

Benihana Paris lance officiellement son Sushi Lounge

Benihana, le restaurant emblématique des Etats-Unis, dévoile son premier Sushi Lounge à Paris et s'impose comme l'adresse de sushi à connaître pour ceux qui aiment autant la mode que la food. Raffiné, pointu et toujours un cran au-dessus, c'est le restaurant qui fait vibrer les initiés en quête d'une expérience unique.



Benihana Paris et le cabinet d'architecture La Villaine Studio ont collaboré pour créer le Sushi Lounge comme un écrin harmonieux entre tradition japonaise et modernité parisienne. Ici, les maîtres sushi, sous la direction de David Coulomb, Chef au parcours étoilé, manient la lame avec précision, sélectionnent les meilleurs produits à l'instar du thon de la Maison Balfegó en Espagne ou les herbes et fleurs fraîches fournies par Wesh Grow, producteur parisien qui les cultive sur les toits de Paris.



L'huile de sésame aussi est soigneusement sélectionnée et provient du petit producteur Yamada Seiyu qui élabore ses produits sans additif et les cultive à la main. La sauce soja blanche quant à elle, qui représente moins de 1% de la production totale de sauce soja, est préparée par le maître artisan Nitto Jyozo. Parmi les must-eat, les **Nigiri** tous assaisonnés avec une sauce soja millésimé à double fermentation, l'**Avocat Roll** twisté avec du riz et algues Nori rigoureusement japonaises ; le **California Tourteau** épicé aux œufs de saumon "Kaviari", avocat, concombre, sésame noir et riz croustillant ; les **Dragon Roll**, crevette tempura, thon rouge, Tobiko, mayonnaise épicée et concombre. Et pour sublimer chaque bouchée, le riz est toujours servi tiède – une exigence absolue pour révéler toutes ses nuances aromatiques.





Enfin, **le Cocktail Bar**, pensé comme la pièce maitresse, est l'endroit parfait pour mixer sushis et cocktails. Les mixologues offrent un véritable show et jouent avec les saveurs comme des artistes. Le Geisha's Kiss, avec sa purée de fraise, purée de Kalamansi et saké pétillant japonais MIO, saupoudré de poudre de rose, flirte avec la perfection. Le Tokyo Mule, alliance tranchante de vodka, cordial de concombre et shiso, ginger beer et citron vert, électrise les palais. S'ajoute à la carte les cocktails emblématiques tels que le Negroni, le Martini, ou encore l'espresso Martini. Enfin, Benihana Paris offre une carte pointue de vins, de champagne et de Saké !



À propos de Benihana Paris

Benihana Paris, c'est le mix parfait entre un food show spectaculaire et un bar ultra-pointu. Connue pour son art du teppanyaki, l'enseigne élève aujourd'hui le sushi au rang d'expérience sensorielle, portée par le talent du Chef David Coulomb et des mixologistes visionnaires.

INFORMATIONS PRATIQUES

A découvrir au déjeuner avec la formule express lunch et au dîner.
7 jours sur 7

163 rue Saint-Honoré, 75001 Paris

www.benihana.fr

© Crédits photos | Ilyafoodstories