

報道関係者各位

2019 年 10 月 28 日  
株式会社ワンダーテーブル

**2019年 11 月 22 日(金)オープン**  
**しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店「モーモーパラダイス」新宿東口店**  
**本日 10 月 28 日(月)より予約受付スタート**  
**インバウンド向けに新スープ 2 種類登場**



2019 年 11 月 22 日(金)、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(以下、当社)]は、新宿ビックロ裏の「鍋ぞう 新宿東口店」を改装し、3 階と 4 階の 2 フロアで、しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店『モーモーパラダイス 新宿東口店』をオープンします。

『モーモーパラダイス』は、1993 年に 1 号店を東京都内にオープンし、その後、2003 年に台湾 1 号店を開業してから今日に至るまで、国内外に約 70 店舗を展開しています。リーズナブルな価格で本格的なしゃぶしゃぶとすき焼きを食べられることから、国内のみならず、多くの外国人客を迎え入れています。

メニューは、25 年間磨き続けてきた「しゃぶしゃぶ」と「すき焼き」をメインに提供します。その他、和の素材を活かした「味噌山椒」と「胡麻豆乳」の 2 種類のスープも新しくご用意します。また、今回のオープンを機に、外国人のお客様をさらに満足させるため、多言語対応したレストランテクノロジーを導入し、言葉の壁を気にせず、快適により美味しくお料理を召し上がっていただけるような仕掛けを計画しております。単に訪日外国人を集客するだけでなく、満足度を高める取り組みにチャレンジするモーモーパラダイスに、ぜひご注目ください。

## <メニュー>

「しゃぶしゃぶ」と「すき焼き」以外に、新しくご用意する「味噌山椒」と「胡麻豆乳」は、外国人観光客を意識し、海外で人気の高い和の食材“味噌”“山椒”“豆乳”を存分に味わえるお鍋です。

「味噌山椒」は長期熟成させた八丁味噌がベースで、数種類の味噌をブレンドしたスープに唐辛子や山椒を加え、コクとさわやかな辛味があとを引くお出汁です。特製の味噌だれにつけてお召し上がりいただきます。「胡麻豆乳」は濃厚な国産豆乳をベースに、鰹出汁と牛テールスープを合わせ、ほのかに胡麻が香るお出汁に仕上げました。中火でコトコト煮込んで頂くと、スープがおぼろ豆腐のようになります。肉にからめて、特製のめんつゆに浸けてお楽しみください。

### ■しゃぶしゃぶ

しゃぶしゃぶ	3,000 円
上 しゃぶしゃぶ (黒毛牛)	5,000 円
特選 しゃぶしゃぶ (和牛 A5 ランク)	7,000 円

### ■すき焼き

すき焼き	3,000 円
上 すき焼き (黒毛牛)	5,000 円
特選 すき焼き (和牛 A5 ランク)	7,000 円

### ■味噌山椒

味噌山椒	3,000 円
上 味噌山椒 (黒毛牛)	5,000 円
特選 味噌山椒 (和牛 A5 ランク)	7,000 円

### ■胡麻豆乳

胡麻豆乳	3,000 円
上 胡麻豆乳 (黒毛牛)	5,000 円
特選 胡麻豆乳 (和牛 A5 ランク)	7,000 円



価格はすべて税別です

ご予約はこちらから⇒ <https://yoyaku.toreta.in/mopara-shinjukuhigashi>

### ＜レストランテックの活用＞

外国人利用者の満足度を高めるため、ウェブ予約や外国人向けサイトの活用はもちろん、某開発企業と共同でパッドメニューとウェイティングシステムを開発中です。言葉の壁を気にせず、快適な入店、スムーズなオーダーを実現します。また、初めてしゃぶしゃぶ・すき焼きを召し上がるお客様でも安心しておいしく召し上がっていただけるよう作り方・食べ方の紹介動画をご用意いたします。



### ＜ インテリア ＞

店内は、落ち着いた雰囲気の中で、日本食文化の代表格である「しゃぶしゃぶ」と「すき焼き」を楽しんでもらうため、それぞれの席を広い通路で区切り、プライバシー性が十分に保たれた客席となっています。

全体的に、木のぬくもりを感じるテーブルと椅子、温かみのある照明とBGM、和の雰囲気を感ぜさせるデザインとアートワークで、日本文化を演出しています。

2名席からソファ席、大人数で利用できるビッグテーブルなど各フロア、様々なお席を用意しています。



## ■基本情報

店名： モーモーパラダイス 新宿東口店 (Mo-Mo-Paradise Shinjuku Higashi-guchi)  
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新宿東口 3F・4F  
アクセス： JR 新宿駅より徒歩 5 分、新宿三丁目(東京メトロ丸の内線)より徒歩 2 分、  
新宿通り沿いビックロ裏  
オープン日： 2019 年 11 月 22 日(金) 17:30  
営業時間： 月～金 ランチ 11:30～15:00(L.O. 14:30)、ディナー 17:30～23:00(L.O. 22:30)  
土・日・祝 11:30～23:00(L.O. 22:30)  
電話番号： 03-3356-4129  
ご予約はこちらから <https://yoyaku.toreta.in/mopara-shinjukuhigashi>  
オフィシャル WEB サイト： <http://www.mo-mo-paradise.com/shinjuku-higashi.html>

## ■ワンダーテーブルについて

株式会社ワンダーテーブルは、国内 48 店舗、海外 74 店舗の飲食店を展開しています。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国内外で展開する一方、ニューヨークアメリカン「ユニオン スクエア トウキョウ」、シュラスコ料理専門店「バルバッコア」、プライムリブ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ」などの海外ブランドを誘致し経営しています。

※URL: <http://www.wondertable.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

吉川直美 [naomi-yoshikawa@wondertable.com](mailto:naomi-yoshikawa@wondertable.com)

竹原真理子 [mariko-takehara@wondertable.com](mailto:mariko-takehara@wondertable.com)

※画像は下記 URL よりダウンロードしてお使いください

<http://30d.jp/moparanabezo/74>