

<報道関係各位>

2016年12月2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)』

2016年12月6日(火) 冬メニュースタート! クリスマス限定コースも予約受付中

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、12月6日(火)より、冬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、どれもアートのように美しく、味覚への探求心と遊び心溢れるものばかりです。

■ 『JANICE WONG』 冬の限定メニュー (アラカルト、デザートコース)

【アラカルト】

**京都庭園 冬 ¥1,500(税別)**

砂に見立てた竹炭とタイムのガナッシュの上に、甘草と竹炭のスポンジ、みかんのアイスクリームが美しい冬の枯山水。リコッタチーズのクリームを添えて、まるで遠くに風景を眺めるような一皿。



庭園も秋から冬になりました!

温かいティラミス ¥1,500(税別)

エスプレッソの香り豊かなアイスクリーム、カルーアのゼリー、マルサラ酒とカカオのスポンジでつくる、冬こそ食べたくなるティラミス。温かいマスカルポーネの泡をかけて仕上げる一皿。

シトラスキューブ ¥1,600(税別)

黄色と白のコントラストが鮮やかなキューブを連ねるのは、ゆずソルベとゆずパルフェ、まぼろしの酢みかん「直七」のムース。「直七」の泡を加え、まさに柑橘づくし、柑橘の美味しさを存分に楽しめる一皿。

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アルコール/ノンアルコールのペアリングもご用意しております。



【デザートコース】

**ごぼうとチョコレートトリュフ**

堀川ごぼうを使ったカスタードクリーム・塩キャラメルとトリュフのガナッシュ・フライドデイルの組み合わせが新しいデザート。どこか懐かしい香りと新しさを同時に感じられる一皿。

ゆずとココナッツのリゾット

ココナッツミルクとバニラで炊きあげたリゾットに、シナモンクランブルとゆず&マスタードのソースのアクセントがきわだつデザート。仕上げに加えるゆず果汁の酸味と香りも心地よい一皿。

ランチデザートのコース(3品) ¥2,500(税別)

- ①かぶのサラダ
- ②ゆずとココナッツのリゾット(★)
- ③ストロベリーブラックフォレスト

ランチデザートのコース(5品) ¥3,500(税別)

- ①栗のスープ
- ②かぶのサラダ
- ③ゆずとココナッツのリゾット(★)
- ④ごぼうとチョコレートトリュフ(★)
- ⑤ストロベリーブラックフォレスト

スペシャルデザートのコース(7品) ¥4,800(税別)

- ①栗のスープ
- ②かぶのサラダ
- ③ゆずとココナッツのリゾット(★)
- ④ごぼうとチョコレートトリュフ(★)
- ⑤きんかんリボン
- ⑥パン粉をつけたスモークチーズケーキ
- ⑦ストロベリーブラックフォレスト

■ 3日間だけの、特別なクリスマス限定コース(ディナー) 予約受付中

今年4月に日本初上陸し、初めてのクリスマスを迎える『JANICE WONG』。
12月23日(金)～25日(日)の3日間のみ味わえる「クリスマス限定コース(ディナー)」
をご用意しました。Janice流の特別なメニューをぜひお楽しみください。

「クリスマス限定コース」

おすすめの5品とお飲み物(ペアリング) ¥10,000(税別)

- ①じゃがいものフォーム～温泉卵のせ ④和牛とマッシュルームペーパー
②パン粉をつけたスモークチーズケーキ ⑤いちご・ルバーブ・ピスタチオのタルト
③栗のスープとコーヒーの液体窒素 (小さなお菓子) チョコレートボンボン



【いちご・ルバーブ・ピスタチオのタルト】

「クリスマス限定コース(ディナー)」は、12月23日(金)～25日(日) 17:00 または 20:00 のみのご予約となります。
※同期間は、「スペシャルデザートコース7品」「アラカルト」「SAVOURY」のご提供、またお席のみのご予約は承っておりません。
※お席に限りがございます。HP (<http://www.janicewong.jp/>)内のオンライン予約をご利用いただき、お早めにご予約ください。

■ 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 SHINJUKUに準ずる(2017.1.1 休業)
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。

<メニューご提供時間>

11:00～15:00 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

※ クリスマス期間(12/23～25) 17:00～、12/31および1/2は一部変更がございます。詳しくはHPをご確認ください。

[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