

報道関係者各位

2022年10月27日  
株式会社ワンダーテーブル

## ジャン・ジョルジュ トウキョウ 目の前は人気イルミネーション 特別な Xmas を演出



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、モダンフレンチ「Jean-Georges Tokyo (以下、ジャン・ジョルジュ トウキョウ)」にて、今年も恒例となるクリスマス特別コースをご用意します。

ジャン・ジョルジュ トウキョウでは、恒例となるクリスマス特別コースをご用意します。アミューズからデザートまで旬の食材で仕立てた全 10 品。フランスで熟成したキャビアと低温調理した卵黄のkokが調和した「トーステッドエッグキャビア」や「本マグロ 赤身のタルタル スパイシーラディッシュ ジンジャーマリナードソース」、黒毛和牛のローストなどが登場します。尚、店舗は「けやき坂イルミネーション」に臨みます。お食事前後もクリスマスを華やかに演出するので、毎年人気のディナースポットです。

提供期間 12月24日(土)・12月25日(日)

予約 URL <https://www.tablecheck.com/shops/jean-georges-tokyo/reserve>

2022 Christmas Tasting Course 25,000円



- ※表示価格は税込みです。
- ※10%のサービス料を申し受けております。
- ※個室チャージは、1人様 5,000円頂戴しております。

### ■ジャン・ジョルジュ トウキョウとは

ジャン・ジョルジュ トウキョウは、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部屋ご用意しております。けやき坂に面した大きな窓があり、クリスマスシーズンには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。

<https://jean-georges-tokyo.jp/>



### ■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43店舗、海外84店舗の飲食店とデリバリー専門「WON-DERI」を展開しています。しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店「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、ニューヨーク料理「ユニオン スクエア トウキョウ」、シュラスコ専門店「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」、創業130年となるニューヨーク・ブルックリンのステーキ専門店「ピーター・ルーガー・ステーキハウス」などの海外ブランドを誘致して経営しています。

### <Wondertable OSECHI 2023>

6つのレストランのシェフ達が手掛けるテイクアウトおせちを販売します。伝統的なおせち料理をシェフ達が洋風に仕上げ提供します、高級食材のフレッシュ黒トリユフ丸ごと1個付き。

<https://wondertable.shop/products/2023-osechi>



### <わざわざ食べにきたい 肉料理>

ワンダーテーブルのレストランには、わざわざ足を運んででも食べたい肉料理をご用意しています。それらをまとめたサイトを立ち上げ「肉会」の開催を訴求します。

<https://wondertable.com/lp/meat-dishes/index.html>



### <キッズフレンドリー2022>

ワンダーテーブルには未就学児のお子様連れに優しいレストランが沢山あります。塗り絵やキッズプレート、少し騒いでも安心な個室など、未就学児のお子様連れに嬉しいサービス情報を紹介しています。

[https://wondertable.com/lp/kids\\_friendly/](https://wondertable.com/lp/kids_friendly/)



### <WON-DELI>

「WON-DELI」は ワンダーテーブルのデリバリーに特化した飲食店です。その公式サイトには計5軒のデリバリー専門店の掲載しています。”出前館”の専用ページからそれら異なる専門店の料理を同時注文することができます。

<http://won-deli.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)