

ONII-SAN

お兄さん

5 ANS ONII-SAN,
une célébration entre
Paris et Tokyo !

ONII-SAN,

*L'IZAKAYA TOKYOÏTE INCONTOURNABLE DE LA
SCÈNE CULINAIRE PARISIENNE SOUFFLE SES 5 ANS !*

Depuis sa création, le restaurant s'est imposé comme un lieu vivant de la culture gastronomique nippone, et c'est avec une énergie renouvelée qu'il célèbre cet anniversaire marquant. Au programme, une nouvelle direction artistique, des collaborations inédites et des expériences gastronomiques uniques.



UNE NOUVELLE DIRECTION ARTISTIQUE

signée Olivier Leone



Pour marquer ce tournant, Onii-San se réinvente en confiant une fois de plus sa direction artistique à Olivier Leone, co-créateur du restaurant. Depuis sa création, il a insufflé une vision où créativité et innovation occupent une place centrale. Les 5 ans d'Onii-San sont une belle occasion d'explorer de nouvelles idées et de célébrer cette aventure avec toutes les personnes qui suivent le restaurant depuis le début.

*ONII-SAN EST UN ESPACE VIVANT QUI ÉVOLUE,
VÉRITABLE LABORATOIRE D'IDÉES OÙ DESIGN,
CULTURE ET GASTRONOMIE SE RENCONTRENT
POUR CRÉER UNE EXPÉRIENCE IMMERSIVE.*

Arthur Cohen, le fondateur du restaurant, ambitionne de proposer un univers unique, où chaque détail, de l'agencement des espaces à l'ambiance sonore, participe à une quête d'innovation et d'émotion.

DES COLLABORATIONS EXCLUSIVES À DÉCOUVRIR

À PARTIR DU 22 JANVIER,
l'izakaya Onii-San lance une collaboration inédite avec *Brain Dead*, la
marque de vêtements *streetwear* fondée à Los Angeles, qui fréquente
le restaurant dès que l'équipe vient à Paris. Ensemble, ils proposent
ainsi des vêtements, et se sont tournés auprès de la marque Les
Larmes du Levant, qui propose du saké 100% made in France et
Matshi, marque artisanale de sauces piquantes. Ces partenariats
donneront lieu à une collection exclusive de produits :

- **T-SHIRTS**
Onii-San x Brain Dead
- 70€
- **CASQUETTE**
Onii-San x Brain Dead
- 55€
- **ONIGIRIS**
Onii-San x Brain Dead
disponibles au restaurant
- entre 8€ et 12€
- **BOUTEILLES DE SAKÉ**
Brain Dead x Onii-San
avec Les Larmes du Levant
- 42€
- **SAUCE PIQUANTE**
Brain Dead x Onii-San
réalisée avec Matshi
- 13€



Ces créations seront disponibles
directement au restaurant pour
une expérience immersive unique
mais également sur onii-san.fr.

DES DÎNERS À 4 MAINS

Des dîners à quatre mains feront partie aussi de la célébration, avec des chefs qui suivent l'histoire d'Onii-San depuis le début de l'aventure. CHAQUE CHEF apportera sa propre interprétation de la carte le temps d'une soirée, fusionnant leurs talents et leurs styles distincts :

- *JULIEN SEBBAG (Micho)*, le 30 janvier
- *MARINE GORA (Gramme Paris 3 & Paris 11)*, le 6 février
- *THOMAS COUPEAU (Pluto)*, le 11 février
- *ROBERT MENDOZA*, le 17 février.



Ces séries de dîners à quatre mains promet donc d'être un véritable voyage gastronomique, où la créativité, la passion des chefs et l'univers visuel d'Onii San se mêleront pour offrir des expériences culinaires inoubliables.

WAFU PASTA :

UN MENU DÉJEUNER LIMITÉ FUSIONNANT LA CUISINE ITALIENNE ET JAPONAISE

PENDANT UN MOIS,

Onii San mettra à l'honneur un menu spécial pour le déjeuner, célébrant la Wafu Pasta, une tendance culinaire prisée au Japon. Ce concept marie les pâtes italiennes traditionnelles avec des saveurs japonaises pour créer un plat hybride italo-japonais. Très populaire dans les restaurants de Tokyo, cette fusion saura ravir les curieux de nouvelles expériences gustatives. Pour aller encore plus loin dans l'innovation, l'équipe d'Onii-San, menée par le chef Romain Littière, a imaginé des créations originales autour de cette spécialité tokyoïte, promettant une expérience unique aux gourmets.



POUR LE MENU WAFU PASTA À MIDI, laissez-vous séduire par les arancini façon onigiri cacio e pepe, les sobas wagyu meatballs et parmesan ou encore par le Tofu frit, chili oil pomodoro.

**LE MENU MIDI EST DISPONIBLE
DU MERCREDI AU VENDREDI**

**DE 12H À 14H30
AU PRIX DE 26€
(ENTRÉE + PLAT).**

LE MENU DU SOIR

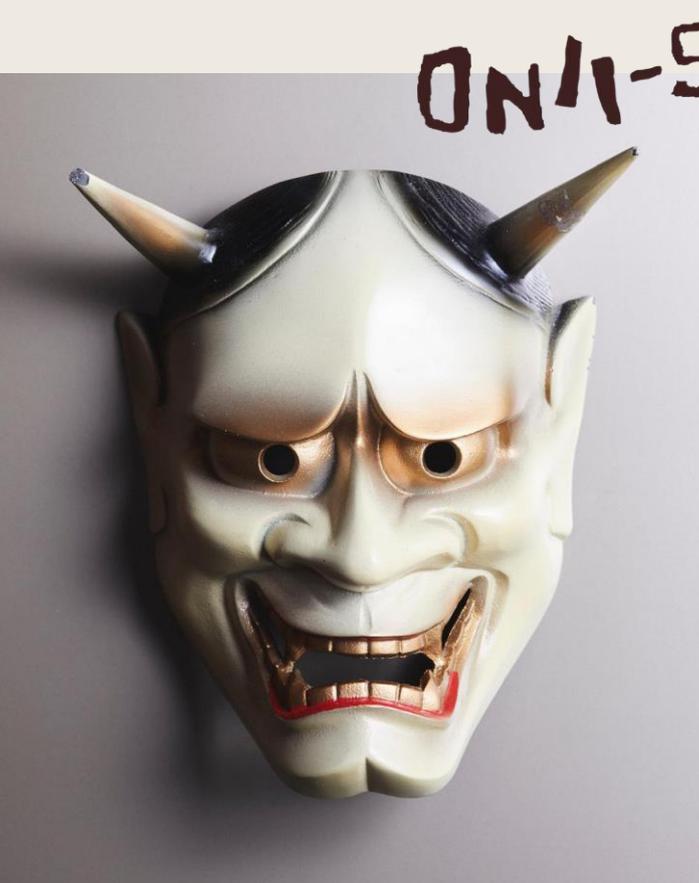
proposera aussi quelques plats spéciaux Wafu à la carte comme une sérieole sauce vitello tonato, un crémeux de ricotta, kabocha japonaise et noisette du Piémont ou encore des pâtes selon l'inspiration du chef comme les udon vongole, shiso et beurre de gingembre...

À PROPOS DE ONII-SAN

Niché au cœur du Marais, Onii-San est bien plus qu'un simple restaurant : c'est une immersion dans l'esprit des izakayas de tokyoïte avec une richesse de la cuisine japonaise moderne. Onii San propose une expérience culinaire unique, où chaque plat raconte une histoire.

Chez Onii San, la fraîcheur des produits est au centre de toutes les créations. Romain Littière met un point d'honneur à sublimer chaque ingrédient, alliant saveurs authentiques et techniques innovantes. Du sashimi d'exception aux plats cuisinés revisités, chaque bouchée transporte les convives au cœur du Japon, tout en leur offrant une perspective moderne et audacieuse.

L'ambiance chaleureuse et intimiste de Onii-San en fait l'adresse idéale pour un dîner entre amis, une célébration spéciale ou une découverte culinaire inédite. La décoration singulière reflète l'équilibre parfait entre tradition et modernité, tout comme les plats proposés. Que vous soyez un amateur de cuisine japonaise ou simplement curieux de nouvelles saveurs, Onii-San vous invite à un voyage gustatif inoubliable, où raffinement et convivialité se rencontrent.



INFORMATIONS PRATIQUES

ONII-SAN - IZAKAYA
82, rue des Archives - 75003

Réservations :
en ligne ou au +33 6.51.91.21.01

Du lundi au dimanche
excepté le lundi et mardi midi
De 12h à 14h30 et de 19h à 22h30

MENU MIDI
du mercredi au vendredi
Entrée + plat : 26€