

< 報道関係各位 >

2018年5月15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)』

2018年5月15日(火)より、新たにランチ プレートを提供開始!

ANAフーズ株式会社が運営し、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)」(店舗『NEWoMan(ニューウマン)』エキソ・JR新宿駅甲州街道改札横)では、2018年5月15日(火)より、ランチプレートの提供を開始いたします。

日本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。この機会にぜひ、エディブル・アートとドリンクのペアリングを五感でお楽しみください。

■ 『JANICE WONG』 ランチ プレート

美しく、美味しいジャニス ウォンのデザートをより多くの人たちを楽しんでもらいたい。そんな想いで、平日のランチ時間限定で『ランチ プレート』の提供を始めます。ジャニス ウォンが創作した美しく、美味しい4品の料理にコーヒー若しくは紅茶をセットにして3千円。お友達同士で、お昼のひと時をジャニス ウォンのランチ プレートでお楽しみ下さい。



ランチプレート 価格:3,000円(税別) 写真はイメージです

◆ランチプレートは平日のみ11:00～16:00のご提供とさせていただきます。

ホワイトアスパラガスのサラダ

高知県産の小夏を取り入れたさっぱりとした風味に、スモークサーモンがアクセントになった前菜デザート。小夏ドレッシングでマリネされたホワイトアスパラガスと、ハーブディルを使用した淡いグリーン色のカキ氷がフレッシュな一品。

パープルカルボナーラ

塩味の効いた濃厚なパルメザンチーズとカシスのクリームソース、色鮮やかな自家製パスタ、パリパリ砕けるチーズのチュイールを絡めていただく、新感覚なカルボナーラパスタ。

カカオポッド

チョコレート50%・水50%の配合で作られた、想像以上に軽やかな口溶けのデザート。塩キャラメルソースがチョコレートの甘味をよく引き立たせ、絶妙なコンビネーションを楽しめる一品。

タイベリーパルフェとイチゴムース

芳醇なバラの香りが漂うタイベリーアイスクーキと、イチゴのクリームチーズのムースを盛り付けたフローラルなデザート。

■ 『JANICE WONG』 春のアラカルト

**[左] フラワーシャワー ¥1,800(税別)**

様々な花とピスタチオのスポンジ、苺とムースをちりばめた春らしい一品。

[右] カカオポッド 春 ¥1,900(税別)

フキトウの苦味と茗荷の爽やかな香りをチョコレートでまとめた香り豊かなデザート。

■ 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 に準ずる
住所 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-55
NEWoMan SHINJUKU 2F エキゾット
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。

[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・赤松)

T E L : 03-6685-9009 / FAX: 03-6675-3097 / MAIL: info_janice@ana-foods.co.jp