

報道関係者各位

2019年8月20日
株式会社ワンダーテーブル

2019年9月13日（金）、14日（土）
ミシュラン星シェフ“ジャン-ジョルジュ”来日
世界中が絶賛するシェフが持てなす
贅沢ランチ&ディナー開催



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、開業以来5年連続ミシュランガイド東京版で星を獲得する、ニューヨーク発モダンフレンチ「Jean-Georges Tokyo (ジャン・ジョルジュ トウキョウ)」にて、ニューヨーク本店のオーナーシェフである Jean-Georges Vongerichten (以下、ジャン-ジョルジュ) の来日を記念し、2019年9月13日（金）ディナーと14日（土）ランチ・ディナーの2日間に限り、彼自身がキッチンに立ち、お客様を持てなします。

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。スパイスやハーブをアクセントにしたモダンフレンチは、これまでのフレンチの常識を覆し、多くのお客様に衝撃を与えています。現在、アメリカに26店舗、そのほか日本を含めイギリス・フランス・シンガポールなど11か国に13店舗展開し、経営者としても手腕を発揮しています。

尚、上記期間中は、ジャン-ジョルジュへの取材も承ります。振ってお問い合わせください。

■メニュー

LUNCH

Caviar Creations	4,500 円
Express Lunch-Weekday Only	4,800 円
Prix Fixe :3courses / 4courses	8,800 円 ・ 11,800 円
Classic Tasting	14,800 円



DINNER

Caviar Creations	4,500 円
Prix Fixe Menu 4courses	12,800 円
Classic Tasting	22,800 円
Summer Tasting Menu	24,800 円



- ◇開催期間 2019年9月13日(金)17時 ~ 9月14日(土)23時
 - ◇開催場所 ジャン・ジョルジュ トウキョウ
 - ◇予約 <https://www.tablecheck.com/shops/jean-georges-tokyo/reserve>
- ※価格は税別表記となります。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。

■ 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。東京店も、2014年の開業以来、ミシュランガイド東京版で連続1つ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、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。



■ 東京店のメンバー

Jean-Georges Tokyo には、Jean-Georges の薫陶を受ける2名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。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。両名とも、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います。

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ともに、モダンフレンチの魅力を追求し、提案します。



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。

■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
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 49 店舗、海外 74 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、ニューヨークアメリカン「ユニオン スクエア トウキョウ」、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。

※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