

【報道関係者各位】

2017 年 8 月 25 日

ANA フーズ株式会社

シンガポール政府観光局が主催する現代アートイベント (SG:IO) と同時開催 シンガポールをイメージした 3 品を期間限定で提供

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 8 月 25 日(金)~31 日(木)までの期間限定で、ジャニスの故郷であるシンガポールをイメージした 3 品を提供します。

Breakfast in Singapore



シンガポールの朝食
1,600 円(外税)

Chilli Chocolate



チリ チョコレート
1,900 円(外税)

シンガポールをはじめ、東南アジアの料理やお菓子によく使われるパンダ
ンリーフ (ハーブ) とココナッツを、アイスクリームにし、ピスタチオのクランブ
ルやココナッツのメレンゲとともに召し上がっていただく、アジアの香りを
感じていただける一皿。

チョコレートに唐辛子の香りを移した、スパイシーな夏のデザート。
ピーナッツバターのアクセントも印象的な一皿。

JW Singapore Sling



ジャニス ウォン シンガポール・スリング
1,500 円(外税)

シンガポールの夕暮れをイメージしたラッフルズホテル発祥のカクテル
をアレンジ。シンガポールの日の出をイメージしたトロピカルカクテル。

今回の期間限定メニューは、シンガポール政府観光局が主催する現代アートイベント「Singapore:Inside Out(SG : IO)」と同時開催で行われます。SG:IO は、さまざまな分野で活躍するシンガポールの一流アーティストを世界に紹介する実験的なショーケースイベントで、2017年8月25日(金)から27日(日)の3日間、ギャラリースペース「BANK GALLERY (バンクギャラリー)」(東京・渋谷区)で開催します。「HyperCity」をテーマに、会場ではデザイン、音楽、ファッション、サウンド、パフォーマンスアートやビジュアルアートなどさまざまな分野で活躍する、シンガポールと日本のアーティストのコラボレーションを体感できます。

詳しくはHPをご覧ください www.visitsingapore.com/ja_jp/singapore-inside-out.html

#シンガポール, #Tokyo, #sginsideout

<http://www.janicewong.jp>



シンガポール政府観光局

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 ベストリー 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・ビジネスメディア」主催「アジアベストレストラン 50」にてアジア最優秀ベストリーシェフ(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