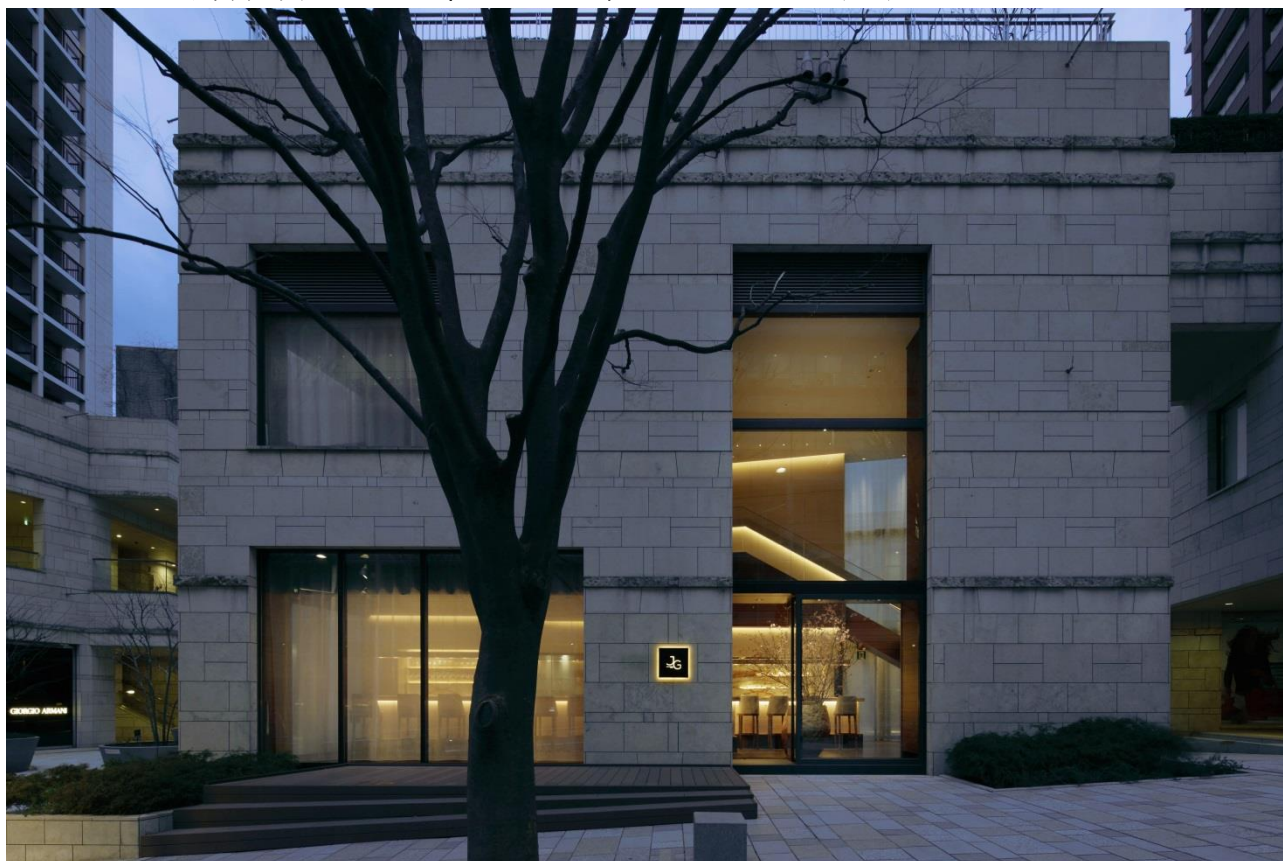


報道関係者各位

2018年8月20日
株式会社ワンダーテーブル

ミシュラン星獲得レストラン
「Jean-Georges Tokyo (ジャン・ジョルジュ トウキョウ)」
新体制により、2018年9月10日(月)再スタート



2018年9月10日(月)、株式会社ワンダーテーブル(代表取締役社長 秋元巳智雄)は、六本木ヒルズ 六本木けやき坂通りに、13年連続してミシュランガイドニューヨーク版の星を獲得し続ける、モダンフレンチ Jean-Georges の東京店、「Jean-Georges Tokyo (ジャン・ジョルジュ トウキョウ)」を再スタートします。新しいシェフと新しい支配人を起用した新体制にて、本店の魅力を忠実に再現しお客様を迎え入れます。

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
オープン日 : 2018年9月10日(月) 予定 ※株式会社ノバレーゼによる運営は8月31日(金)までとなります。
席数 : 計34席(店内1F14席・2F20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)

■ 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四ツ星の評価を受ける 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 4 年連続一ツ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 階にはテーブル 20 席と半個室をご用意しております。一つひとつディテールに拘った造りでありながら、温かみのある雰囲気でお食事を楽しめます。

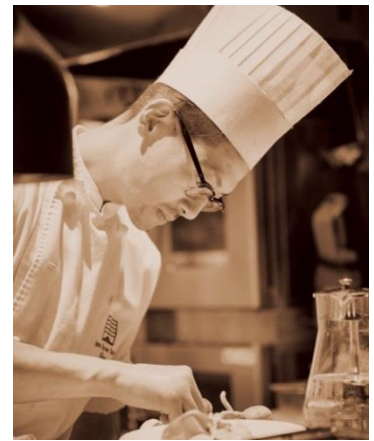


■新体制の Jean-Georges Tokyo

再スタートする Jean-Georges Tokyo では、Jean-Georges の薫陶を受ける 3 人のニューフェイス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。シェフ・ド・キュージーヌは、東京店のオープン当初から副料理長として腕を振るう戸井正洋。そして、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。三名とも、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まいります。

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共に、モダンフレンチの魅力を追求し、提案してまいります。



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。

シェフ・ド・キュイジーヌ 戸井正洋(Masahiro Toi)

都内レストラン、ホテルにて研鑽を積んだ後、2012年に渡仏。アルザスやバスクにて地方料理を中心に学んだ後、帰国。2014年、「Jean-Georges Tokyo」の開業から副料理長を務める。2018年より、シェフ・ド・キュイジーヌとして、Jean-Georgesの世界観を細やかにお客様へお伝えしています。

■メニュー

LUNCH

- ・ Lunch Prix Fixe ¥5,800
- ・ Lunch Tasting ¥9,800

DINNER

- ・ Prix Fixe Menu ¥9,800
- ・ Jean-Georges' Menu ¥19,800
- ・ Tasting Menu ¥19,800

※価格は税別表示となります。

※別途10%のサービス料を加算させていただきます。

■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13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四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、ハーブのピ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だしました。アジアのスパイスのほかに、生姜・ワサビ・柚子・出汁など、日本食材を取り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、新鮮で滋養溢れる食材と、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。





■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 51 店舗、海外 66 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、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。

■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