

報道関係者各位

2021年11月9日
株式会社ワンダーテーブル

元麻布デリバリーキッチン発
新規ブランド第3弾
「タイカレー・タイヌードル ERAWAN エラワン」オープン



2021年11月11日(木)、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、元麻布に構えるデリバリー専門キッチンより『タイカレー・タイヌードル ERAWAN エラワン(以下、エラワン)』をオープンします。

■開業の背景

エラワンは1992年、本格的なタイインテリアと質の高いタイ料理専門店として六本木のロアビルに誕生しました。当時の激辛ブームやエスニックブームの波に乗り、一時期は、都内に5店舗を展開していました。

2019年に店舗は閉店しましたが、この度デリバリー専門ブランドとして再出店いたします。エラワンの基本コンセプトは、タイ本場のスパイスと日本の新鮮な素材を使って作る本格的なタイカレー・タイヌードルが楽しめるデリバリー専門店です。メニューには“グリーンカレー”や“トムヤムクンヌードル”、“ガパオガイ”を揃えています。

当社の元麻布にあるデリバリー専門キッチンにて、リバイバルするエラワンにぜひご注目ください。



■エラワン メニューの一例

【タイカレー・タイヌードル】

※センレック(米粉麺)、中華麺からお選びいただけます。

- チキンのグリーンカレー 辛 1,400 円
- タイレッドカレー 辛 1,300 円
- 海鮮とふわふわ卵 タレーパッポンカレー 1,600 円
- 海老たっぷりトムヤムクン 辛辛 1,500 円
- ココナッツミルクとチキン トムカーガイ 辛 1,200 円
- チェンマイ地方のカレー カオソイ 辛 1,400 円

※パクチー追加+300 円



チキンのグリーンカレー



海老たっぷりトムヤムクン



チェンマイ地方のカレー
カオソイ

【タイ料理】

- パクチーたっぷりサラダ 900 円
- 鶏ひき肉のバジル炒めご飯と目玉焼き ガパオガイ 辛辛辛 1,300 円
- 豚の台風串焼き ムーピン 1,200 円
- 海老のフワフワすり身揚げ トードマンクン 1,300 円



パクチーたっぷりサラダ



鶏ひき肉のバジル炒めご飯と目玉焼き
ガパオガイ



豚の台風串焼き ムーピン

- ・他にも多数ご用意しております。
- ・表示価格は税込みです。
- ・UberEats、menu でお買い求めいただけます。
- ・オープン記念として期間限定で”Buy1Get1Free”キャンペーンを実施いたします。
- ・詳しくは各掲載ページをご覧ください。

■元麻布デリバリー専門キッチンとは

元麻布デリバリー専門キッチンは、当社が運営する実店舗を持たずデリバリーに特化した飲食店です。ファストフードにはない付加価値のあるブランド創出を基本コンセプトに、2021年10月に開業。ブランド第1弾として『短角和牛専門店 TANKAKU BURGER』をスタートし、続く第2弾として『グルテンフリーパスタ専門店 nish』を開業。『タイカレー・タイヌードル ERAWAN エラワン』は第3弾としてオープンします。今後の計画としては、近日中に、他店と差別化されたブランドを新たに3~4つ開業する予定です。また、同様のデリバリー専門キッチンを都内に増やしていく考えです。



■シェフ 塩田洋介

元麻布デリバリー専門キッチンを担う若きシェフ。10代からストリートダンサーとして活動し数々の舞台を経験。ダンサー時代に勤めたビストロでの恩師との出会いをきっかけに、本格的に料理業界へ転向する。2017年ワンダーテーブル入社。モッツアレラ料理「OBICA Mozzarella Bar」、ニューヨーク料理「UNION SQUARE TOKYO」で経験を積む。その後、ニューヨークの老舗星付きレストラン「Gramercy Tavern」マイケル・アンソニー氏の元でアメリカ料理を学び帰国。2020年春、UNION SQUARE TOKYO リニューアルオープンに注力。2021年秋、元麻布デリバリーキッチンを開業。シェフを務める。



■店舗概要

店名:タイカレー・タイヌードル ERAWAN エラワン
住所:東京都港区元麻布 2-1-20 有栖川ナショナルコート 地下1階
営業時間:11:00~21:00
定休日 :不定休
Instagram:https://www.instagram.com/erawan_thaicurry/

■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 44 店舗、海外 82 店舗の飲食店を展開しています。

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」、シユラスコ料理専門店「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」、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。

現在、数量限定で「ワンダーテーブルおせち 2022」を販売しています。6 つの専門レストランのシェフ達を手掛ける手作りのおせちです。

<https://lp.wondertable.com/namaosechi>

■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