーン ⑤ ストロベリーカプレーゼ ⑥ カカオ ポッド ⑦ プティファール	A. モーニング・ボール B. フローラル・レッド C. カモミール・ハーモニー D. バジル・サイダー E. シャトー・ボーモン 2013 F. お好みのお飲み物	a. フィジー・マンダリン b. フローラル・レッド(ノンアルコール) c. カモミール・ティー d. バジル・タイザー e. スペシャルティ・コーヒー f. お好みのお飲み物

- ◆スペシャルデザートコースは17:00からのご提供でございます。
- ◆11:00～14:00はランチデザートコース(¥2,500/¥3,500)のご提供とさせていただきます。
- ◆スペシャルデザートコースのペアリングの「お好みのお飲み物」は、ドリンクメニューからお選びいただくか、またはお客様のご要望に応じてオリジナルのドリンクをお作りします(アルコール/ノンアルコールどちらも可)。

※価格はすべて税別です。

[カクテルイメージ]



■ 『JANICE WONG』 春のアラカルト



[左] スプリングフラワー ¥1,900(税別)
イチゴとヨーグルトのアイスケーキに花仕立てにした桜とタイベリーのゼリー、塩漬けの桜のアクセントが春いっぱい。味覚だけでなく目でも存分にお愉しみいただける一皿。

[右] わさびキューカンパー ¥1,800(税別)
中央には、キュウリのエアリーなシャーベットにわさび&ラズベリークリーム、レモン&しそゼリーの組合せ。添えたバジルオイルの風味が香る一皿。

■ 独創的なセンスで、世界中から注目！ 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、アジア最優秀パティシエ(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 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

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ください。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。

<メニューご提供時間>

11:00～14:00 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

[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