

報道関係者各位

2018年7月30日
株式会社ワンダーテーブル

株式会社ワンダーテーブル
NY ミシュラン 13 年獲得レストランの東京店
「Jean-Georges Tokyo (ジャン・ジョルジュ トウキョウ)」
ライセンス契約を締結



2018年6月下旬、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、ニューヨークで13年連続ミシュランガイドの星を獲得するモダンフレンチ「Jean-Georges（以下、ジャン・ジョルジュ）」の東京店、「Jean-Georges Tokyo（以下、ジャン・ジョルジュ トウキョウ）」のライセンス契約を JEAN-GEORGES ENTERPRISES, LLC（本社：アメリカ ニューヨーク州 / ジャン・ジョルジュ・ヴォンゲリステイン オーナー）と締結しました。

■契約背景

当社は、「ロウリーズ・ザ・プライムリブ」や「ユニオン スクエア トウキョウ」、「テール・ド・トリュフ」等の海外に本店のある高単価レストランを日本で展開しています。JEAN-GEORGES ENTERPRISES, LLC のオーナー ジャン-ジョルジュ・ヴォンゲリステインは、世界各地にある三ツ星、四ツ星レストランの運営を担い、成功させています。高いクオリティの料理やサービスはもちろん、レストランビジネスを磨き続けているからこそ、世界中から賞賛されています。この取り組みは、当社の事業戦略と深く合致し、互いに成長し合える関係であると確信したため、今回の契約締結に至りました。



■世界中が絶賛するシェフ「ジャン-ジョルジュ・ヴォンゲリステイン」

ジャン-ジョルジュ・ヴォンゲリステイン（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ツ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レイ・ウーティエらと共に働きます。このミシュラン三ツ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。

■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、2014年3月、「ジャン・ジョルジュ」の東京店として、東京・六本木ヒルズのけやき坂通りの路面にオープンしました。お料理は、アジアのハーブやスパイスを加えた独創的なモダンフレンチをご用意します。ニューヨークの旗艦店で提供している、彼の代名詞ともいえる料理を中心とした、ベスト・オブ・ベストなコース内容に加え、日本の四季を感じさせる食材を使用したシーズナル料理も楽しめます。インテリアは、2階建ての造りで、1階の14席のカウンターは作りたての料理をふるまう日本の割烹スタイルに感銘を受けデザインしています。2階には、テーブル20席を用意し、プライベートな空間でお食事を楽しめます。



■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 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 11:00~16:00(LO 14:00)予定/ デイナー17:00~24:00(LO フード 21:30)予定

■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67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「ロウリーズ・ザ・プライムリブ」、シュラスコ料理専門店「バルバッコア」、モッツアレラバー「オービカ モッツアレラバー」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