



“店舗を持たない飲食店”ゴーストレストラン「WE COOK」 待望の東京 2 号店が神楽坂エリアにオープン

東京都新宿区の神楽坂エリアにてフードデリバリーに特化した事業を開始

オープン：2020年11月7日（土）

国内外にレストランを展開する株式会社 WDI は、“店舗を持たない飲食店”であるゴーストレストラン「WE COOK」の東京都内における 2 号店をオープン、フードデリバリーに特化した事業を東京都新宿区の神楽坂エリアでスタート、11 月 7 日より出前館、menu といったフードデリバリーサービスにてメニュー提供を開始します。（※Uber Eats については順次スタート予定）



「ノースショアガーリックシュリンプ トラック 5」



「台湾薬膳ひとり火鍋 Cozy Hot Pot 8」

「WE COOK」は東京都港区エリア、大阪市中央区エリアにてバラエティ豊かなメニューアイテムをお届けし、人気を頂いておりましたが、この度の東京 2 号店オープンにより、より幅広く、より多くのお客様に、より魅力的なメニューをお届けいたします。

<< オフィシャルホームページ : <https://wecookchefstbl.jp/> >>

コンセプトは、“食で世界を旅する感覚を”。そんなメニューを提案していきます。さまざまな国や地域のレストランで研鑽を積んだ、我々 WDI が誇る 10 人のシェフが、世界の食文化を楽しんでいただくために、夢のキッチンを作りました。神楽坂エリアでお届けするのは台湾、ハワイへの食の旅です。ハワイで大人気のガーリックシュリンプを専門にした「ノースショアガーリックシュリンプ トラック 5」、漢方スパイスの効いた台湾火鍋を提供する「台湾薬膳ひとり火鍋 Cozy Hot Pot 8」をオープンします。これら魅力あふれる旅先の食文化を私たちの夢のキッチンからお届けします。

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307
広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

■ 東京都新宿区 神楽坂エリア 展開レストランのご紹介

「ノースショアガーリックシュリンプ トラック 5」

ハワイのノースショアで大人気のガーリックシュリンプ専門店。

定番のガーリックバター風味、ケイジャンスパイス、ハーブガーリックなど各種テイストもご用意。

南国リゾート気分で、気軽なハワイ旅行をお楽しみください。

3種のガーリックシュリンプを3サイズ（スモール、レギュラー、ラージ）で提供。

ライスではなく、サラダの上にガーリックシュリンプをトッピングした、ダイエットにも最適な「ガーリックシュリンプサラダ」も販売します。

<11月7日時点 対応サービス>

「出前館」/「menu」 ※「Uber Eats」は準備が整い次第オープンします。



「台湾薬膳ひとり火鍋 Cozy Hot Pot 8」

台湾では、古くから、薬で病気を治すという考え方でなく、自然から得られた、食で病気を予防するという「医食同源」という文化があります。

白湯（パイタン）薬膳火鍋、辣香（ラーシャン）薬膳火鍋、激辣香（激辛ラーシャン）薬膳火鍋の3種類のスープからお選びいただけます。

身体の中からキレイに！デトックス効果や、いずれも美容、アンチエイジング効果が期待できる、漢方入りのスープです。より種類を楽しめるよう、ハーフサイズも用意しました。

<11月7日時点 対応サービス>

「出前館」/「menu」 ※「Uber Eats」は準備が整い次第オープンします。

台湾薬膳ひとり火鍋
Cozy Hot Pot 



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307
広報 : 大林 ohbayashi@wdi.co.jp