

報道関係者各位

2014年3月14日
株式会社ワンダーテーブル



2014年4月8日(火) 老舗タイ料理レストラン「エラワン」 新宿東口に、グランドオープン

2014年4月8日(火)、株式会社ワンダーテーブルは、新宿東口のビックロ裏に、老舗タイ料理レストラン「エラワン 新宿東口店」をオープンします。タイ風しゃぶしゃぶ“タイしゃぶ”をメインに、ソムタムやトムヤムクンなど、タイ料理の代表格ともいうべきアイテムも充実させます。場所は新宿駅から徒歩3分。お仕事や買い物帰りに、気軽にご利用いただけるタイ料理レストランです。

【エラワンの歴史】

エラワンは、1992年に六本木のロアビルに誕生しました。本格的なインテリアと質の高いタイ料理を提供し、当時の激辛ブームやエスニックブームの流行の波に乗り、一時期は、エラワングループとして都内に5店舗を展開していました。しかし、2000年以降は、東南アジア料理の市場は縮小し、現在は2店舗を残すのみとなりました。しかし、最近では、エスニックは再ブームの兆しがあり、タイ料理も注目されています。そこで、この度、「エラワン」の復活に向け、当社がブランドライセンスを取得し、新たに展開していくことになりました。2014年3月末、両店舗は一旦閉店しますが、4月9日(水)、ロゴやビジュアルを一新した新生「エラワン」をオープンします。まずは、この「エラワン」の磨き上げを行い、将来的には、都内で複数店舗出店できるブランドへ成長させていきたいと考えています。当社の新しいブランド「エラワン」の誕生に、ぜひ、ご注目ください。

【ターゲット】

メインターゲットは、新宿エリアで働く女性です。友人や同僚と共に利用していただき、「ちょっと高くても美味しいタイ料理が食べたい」「落ち着いた雰囲気ですごしたい」といった要望に応えられるタイ料理レストランを目指します。

【ブランドコンセプト】

タイ人の料理人が、本場のスパイスと日本で入手できる新鮮な素材を使って作る、本格的なタイ料理が楽しめる、タイ料理レストランです。名物の“タイしゃぶ”やタイ料理の代表格ともいべきアイテムを取り揃え、タイ風ラグジュアリーな店内で、落ち着いて本場のタイ料理が味わえる、女性同士やカップル、グループからも愛されるレストランです。

【メニューコンセプト】

看板料理は、タイ風しゃぶしゃぶ“タイしゃぶ”です。こだわりの鶏ガラスープに、手作りの魚介のすり身や千葉県産のかぶらぎ豚、契約農家から直接仕入れた新鮮野菜などを入れて火を入れ、12種類のスパイスを使った特製ソースを付けてお召し上がりいただけます。その他、ソムタムやトムヤムクン、渡り蟹のカレー炒めやパッタイなど、タイ料理の代表格ともいべきアイテムも取り揃えます。ドリンクも、タイ産のビールや南国をイメージしたオリジナルカクテルなどを充実させます。また、ランチタイムには、前菜からデザートまで、約20種類のタイ料理をブッフェスタイルでご用意します。



<ディナー>

・蟹と海老の包み揚げ	950 円	・シーフードのタイしゃぶ	1,890 円二名様～
・レッドカレー風味のさつま揚げ	750 円	▶10種類の野菜盛り合せ	
・ヤムウンセン 春雨サラダ	980 円	▶魚介類の盛り合せ	
・ソムタム グリーンパパイヤサラダ	1,100 円	・お肉とシーフードのタイしゃぶ	2,380 円二名様～
・パクチーたっぷりチキンのサラダ	1,100 円	▶10種類の野菜盛り合せ	
・トムヤムクンスープ	1,200 円	▶魚介類の盛り合せ	
・ソフトシェルの黒胡椒風味揚げ	1,200 円	▶牛・豚・鶏の盛り合せ	
・渡り蟹と卵のカレー味炒め	1,580 円	・食べ放題のタイしゃぶ	2,980 円二名様～
・ガイヤーン チキンバーベキュー	1,200 円	▶10種類の野菜、魚介類、3種類の肉	
・グリーンカレー(鶏・海老・野菜)	1,200 円		
・パッタイタイ風焼きそば	980 円		
・ガッパオ 挽肉のバジル炒めごはん	1,200 円		

<ランチ>

ブッフェ(ドリンクバー付き) 1,200 円

※メニュー内容と価格は変更する場合がございます。

【エラワンとは】

「エラワン」とは、タイの神話に聖獣で、1つの身体に3つの頭を持つ白い巨象です。雷を操る神である「インドラ神」に使える存在で、神と共に天へ行き、自由に空を飛べるとされています。このエラワン象にならい「お客様は神様であり、スタッフはお仕える者(エラワン)」という意味を込め、店名にしています。

【ロゴコンセプト】

今回のオープンにあわせ、ロゴを新しくしました。基本デザインは大きく変えず、色彩とタッチを調整しました。聖獣「エラワン」と寺院を組み合わせ、タイ料理レストランであることをストレートに印象付けています。色は、タイの僧侶が来ている衣や寺院をイメージさせる黄色と、スパイスやタイの食材を彷彿させる赤色を組み合わせ、明るい雰囲気仕上げています。



【インテリアコンセプト】

店内は、タイ風ラグジュアリーをテーマとしています。シックな赤と重厚な黒の配色で彩り、やわらかなライティングで全体的に落ち着いた雰囲気に仕上げています。正面入り口には、ライトアップされた池やタイ風オブジェをディスプレイしています。大理石の床が印象的なメインホールと広々としたパーティールーム、暖かい季節には最高のテラス、コテージ風の高床のお席の4つのゾーンに分かれています。デートや女子会、パーティーなど、お客様のニーズに応じて、多様にご利用いただけます。



【基本情報】

店名: エラワン 新宿東口店
住所: 〒160-0022 東京都新宿区新宿 3-28-10 ヒューマックスパビリオン 4F
電話番号: 03-3359-3814
オープン日: 2014年4月8日(火) ※工事状況により変更する場合がございます。
営業時間: 月～日 11:30～16:00(L.O.15:00)
月～金 17:30～23:00(L.O.22:00) 土日祝 17:00～23:00(L.O.22:00)
席数: 85席(店内76席+テラス9席)
想定客単価: ランチ1,200円、ディナー4,000円
想定売上: 7,000千円
URL: <http://www.erawan-jp.com/>

【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