



HAKANAÏ

RESTAURANT JAPONAIS ÉPHÉMÈRE

HAKANAÏ, LE RESTAURANT ÉPHÉMÈRE JAPONAIS AU CŒUR DU 18ÈME

Le groupe Machefert, reconnu pour son expertise dans le domaine de l'hospitalité, inaugure sa nouvelle adresse éphémère F&B : Hakanaï. Ce terme, qui signifie «éphémère» en japonais, inspire une direction artistique centrée sur le passage du temps et les nuances du soleil levant et couchant.

Situé dans le 18ème arrondissement, à quelques mètres de la station de métro Max Dormoy, au bout d'un passage discret, ce restaurant avec terrasse, entièrement végétalisé, ouvre ses portes pour la période estivale.

A LA CARTE : DESTINATION LE JAPON

Hakanaï propose une carte aussi variée qu'inattendue. De 12h à 14h, du mardi au samedi, vous pourrez déguster des entrées telles que l'incontournable soupe miso ou la salade Soba. Les poke bowls sont proposés en plusieurs variantes: version tataki de bœuf pour les amateurs de viande, ou encore version aubergine tonkatsu pour les végétariens. Les makis sont également au menu sous différentes déclinaisons.

Le soir, les mini tacos croustillants sont ajoutés à la carte, ainsi que de nombreux plats à partager ou à savourer seul, comme le crudo de saumon.

Pour le dessert, des mochis et des perles du Japon au lait de coco et fruits rouges raviront les gourmands. Au bar, une sélection authentique de saké, umeshu, bières artisanales nippones et cocktails comme le Oiishi Negroni ou le Sakura Mojito vous invitent à prolonger ces moments.

Côté brunch, chaque dimanche, entre 12h et 15h, Hakanaï propose un brunch fusion Paris-Japon.





UN LIEU EMPREINT DE VÉGÉTATION

En arrivant devant la porte, rien ne laisse présager la jolie terrasse végétalisée qui vous attend, loin du bruit et de la tumulte parisienne. Tables et chaises de bistrot invitent à prendre un cocktail en profitant des rayons de soleil pour prolonger la soirée. L'installation de vérandas permet de profiter de cet espace extérieur par tous les temps.

À l'intérieur, les murs allient pierres apparentes et couleurs ocre, où la nature semble reprendre ses droits. Le mobilier en bois et marbre, les banquettes et poufs en velours créent une ambiance chaleureuse. Décoré par Katya Goncharova, l'endroit mêle élégance et sobriété, avec des matières brutes et naturelles qui se marient harmonieusement.



A PROPOS DU CHEF

Depuis 2017, le chef Zubeir se spécialise dans la cuisine japonaise. Après avoir travaillé au sein des restaurants Girafe, Cavalieri et Chez Hando, il apporte désormais son expertise au restaurant Hakanai.

A PROPOS DU MENU

Formule du midi

Entrée + plat ou plat + dessert = 19€

Entrée + plat + dessert = 23€

Formule du soir

10 assiettes à partager – 8 salées et 2 sucrées – 50€ par personne
(minimum de 2 personnes)

Formule du brunch

35€ par personne tout compris



1 PASSAGE RUELLE, 75018 PARIS

Déjeuner

Mardi - Samedi 12h-14h

Dîner

Mardi - Samedi 19h-22h

Brunch

Dimanche 12h-15h



ABOUT MACHEFERT FIROUP

Créé en 1992 par Patrick Machefert et Christiane Derory, ce groupe familial et indépendant rassemble actuellement 19 établissements hôteliers (1K Paris, Normandy Le Chantier, KUBE Paris, KUBE Saint-Tropez, Maison Eugénie, Villa Panthéon, Villa Beaumarchais à Paris...), 8 bars (REHAB, La Mezcaleria, La Malicia, Ice-bar – premier bar de glace en France - Montijo la cave à vins espagnole ...) et 8 restaurants (INKA, EL Vecino, Buckwheat...). Depuis le 1er janvier 2022, Kevin Machefert, le fils des fondateurs, a été nommé en tant que CEO, après avoir successivement occupé les postes de Directeur Général du 1K Paris, de Directeur Commercial, Marketing & IT du groupe, puis de Directeur Général Adjoint. Plusieurs ouvertures sont prévues en 2024, notamment de nouveaux restaurants qui répondent à un repositionnement global du F&B chez Machefert Group.

Pour plus d'informations sur HAKANAÏ

www.hakanai-restaurant.com