

報道関係者各位

2020年1月24日
株式会社ワンダーテーブル

【バレンタイン限定チョコレート】
Jean-Georges Tokyo (ジャン・ジョルジュ トウキョウ)
テーマは”ハーブ&スパイス”



2020年2月1日(土)～2月14日(金)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、ミシュランガイドニューヨーク版創刊以来、星を獲得するモダンフレンチ「Jean-Georges」の東京店、「Jean-Georges Tokyo (ジャン・ジョルジュ トウキョウ)」にて、数量限定でバレンタイン用のチョコレートボックス“JG Chocolate Box”を販売します。

■限定 100 個のスパイシーなチョコレートボックス

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ています。上記期間中は、お料理のコンセプトが一粒で口の中で広がる、スパイシーなチョコレートボックスを販売します。ひと箱で、“すだち x 蘭” ”ソーテルヌ x 唐辛子” ”苺 x ローズマリー” ”カベルネソーヴィニヨン x クローブ” の4つのフレーバーが楽しめます。販売個数は100個。同店のパティシエ 廣瀬 絵梨香 (ヒロセ エリカ) が手作りで仕上げた逸品です。

商品名：JG Chocolate Box

価格：1,800円(税込)

販売期間：2月1日(土)～2月14日(金)

申込フォーム：<https://forms.gle/fpJEgWeiadMg8gwq5> (ご予約承り中)

販売場所：Jean-Georges Tokyo 店頭

【すだち x 蘭 (オーキッド)】豊かな酸味と華やかな香りがアクセント

【ソーテルヌ x 唐辛子】芳醇なデザートワインの甘さと後味の唐辛子がポイント

【苺 x ローズマリー】ほどよいキャラメル之苦味とハーブの甘酸っぱさで余韻を楽しめます

【カベルネソーヴィニヨン x クローブ】程よい渋みとルビーチョコの酸味をスパイスの風味とともに

■パティシエ 廣瀬 絵梨香 (ヒロセ エリカ)

「セストセンソ」、「ジャンヌスウォン」にてパティシエ経験を積み、25歳より「Jean-Georges Tokyo」のパティシエとして勤務。「ハーブ&スパイス」の独創性あふれるスタイルに共感し、現在までに様々なデザートに携わる。今回の「Chocolate Box」は、廣瀬の完全オリジナルレシピによる、手作りの逸品です。



■ 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。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。

《メニュー》

LUNCH

Caviar Creations	4,500 円
Express Lunch -Weekday Only-	4,800 円
Prix Fixe 3courses	8,800 円 / 4courses 11,800 円
Classic Tasting	14,800 円
(税サ別)	



DINNER

Caviar Creations	4,500 円
Prix Fixe Menu 4courses	12,800 円
Classic Tasting	22,800 円
Winter Tasting Menu	24,800 円
(税サ別)	

■世界中が絶賛するシェフ Jean-Georges Vongerichten
東京店エグゼクティブシェフ 望月良一



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します。

東京店 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。

■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 48 店舗、海外 75 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「Mo-Mo-Paradise」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」、モッツァレラチーズ専門店「オービカ モッツァレラバー」、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

竹原真理子 mariko-takehara@wondertable.com