

報道関係者各位

2018年11月28日
株式会社ワンダーテーブル

【Jean-Georges Tokyo (ジャン・ジョルジュ トウキョウ)】 ミシュラン1つ星、5年連続獲得



2018年11月28日(水)、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、ニューヨークで14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 の東京店、「Jean-Georges Tokyo (ジャン・ジョルジュ トウキョウ)」が、「ミシュランガイド東京2019(2018年11月30日(金)刊行)」にて、開業以来5年連続で1つ星を獲得したことをお知らせします。

Jean-Georges Tokyo は、2013年、六本木ヒルズ・けやき坂通りにオープンしました。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、ご利用いただいた多くのお客様に衝撃を与えました。2018年9月より、新しいシェフ(望月良一)と新しい支配人(中里剛宜)を起用した新体制で運営を行い、商品やサービスなど、本店の魅力をより忠実に再現した内容を提供しています。

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カウンター席を配し、2階には今回の1つ星獲得を受け、これまでのレイアウトをリニューアルし、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。

■ 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、今回の1つ星獲得を受

け、これまでのレイアウトをリニューアルし、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

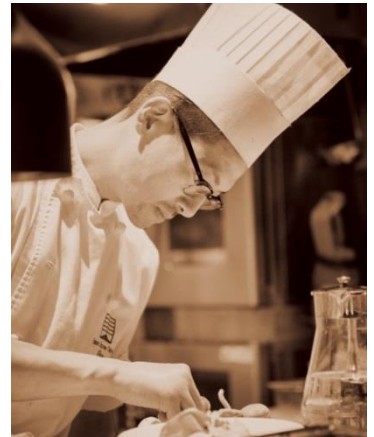
Jean-Georges Tokyo には、Jean-Georges の薫陶を受ける2名がお客様を迎え入れます。エグゼクティブシェフは、Union Square Tokyo や Terres de Truffles, Tokyo でシェフを務めていた望月良一。

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め、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。

■メニュー

LUNCH

- ・ Caviar Creations ¥4,500
- ・ Prix Fixe ¥8,800
- ・ Classic Tasting ¥14,800

DINNER

- ・ Caviar Creations ¥4,500
- ・ Prix Fixe Menu 4courses ¥12,800
- ・ Classic Tasting ¥22,800
- ・ Fall Tasting Menu ¥24,800

Christmas Dinner ¥22,800

- ・ 予約期間 2018年11月15日(木)～12月24日(月)
- ・ 提供期間 2018年11月16日(金)～12月25日(火)

Christmas Cake ¥6,000(税込)

- ・ 予約期間 2018年11月16日(金)～12月24日(月)
- ・ お渡し期間 2018年12月20日(木)～12月25日(月)

お渡し日の前日までにご予約ください。



※クリスマスケーキは税込、その他は別途消費税・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るカルチャーショックを受けるとともに、新鮮で栄養溢れる食材と、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。





■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)
その他： 2018 年 11 月 26 日 (月) ～12 月 7 日 (金) は改装中のため休業します。

■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 53 店舗、海外 68 店舗の飲食店を展開しています。国内では、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展開する一方、アメリカンローストビーフ専門店「Lawry's the Prime Rib」、シュラスコ料理専門店「Barbacoa」、モッツァレラバー「Obica Mozzarella Bar」などの海外ブランドを誘致し経営しています。また、ステーキハウス「Peter Luger Steak House」の日本展開における独占契約を締結しています。海外では、しゃぶしゃぶ・すき焼き食べ放題「モーモーパラダイス」と天井専門店「天吉屋」などの展開を進めています。

■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