



日本初上陸/新店/東京

# 【日本初上陸】ハワイの人気カフェ「ココヘッドカフェ」 東京・新丸ビル「丸の内ハウス」に4月17日(月)オープン ハワイのオーナーシェフ リー・アン・ウォン来日、現地の看板メニュー提供

## ◆ メディア内覧会のご案内 ◆

日時:2023年4月18日(火)・19日(水) 各日15時~17時

場所:Koko Head cafe(東京都千代田区丸の内1丁目5-1新丸ビル7階丸の内ハウス)

内容:メニューご試食、店舗・メニュー撮影、リー・アン・ウォンインタビューなど



お申し込み用QRコード

株式会社フードバンク(住所:東京都中央区、代表取締役社長:岡田 英雄)は2023年4月17日(月)、ハワイの人気カフェ「Koko Head cafe(ココヘッドカフェ)」の日本1号店を新丸ビル7階「丸の内ハウス」にオープンします。4月18日(火)・19日(水)にメディア内覧会を開催しますので、是非ご参加をご検討くださいませ。  
※リー・アン・ウォンの密着ご取材も可能です。スケジュール等ご相談ください。



## ■東京でハワイ気分を満喫! ホノルルの人気カフェが日本初上陸!

ハワイ・ホノルルに2014年オープンしたKoko Head cafeは、アジアンテイストのハワイアンフードが人気で早朝から地元客や観光客で行列が絶えない人気店です。料理を手掛けるオーナーシェフのリー・アン・ウォン(Lee Anne Wong)は、日本の懐石料理店で料理人として働いた経験もあり、Koko Head cafe構想時より夢見ていた日本出店を叶えることができました。

今回オープンするKoko Head cafeでは、現地の看板メニューをはじめ多数のメニューをそろえ、ランチやランチ、プブ(おつまみ)スタイルでご提供します。リー・アンがハワイアンフードやアジア料理をアレンジしたオリジナルメニュー「コーンフレークフレンチトースト」「ココモコ」「ブレックファーストブルスケッタ」「ダンプリング(餃子)」などをそろえ、東京にいながらハワイの味をご堪能いただけます。サーフボードや植物を飾った開放感のある空間でゆったりと食事を楽しんでいただくイートインのほか、テイクアウトでもご利用いただけます。

## 【リー・アン・ウォン(Lee Anne Wong) プロフィール】

ニューヨーク州トロイ出身。ファッション工科大学在学中に、ニューヨークで日本料理を広めたトニー吉田が運営するレストランでバーテンダーとして働き、料理の世界に出会う。シェフを目指し、フレンチ・カリナリー・インスティテュート(料理大学)で料理の基礎やフレンチ技法を学んだ後、世界各国の有名レストランで経験を積む。2013年にパートナーが住むハワイへ移住し、Koko Head cafeを立ち上げる。アメリカの長寿料理番組「トップ・シェフ」の出演や番組プロデュース、ハワイアン航空の機内食の監修など幅広く活躍する。



【本件に関するお問い合わせ】

「Koko Head cafe」広報事務局

担当: 岡本・小村

TEL: 06-4708-3766

E-mail: pr@raple.co.jp



2023年4月11日  
株式会社フードバンク

## メディア内覧会 概要

日 時：2023年4月18日(火)・19日(水) 各日15時～17時（受付は10分前から）  
場 所：Koko Head cafe(東京都千代田区丸の内1丁目5-1新丸ビル7階丸の内ハウス)  
内 容：メニューご試食、店舗・メニュー撮影、リー・アン・ウォンインタビュー、運営会社インタビューなど  
※リー・アン・ウォンの密着ご取材も可能です。スケジュール等ご相談ください。

### ■メニューのご紹介

※写真はイメージです

東京近郊で栽培された野菜・フルーツを中心を使用し、ハワイの店舗と同じく地産地消を目指します。

#### 【コーンフレークフレンチトースト】

コンフレークの衣をまとったフレンチトーストに、ブラックペッパー入りのメープルシロップ、ベーコンとコーンフレークジェラートをのせ、甘じょっぱさがクセになるKoko Head cafeの看板メニュー。シェフのリー・アンが幼い頃に食べていたハンバーガーチェーン店のメニューをヒントに考案。



【ブラックファーストビビンバ】  
熱々のスキレットで提供するビビンバ。牛肉、野菜、キムチをたっぷりのせたガーリックライスに目玉焼きをトッピング。



【ココモコ】  
ハワイアンフード「ロコモコ」にキムチの天ぷらのトッピングしたオリジナルメニュー。ご飯はガーリックライスを使用。



【チキン&エッグ】  
フライドチキンにフランス風スクランブルエッグ、自家製ピクルスを添えて。



【おはようエッグ】  
ベシヤメルソースにパルメザンチーズと和のうま味をアクセントに加えた卵料理。バケットにディップして。

### ■店舗詳細

店 名：Koko Head cafe (ココヘッドカフェ)  
住 所：東京都千代田区丸の内1丁目5-1新丸ビル7階「丸の内ハウス」  
電話番号：03-6256-0911  
営業時間：11:00～23:00(ラストオーダー22:00) ※金曜は26:00まで  
※最新の営業時間は公式Instagramでご確認ください  
店舗面積：約37.1坪  
席 数：49席(テーブル=32席、カウンター=17席)  
定休日：1月1日、法定点検日  
H P：https://kokoheadcafe.jp/  
Instagram：https://www.instagram.com/kokoheadcafetokyo/



貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ね下さいませ。

【本件に関するお問い合わせ】

「Koko Head cafe」広報事務局

担当：岡本・小村

TEL：06-4708-3766

E-mail：pr@raple.co.jp



「Koko Head cafe」広報事務局 宛

【ご出席返信用紙】

FAX : 06-6233-8778 ・ E-mail : [pr@raple.co.jp](mailto:pr@raple.co.jp)

お申し込みフォーム : <https://forms.gle/8DjGxTvvdNyU9Cu46>



お申し込み用QRコード

◆ メディア内覧会のご案内 ◆

日 時 : 2023年4月18日(火)・19日(水) 各日15時～17時(受付は10分前から)  
※リー・アン・ウォンの密着ご取材も可能です。スケジュール等ご相談ください。  
場 所 : Koko Head cafe(東京都千代田区丸の内1丁目5-1新丸ビル7階丸の内ハウス)  
内 容 : メニューご試食、店舗・メニュー撮影、リー・アン・ウォンインタビュー、  
運営会社インタビューなど

お席に限りがございますので、ご掲載を確約いただける1媒体1名を原則とさせていただきます。  
ムービーのご取材の場合は、別途日程の調整をお願いする場合がございます。

誠にお手数ではございますが、2023年4月17日(月)12:00までにご返信くださいますよう、お願い申し上げます。

ご来店日 2023年 4月 18日(火) ・ 19日(水)

---

貴媒体名／番組名

---

御社名

---

掲載・放送予定日 2023年 ( ) 月 ( ) 日

---

お名前 計 ( ) 名

---

TEL

---

E-mail

---

当日携帯番号

---

ご撮影 有(スチール／ムービー／レポーター) ・ 無

---

個別インタビュー 有(リー・アン・ウォン／運営会社) ・ 無

---

備考