

報道関係者各位

2019年10月29日
株式会社ワンダーテーブル

2019年11月1日(金)より
100個限定クリスマスケーキ 予約受付スタート
モダンフレンチ『ジャン・ジョルジュ トウキョウ』



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)」にてテイクアウト用クリスマスケーキを100個限定で販売します。今年はポートワインが香る大人のクリスマスケーキです。

クリスマスケーキ

毎年好評を得ている「ジャン・ジョルジュ トウキョウ」のクリスマスケーキ。今年は香り高いポートワインの“トウニーポート”をアクセントに、近年話題となっている“ルビーチョコレート”と甘酸っぱいラズベリーのムース、軽くて爽やかな味わいのチーズムース、ローズマリーのビターチョコレートのガナッシュを重ねた艶やかなクリスマスケーキです。

※アルコール使用(未成年の方はお召し上がりいただけません)

サイズ 15cm×15cm

販売価格 5,400円(税込)

予約期間 2019年11月1日(金)～12月25日(水)

引渡期間 2019年12月21日(土)～12月26日(木)

引渡日の前日までにご予約ください。



ご予約はこちらから⇒ <https://forms.gle/mfb1VAmMHcZGG44V9>

お電話でも受付けております 03-5412-7115 (受付時間11:30～23:30)

クリスマスコースの受付は近日中にお知らせする予定です。

■ジャン・ジョルジュ トウキョウ

ジャン・ジョルジュ トウキョウは、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、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。



〈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: https://www.roppongihills.com/shops_restaurants/restaurants/00135.html

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 48 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/>

■本件に関するお問い合わせ

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