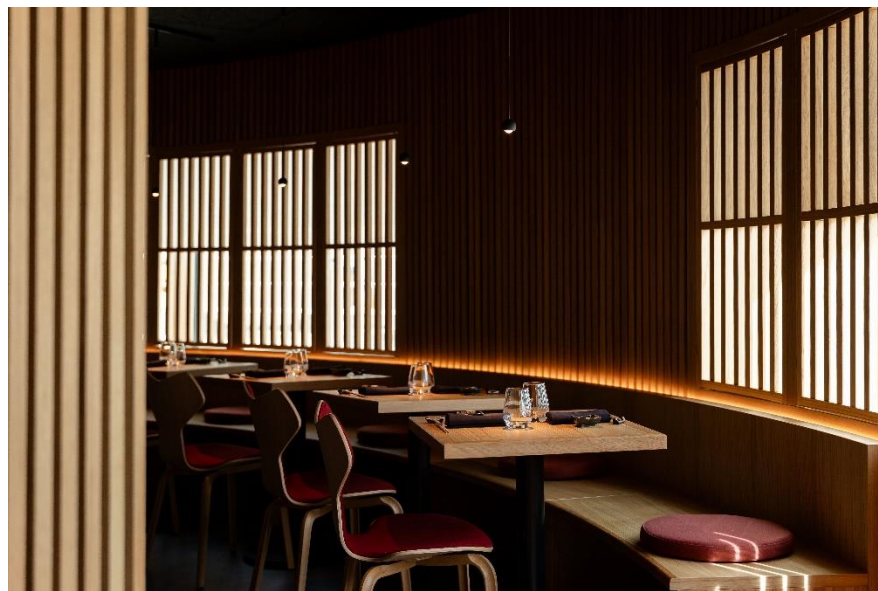


Quand Tokyo rencontre Monaco : SEN, la nouvelle adresse gastronomique japonaise confidentielle du Méri­dien Beach Plaza



Télécharger les [visuels](#)

Monaco, le 2026 - À Monaco, certaines adresses se murmurent plus qu'elles ne se révèlent. Avec **SEN**, [Le Méri­dien Beach Plaza](#) inaugure une nouvelle destination culinaire d'exception : un restaurant japonais gastronomique conçu comme un speakeasy, confidentiel, discret et résolument tourné vers l'excellence.

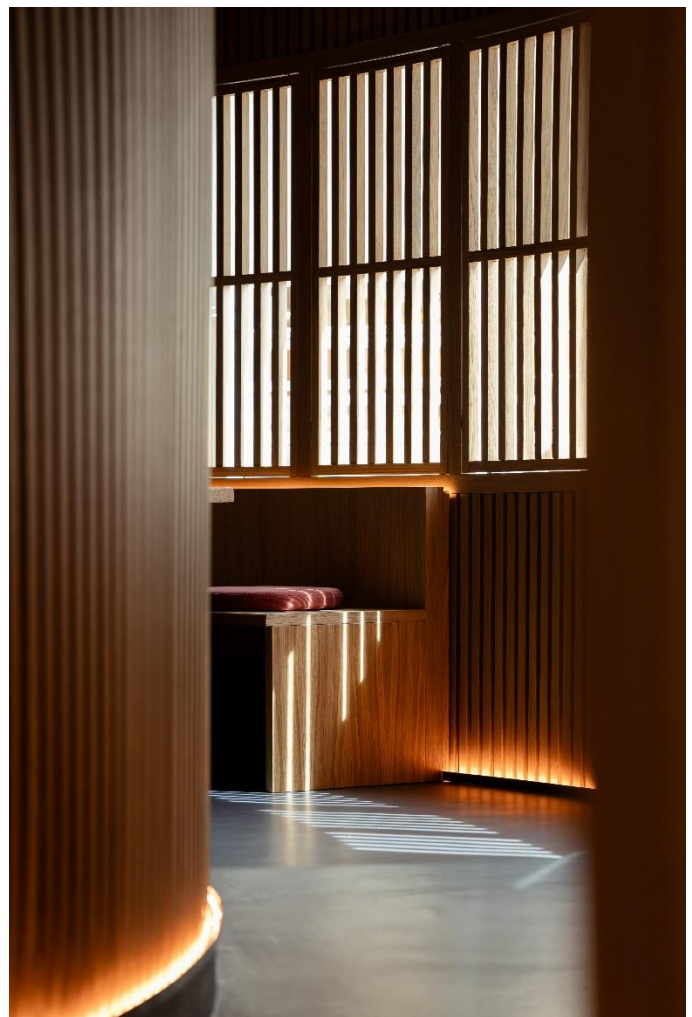
Imaginé par la **famille Kodera**, référence incontournable de la scène gastronomique monégasque et Fournisseur Officiel du Palais Princier, SEN s'inscrit comme un hommage contemporain au Japon. Une adresse pensée pour les épcuriens en quête de rareté, de précision et d'émotion maîtrisée.

Une scénographie immersive, entre ombre et lumière, inspirée par la discrétion et le rituel

Pensé comme un speakeasy japonais contemporain, **SEN** se déploie dans un écrin feutré où règnent intimité, retenue et sophistication silencieuse. Imaginée par **ARCHIEE Studio**, la scénographie repose sur un équilibre subtil entre ombre et lumière, invitant les convives à ralentir, à observer et à entrer dans un autre tempo.

L'espace privilégie les matières nobles et les sensations tactiles : bois acoustiques absorbant les sons et les conversations, mobilier sur mesure aux lignes épurées, et mosaïques Terra Red ponctuant le décor d'une signature à la fois discrète et identitaire. La lumière, volontairement maîtrisée, révèle les gestes sans jamais les théâtraliser, laissant l'art du sushi s'exprimer comme un spectacle silencieux, presque méditatif.

Guidé par les architectes **Yusuke Kinoshita** et **Matthew Nowicki**, dont les parcours s'inscrivent entre Tokyo, Melbourne, Mendrisio et Paris, le projet traduit une vision internationale et sensible de l'architecture. Chaque détail a été pensé avec précision - textures, rythme, circulation, acoustique - pour créer un lieu qui ne cherche pas à impressionner au premier regard, mais à se dévoiler progressivement. Une adresse que l'on découvre, plus qu'on ne la montre.



Une gastronomie japonaise d'exigence, portée par le geste et le produit

Aux commandes des cuisines, le chef **Hiroki Hiayama** propose une interprétation gastronomique de la cuisine japonaise fondée sur la rigueur, la justesse et le respect absolu du produit. Formé à Tokyo et enrichi d'expériences à Kyoto, en Italie et à Londres, il incarne une génération de chefs profondément ancrés dans la tradition tout en cultivant un regard résolument contemporain.

La carte de SEN, articulée autour d'entrées délicates, comme les tartares de thon ou de poisson blanc et la salade de homard signature, aux plats emblématiques tels que le Wagyu finement saisi façon shabu-shabu ou le rouget de Méditerranée frit, chaque assiette exprime un équilibre subtil des saveurs. Les grandes traditions japonaises sont à l'honneur avec le chawanmushi du chef et les soupes miso, proposées aux algues aosa et tofu ou sublimées par le homard. Une sélection rigoureuse de nigiri, sashimi et temaki complète l'expérience, avant une touche sucrée d'inspiration nipponne, baba au mirin vieilli dix ans, daifuku ou sorbets aux agrumes. Une expérience **Omakase** d'exception, complète la carte et répond à un principe unique et exigeant : laisser l'ingrédient s'exprimer dans sa plus grande pureté. Les produits, sélectionnés avec un soin extrême pour leur qualité et leur saisonnalité, sont travaillés avec une précision millimétrée : découpes nettes, assaisonnements dosés avec exactitude, textures pensées dans une progression maîtrisée.

Ici, rien n'est superflu. Chaque séquence s'inscrit dans une logique de retenue, privilégiant l'équilibre à l'effet, la profondeur à la démonstration. Il en résulte une cuisine silencieuse mais profondément expressive, signature d'un art gastronomique où l'excellence se reconnaît dans la précision du geste et la compréhension intime de la saison.



Le rituel du service, au cœur de l'expérience

Chez SEN, l'hospitalité relève de l'**omotenashi**, cet art japonais du service où l'attention se devine plus qu'elle ne s'énonce. Tout commence dans la retenue : un *Irasshaimase* murmuré, un oshibori présenté avec précision, un tempo qui s'impose naturellement. Le service se déploie à travers des gestes codifiés, quasi invisibles, où chaque détail – jusqu'au choix des baguettes réservées à l'expérience Omakase – témoigne d'un lien discret entre l'hôte et son invité.

Une nouvelle expression de l'excellence culinaire au Méridien Beach Plaza

Avec l'ouverture de SEN, Le **Méridien Beach Plaza** affirme un peu plus son positionnement comme destination gastronomique incontournable à Monaco. Le restaurant s'inscrit au sein d'une offre culinaire riche et exigeante, aux côtés de **Muse** ou de l'iconique **Café Lacoste**.

Chaque concept possède une identité forte, traduisant la volonté de l'hôtel de proposer des expériences gastronomiques variées, cohérentes et de très haut niveau. SEN vient enrichir cette constellation par une proposition rare et confidentielle, où la précision, la discrétion et l'exigence atteignent leur expression la plus aboutie.

Dans son cadre unique, entre mer et lumière, avec un accès direct à la seule plage privée hôtelière de la Principauté, Le Méridien Beach Plaza poursuit ainsi sa vision contemporaine de l'hospitalité, faisant de la gastronomie un pilier central de l'expérience, au même titre que le lieu, le service et l'émotion.

Regards croisés

Aya Kadera, cofondatrice de SEN

« Monaco est notre maison. L'excellence est notre langage. Avec SEN, nous avons imaginé un Japon fidèle et contemporain, une adresse guidée par l'omotenashi, où l'on vient autant pour la précision que pour l'émotion. »

Vincent Clinckemaillie, Directeur Général du Méridien Beach Plaza

« Accueillir SEN au sein de l'hôtel s'inscrit pleinement dans notre ambition d'offrir des expériences rares et exigeantes, à la hauteur des attentes d'une clientèle locale et internationale. »

Hiroki Hiyama, Chef de SEN

« La cuisine japonaise est un langage de saisons et de gestes. À Monaco, je souhaite transmettre l'esprit de Tokyo : respect du produit, beauté du détail et sérénité dans l'exécution. »

Informations pratiques

SEN

Le Méridien Beach Plaza, Monaco

Ouverture : 21 avril 2026

Du mardi au samedi pour le déjeuner de 12h à 15h et pour le dîner de 19h à 23h

Formule déjeuner 48€ / personne

A la carte : entrée à partir de 16€, plat à partir de 18€ et dessert à partir de 12€

Nigiri (2 pièces) à partir de 16€, Sashimi (2 pièces) à partir de 16€ et Temaki (1 pièce) à partir de 9€

www.senmonaco.com - Instagram: @senmonaco

A propos de Sen

SEN est un speakeasy japonais de haute gastronomie situé au sein de l'hôtel Le Méridien Beach Plaza à Monaco, ouvert le 21 avril 2026. Pensé comme un lieu confidentiel et immersif, le restaurant se découvre comme un secret et propose une expérience culinaire inspirée de l'esprit omakase, où le chef compose et présente chaque création devant les convives.

En cuisine, le chef Hiroki Hiyama, formé à Tokyo et enrichi par des expériences à Kyoto, en Italie et à Londres, incarne une génération de chefs japonais attachés aux fondamentaux tout en cultivant un dialogue international. Il propose chez SEN une lecture gastronomique du répertoire japonais guidée par la saison, la pureté du produit et la précision du geste.

Nigiri, sashimi, préparations chaudes et omakase composent un menu où chaque ingrédient s'exprime dans sa forme la plus juste, dans une cuisine d'auteur à la fois épurée, exigeante et profondément respectueuse des saisons.

A propos de la famille Kodera

Installée durablement dans le paysage gastronomique monégasque, la famille Kodera cultive une exigence silencieuse. Ses adresses, devenues des repères, partagent une même ligne : précision du geste, constance dans le temps, et sens du service porté à son plus haut niveau.

A propos du Méridien Beach Plaza

Unique hôtel de Monaco à disposer d'une plage privée, Le Méridien Beach Plaza offre des opportunités illimitées de découvertes. Situé dans le quartier privilégié du Larvotto, Le Méridien Beach Plaza est l'endroit idéal pour découvrir la Principauté, au bord de la mer et à quelques minutes à pied des principaux centres d'intérêt. Les 398 chambres et suites offrent une vue spectaculaire sur la mer Méditerranée et Monaco.

Les quatre restaurants et bars du Méridien Beach Plaza réinventent l'art de vivre solaire : Muse Monte-Carlo et sa cuisine méditerranéenne à l'ombre des pins, Alang Bar avec un esprit beach club, Le Café Lacoste entre design, cuisine créative et esprit sport et Sen, écrin confidentiel dédié à la haute gastronomie japonaise.

Attenant à l'hôtel, le Sea Club est un centre de conférence offrant des vues panoramiques sur la grande bleue et bénéficiant de l'incroyable luminosité du Sud. Il peut accueillir jusqu'à 2000 personnes, pour des conférences, des réceptions ou des diners de gala.

Instagram @lemeridienmonaco - Facebook @lemeridienbeachplaza - www.lemeridienbeachplaza.com

Le Méridien Beach Plaza, 22 avenue Princesse Grace, 98 000 Monaco. T. +377 93 30 98 80