

報道関係者各位

2019年3月1日
株式会社ワンダーテーブル

2019年3月1日(金)～14日(木)
ホワイトデー限定“パート・ド・フリユイ”販売
ミシュラン星5年連続獲得レストラン
Jean-Georges Tokyo (ジャン・ジョルジュ トウキョウ)



※写真はイメージです

2019年3月1日(金)～3月14日(木)の間、株式会社ワンダーテーブル[本社:東京都新宿区西新宿 / 代表取締役社長 秋元 巳智雄]は、開業以来5年連続ミシュランガイド東京版で星を獲得する、ニューヨーク発モダンフレンチ「Jean-Georges Tokyo (ジャン・ジョルジュ トウキョウ)」にて、数量限定でホワイトデー用のパート・ド・フリユイ“JG Pate de Fruits Box”を販売します。

Jean-Georges Tokyo では、スパイスやハーブをアクセントにした独創性あふれるモダンフレンチを提供します。上記期間中は、お料理のコンセプトの一つである“香り”をテーマにした、パート・ド・フリユイを販売します。パート・ド・フリユイは、フルーツピュレを固めたジューシーなゼリーです。ひと箱で、いちご×ローズマリー×ホワイトチョコ、アプリコット×トンカ×ミルクチョコ、柚子×ブラックペッパー×キャラメリア、洋梨×蘭×ビターチョコの4つのフレーバーが楽しめます。

販売個数は150個。同店のパティシエ田中俊大が手作りで仕上げた逸品です。

■ 限定 150 個の華やかな香りのボックス

商品名： JG Pate de Fruits Box
価格： 1,900 円(税込)
販売期間： 2019 年 3 月 1 日(金)～3 月 14 日(木)
販売場所： Jean-Georges Tokyo
数量： 限定 150 個
ご予約を承ります

■ Jean-Georges Tokyo とは

Jean-Georges Tokyo は、ミシュランガイドニューヨーク版創刊以来、星を獲得し続け、米紙ニューヨーク・タイムズでも最高の 4 つ星の評価を受ける Jean-Georges の東京店です。東京店も、2014 年の開業以来、ミシュランガイド東京版で連続 1 つ星を獲得しています。一般的なフレンチとは異なり、野菜やフルーツのエキス、ハーブの風味や質感、それぞれの温度にフィーチャーしたモダンフレンチを提供します。

インテリアは、一戸建ての造りで 1 階にはライブ感のある 14 席のカウンター席を配し、2 階には、6 名様までご利用いただけるプライベートルームを 1 部屋ご用意します。

けやき坂に面した大きな窓があり、時期によりイルミネーションを眺めながらお食事を楽しめます。接待や仲間との食事会に最適な空間です。

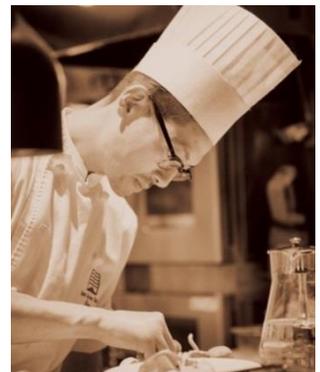


■ 東京店のメンバー

Jean-Georges Tokyo には、Jean-Georges の薫陶を受ける 2 名がお客様を迎え入れます。エグゼクティブシェフは、Union Square Tokyo や Terres de Truffles, Tokyo でシェフを務めていた望月良一。支配人は、語学堪能なソムリエであり、豊富なレストラン知識と経験を持つ中里剛宜。両名とも、Jean-Georges から直々にトレーニングを受け、本店の料理やサービスを忠実に再現しつつ、東京店ならではの魅力を創造しています。

エグゼクティブシェフ 望月良一 (Ryoichi Mochizuki)

イタリアンレストランにて勤務後、NY ザガット常連掲載レストランの姉妹店「Union Square Tokyo」のオープニングより副料理長として務め、2015 年、同店の料理長となる。2018 年より、トリュフフレンチ「Terres de Truffles, Tokyo」の料理長に就任。Jean-George の想いを、料理を通じて東京店のお客様に伝えるとともに、モダンフレンチの魅力を追求し、提案します。



支配人 中里剛宜 (Takenori Nakazato)

明治記念館にて料理人として飲食の道へ。

その後、都内のフレンチ、各国料理を 10 年間学ぶ。約 1 年の海外経験後、サービス側に転身。2007 年「Union Square Tokyo」、2014 年「Lawry's the Prime Rib, Ebisu」を経て、2015 年「Terres de Truffles, Tokyo」の支配人へ就任。自宅で料理とワインを素直に楽しむような、温かい雰囲気のレストランを目指します。

パティシエ 田中俊大(Toshihiro Tanaka)

「カルムエラン」「メゾン・ダーニ」「ジャンヌ・ウォン」にて、パティシエの経験を積むなか、24歳頃よりハーブ・スパイスに興味を持ち始める。そのハーブやスパイスをアクセントにした独創性あふれるモダンフレンチを提供する Jean-Georges Tokyo のスタイルに共感。2018年より Jean-Georges Tokyo でシェフパティシエを務める。

今回のホワイトデー限定パート・ド・フリユイ“JG Pate de Fruits Box”は田中の完全オリジナルレシピによる、手作りで仕上げた逸品です。



■メニュー

LUNCH

- ・ Caviar Creations 4,500 円
- ・ Prix Fixe 8,800 円
- ・ Classic Tasting 14,800 円

DINNER

- ・ Caviar Creations 4,500 円
- ・ Prix Fixe Menu 4courses 12,800 円
- ・ Classic Tasting 22,800 円
- ・ Fall Tasting Menu 24,800 円



■世界中が絶賛するシェフ「Jean-Georges Vongerichten」

Jean-Georges Vongerichten (以下、ジャン・ジョルジュ) は、2005年からニューヨークで14年連続ミシュランガイドの星を獲得し、ニューヨーク・タイムズでも最高の4つ星の評価を受けるなど、世界中が絶賛するシェフです。フランスアルザス地方で生まれ育ち、シェフのポール・エーベルランの弟子として修行をスタート。その後、南フランスのロアジスで、ポール・ボキューズやマスターシェフのルイ・ウーティエらと共に働きます。このミシュラン三つ星レストランでの経験を生かして、アジアに赴き、バンコクのオリエンタルホテル、シンガポールのマンダリンホテル、香港



のマンダリンホテルでさらに経験を積みます。アジアで働き、旅をするなかで、東アジアの香り豊かな味に魅せられていきます。そして、伝統的な肉のブイヨンやクリームを使わず、野菜の水分やフルーツのエッセンス、軽やかなブイヨンやハーブのビネグレットソースなどを使用し、強烈な風味と食感を創り出しました。アジアのスパイスのほかに、生姜・ワサビ・柚子・出汁など、日本食材を取入れているのも特徴です。1984年に仕事で初めて日本を訪れ、はじめて生の魚を食べてカルチャーショックを受けるとともに、新鮮で栄養溢れる食材と、対照的な味で構成される日本料理に魅了されました。こうした経験から生み出された革新的な料理の数々は、世界中の食通を虜にさせています。



■基本情報

ブランド名： Jean-Georges Tokyo (ジャン・ジョルジュ トウキョウ)
業態名： モダンフレンチ
URL： <http://www.jean-georges-tokyo.jp/>
住所： 東京都港区六本木 6-12-4 六本木ヒルズ 六本木けやき坂通り 1F
席数： 計 20 席 (店内 1F 14 席・ 2F 1 部屋 6 席)
営業時間： ランチ 11:30～15:30(LO 14:00) デイナー17:00～23:30(LO 21:30)

■株式会社ワンダーテーブル

株式会社ワンダーテーブルは、国内 52 店舗、海外 69 店舗の飲食店を展開しています。国内では、しゃぶしゃぶ・すき焼き食べ放題「鍋ぞう」やビアレストラン「YONA YONA BEER WORKS」などの自社ブランドを展開する一方、アメリカンローストビーフ専門店「Lawry's the Prime Rib」、シュラスコ料理専門店「Barbacoa」、モッツァレラバー「Obica Mozzarella Bar」などの海外ブランドを誘致し経営しています。また、ステーキハウス「Peter Luger Steak House」の日本展開における独占契約を締結しています。海外では、しゃぶしゃぶ・すき焼き食べ放題「モーモーパラダイス」と天井専門店「天吉屋」などの展開を進めています。

■本件に関するお問合せ

株式会社ワンダーテーブル
広報担当 竹原真理子
TEL : 090-5800-7019 FAX : 03-3379-8165
E-Mail : mariko-takehara@wondertable.com