

Akira Back

PRINCE DE GALLES
HOTEL
PARIS

LE RESTAURANT AKIRA BACK OUVRE SES PORTES POUR LE DÉJEUNER AVEC LA PROMESSE D'UN MENU EN 45 MINUTES CHRONO !

Paris, le 8 septembre 2022

Installé au sein de l'hôtel Prince de Galles depuis le début de l'année, le Chef Akira Back avec son restaurant éponyme **continue de faire rayonner sa cuisine japonaise moderne aux influences internationales** au sein de la capitale de la gastronomie.

Portées par l'exaltation suscitée par la première adresse européenne du Chef Akira Back depuis son ouverture, les équipes du Prince de Galles proposeront désormais cette expérience **sur le temps du déjeuner**.

Dès le 15 septembre prochain, les parisiens et voyageurs du monde entier pourront donc se retrouver à l'occasion d'un déjeuner **au comptoir à sushis ou dans l'intimité du décor sophistiqué et élégant** de la salle principale du restaurant Akira Back et ce, du lundi au vendredi dès 12h.



**MENU À 65 EUROS
EN 45 MINUTES TOP CHRONO**



Conscientes de la **frénésie** qui accompagne chaque rentrée, les équipes de l'Hôtel Prince de Galles ont pensé une offre pour tous les Jack Bauer du **déjeuner avec une promesse : 45 minutes chrono**.

Les convives pourront opter pour **un menu en deux temps à 65€** par personne avec un service en 45 minutes ou une proposition à la carte permettant de choisir une déambulation gourmande dans l'univers du Chef coréen. **Le menu changera chaque semaine** comprenant **une sélection de 3 entrées puis une proposition de viande ou poisson accompagnés de riz**.

Le Chef proposera à la carte et au menu quelques-uns de ses plats signatures qui font sa renommée comme : **la pizza tuna / eringi** et sa pâte croustillante ultra fine, **les AB tacos garnis de boeuf** ou encore la **sélection de rolls** pensée à partir d'ingrédients fins.

INFOS PRATIQUES :

DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À 14H30

Réservations par téléphone au 01 53 23 78 50 ou par e-mail à l'adresse akirabackparis@luxurycollection.com