# JANICE WONG

~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)』 10/23より、新しいシーズナルメニューをSTART!

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2018年10月23日(火)より、新しいシーズナルメニューをSTARTし ております。

今回は、いちじくや栗などの食材をつかった秋冬にぴったりのデザートをご用意いたしました。

#### **FJANICE WONG** デザートコース 2018

「ルビーチョコレート」と「ごぼう」や、「栗」と「フライドポテト」など、ジャニスの遊び心溢れる食材の組み合わせをお 楽しみください。



#### - ルビーカシス -

「ルビーチョコレート」のアイスをカシスと合わせたデ ザートです。ごぼうのブリュレがアクセントとなっており、 可愛い見た目では想像できない食の組み合わせをお 楽しみください。



<u>- フライドポテトモンブラン -</u> 熊本県山鹿市の栗をつかったデザートです。

けを感じるフライドポテトが加わった絶妙な甘じょっぱ さをお楽しみいただます。

チョコレート&塩キャラメルの組み合わせ、さらに塩っ



<u>- ほうじ茶フィグ -</u>

旬のいちじくをつかった一品です。ほうじ茶のムースを ぱりぱりの生地「フィロペストリー」ではさみ、落ち葉をイ メージしました。



-マッシュルームタルト -

抹茶とお米のフランをタルトに流し、きのこをトッピング しました。バルサミコ酢のゼリー、揚げたかつお節をア クセントに盛り付けた食事にもなる一品です。

※写真はコースの一例です。「マッシュルームタルト」は、おまかせ5品のデザートコースには含まれません。

- ◇ Special Dinner Degustation7 with chocolates -デザート7品+ショコラ− ¥5,200(税別)
- ◇ Special Lunch Degustation5 with chocolates -デザート5品+ショコラー ¥4,200(税別)

## ■ 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「ウィリアムリ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、アジア最優秀ペストリーシェフ(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。

> [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