



**MATSURI**  
MATSURI®

## **MATSURI MARBEUF :**

**La Réouverture  
Pop et Gourmande  
qui transporte  
de Paris à Okinawa**

**本物の寿司屋**



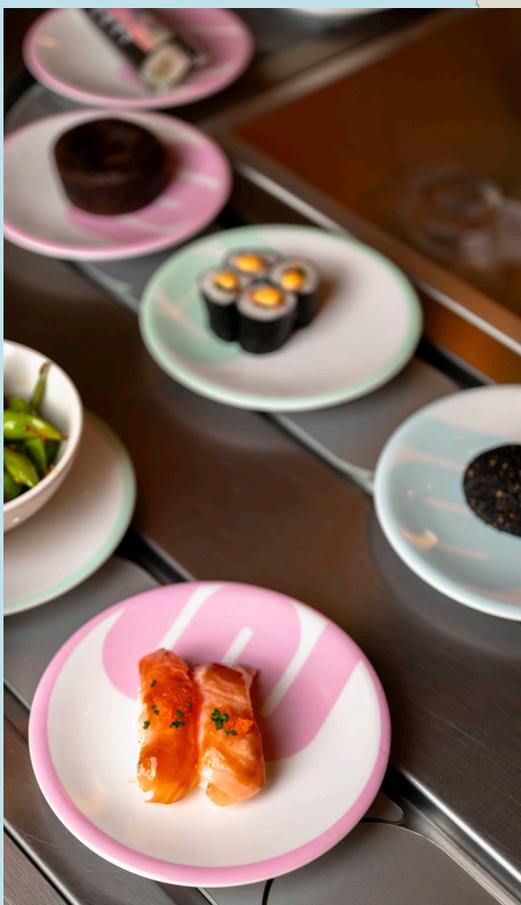


Après 5 semaines de travaux, le restaurant Matsuri Marbeuf est de retour avec une toute nouvelle vibe, portée par Adrien de Schompré (ex DG & Associé Sushi Shop), Céleste Velarde (ex DA Big Mamma) et Sébastien Blanchet, qui ont repris l'enseigne fin octobre 2023.

L'adresse du 8<sup>ème</sup> arrondissement réinvente complètement son ambiance, avec une déco qui mixe l'univers du surf Californien et des couleurs ultra kawaii issues de la pop culture japonaise.

日本食

オリジナル寿司バー



## LE KAÏTEN

- comptoir tournant où les assiettes défilent devant les clients -

est toujours la star du resto et continue de faire le show avec son service rapide et ludique. Chaque assiette possède une couleur qui indique le prix du plat. Il suffit de s'installer au comptoir, de piocher selon ses envies et de compléter son repas en commandant des boissons ou des plats «chauds minute» via un QR code placé à chaque place.





## CÔTÉ CUISINE,

Matsuri fusionne l'innovation californienne en matière de sushi et de maki avec les saveurs authentiques du Japon. L'idée est simple : proposer des plats de qualité irréprochable, respectant les traditions japonaises et en ajoutant un twist créatif, le tout à des prix abordables (24€ par personne le midi et 32 € le soir).



On y retrouve les incontournables comme les sushis, makis, gyozas, california rolls, brochettes "yakitori" et sashimis, mais aussi des créations signatures de l'enseigne tel que les nori sushi, les crunchy handrolls, les sashizza ou encore les tacos nori qui viennent "pimper" la dégustation.

L'accent est mis sur des produits frais, créatifs et qui attirent le regard, pour une expérience culinaire de qualité, sans faire exploser le budget.





## LE MATSU CAFÉ



Comme dans 7 autres de ses restaurants, Matsuri Marbeuf intègre également le nouveau concept annexe de l'enseigne : le Matsu Café, un corner coffee shop dédié aux pâtisseries japonaises, cafés, matcha latte et autres boissons chaudes de spécialité.



En collaboration avec des pâtisseries de renom comme Takumi (célèbre pour son fluffy cheesecake japonais), Yamazaki (avec son fameux mont-blanc et ses délicieux yuki – des mochi géants fourrés de chantilly au matcha, sésame ou fraises fraîches), ou encore Yvse et ses cookies matcha, cet espace cosy est l'endroit idéal pour savourer des douceurs japonaises dans une ambiance conviviale.



美味しい

# パクッ!



Ce nouveau spot est le lieu parfait pour une pause déjeuner entre collègues, un dîner en famille (les enfants vont adorer le projecteur de vieux dessins animés japonais et l'espace cocooning pour lire des mangas !) ou un apéro entre amis, avec une carte de cocktails exclusifs signés Ely Cocktails et des tapas japonais tels que poulet karaage, sashimi newstyle ou encore crunchy onigiri.

**UNE ADRESSE À DÉCOUVRIR TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE POUR UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE ET FESTIVE.**



## MATSURI MARBEUF

24 rue Marbeuf 75008 Paris

60 places assises

L'offre est disponible sur place,  
à emporter et en livraison.

### À PROPOS DE MATSURI :



Matsuri est une enseigne de restauration japonaise fondée en 1986 à Paris. Son parc est composé de 12 restaurants, répartis entre l'Île de France, Lyon et Bordeaux. Ses restaurants sont tous équipés d'un comptoir tournant, sur lequel défilent des plats sains et traditionnels, aux influences contemporaines. Reprise fin 2023, l'enseigne entame une refonte totale de son concept, afin de proposer une offre unique de "Sushi & Cocktails".



本物の寿司屋