

<報道関係各位>

2018年12月11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・ウオン)』

12/22～12/25 クリスマスディナーコースー予約受付中！

アジアを代表する女性シェフ&アーティスト、ジャニス ウオン (Janice Wong) が手がけるデザートバー「JANICE WONG (ジャニス・ウオン)」では、2018年12月22日(土)～2018年12月25日(火)限定で、聖なる夜にぴったりのクリスマスコースをご用意しております。JANICE WONG公式HPでは、期間限定クリスマスディナーコースの事前予約受付中です(<http://www.janicewong.jp>)。

通常のシーズンメニューがお楽しみいただけるランチコースもご予約いただけます。



デザートだけじゃない！食事としてお楽しみいただくJANICE WONGクリスマスコース！

JANICE WONGの期間限定のクリスマスコースでは、食事としても楽しんで頂ける、とっておきのコースをご用意しております。

聖なる夜にお出しする国産ビーフのステーキ(写真左)は、普段JANICE WONGでは味わうことの出来ない特別メニューです。鮮やかに盛り付けられた野菜のタルトと、フォアグラのムースで仕上げられた味わい深い肉の旨みをお楽しみいただけます。また、ルビーチョコレートとベリーを使用したケーキ(写真右)は、女性らしい優しい色合いに仕上がりました。他にも今回のクリスマスコースでは、色鮮やかで美しい盛り付けや、ペアリングのアルコール・ノンアルコールカクテルとのマリアージュ、また、液体窒素をつかったパフォーマンスなど、JANICE WONGらしい全5品のお料理をご用意しております。

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、シェフが目の前でデザートをつくりあげる姿をご覧いただけます。お越しいただける際は、カウンター席でのお食事がオススメです。(公式HPでのご予約の際に席のご希望をご選択いただけます。)

今年のクリスマスは是非JANICE WONGで、大切な人と素敵な時間をお過ごし下さい。

- | | |
|--|--------------|
| ◇【Xmas 2018】煌々限定特別ディナー (アルコールペアリング付) | ¥15,000 (税別) |
| ◇【Xmas 2018】煌々限定特別ディナー (ノンアルコールペアリング付) | ¥13,000 (税別) |

※クリスマススペシャルコースはディナーのみです。ランチでのご予約の場合、通常のシーズンメニュー(ペアリング付)でのご用意となります。

※写真はイメージであり、コースの一例です。

※メニューが一部変更になる場合がございます。

※ご予約は公式HPより申込先着順(定員数になり次第受付終了)となります。(店頭・お電話でのご予約は受け付けておりません。)

■ 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 エキスト 2F
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・西畑)

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