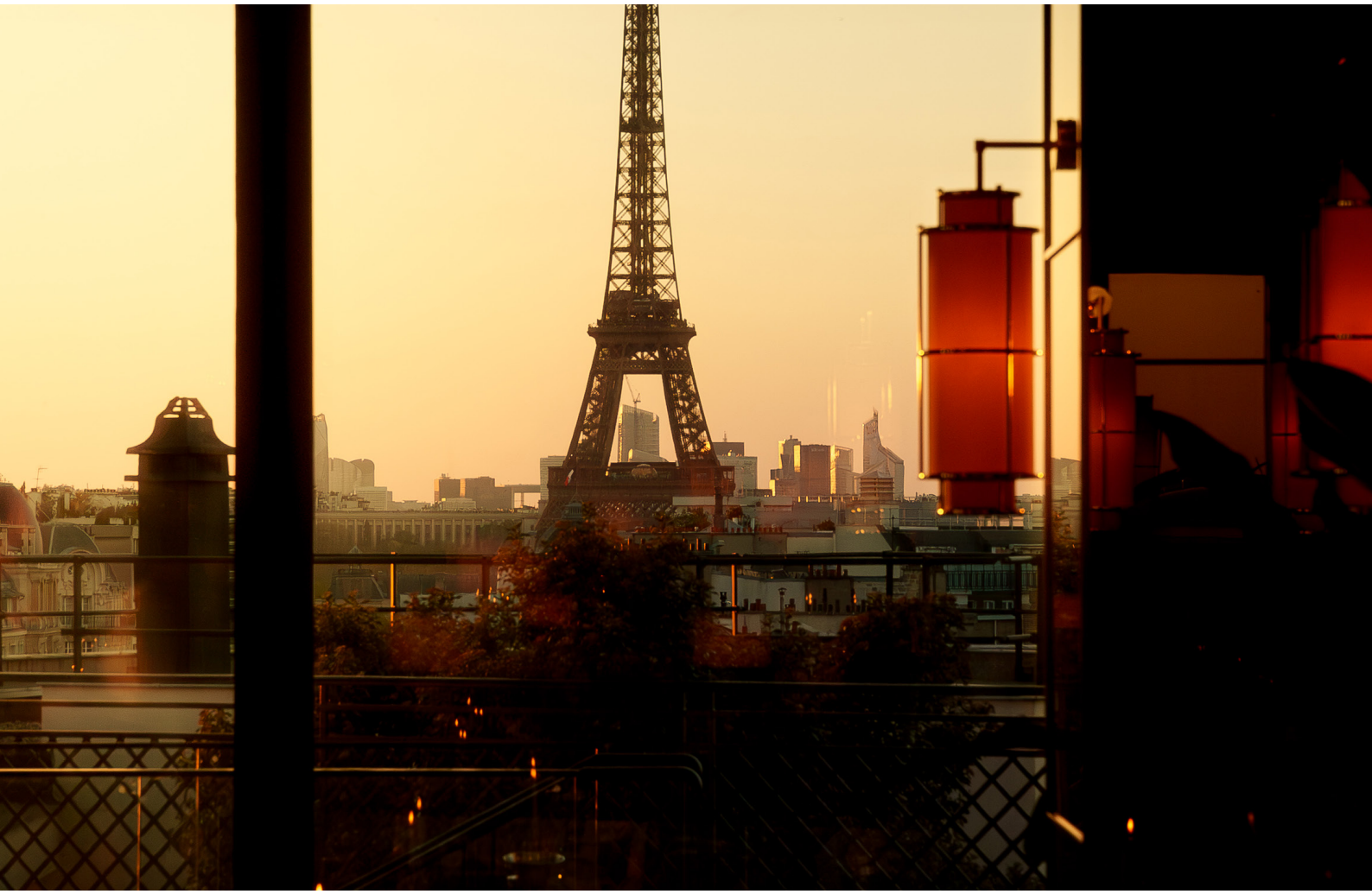
KINU

gawa

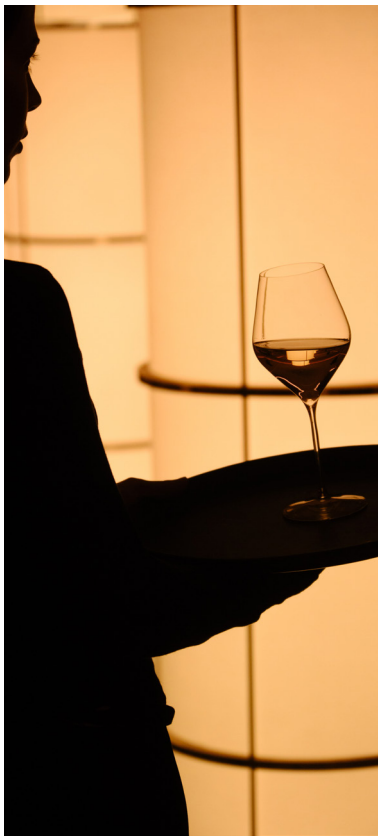
RIVE GAUCHE



CUISINE JAPONAISE CONTEMPORAINE

ROOFTOP - BAR À COCKTAILS

HÔTEL SAX PARIS, LXR HOTELS & RESORTS
55 AVENUE DE SAXE – PARIS VIIE



KINUGAWA,
AU CIEL DE LA RIVE GAUCHE

A la suite de Ramatuelle, Megève, Courchevel, Saint-Barth et Dubaï, la cultissime enseigne retrouve Paris aux toits du nouvel Hôtel Sax Paris, LXR Hotels & Resorts et de la Rive Gauche. Entre cime et sushi, l'une des adresses stars de la nouvelle saison.

Depuis qu'elle est mode, depuis qu'elle est monde, depuis qu'elle est fête et lumière, Paris brille d'inviter des tables du côté de la belle ville et de la belle vie. Des tables pour l'accompagner dans ses jours, dans ses nuits, dans ses glamours et ses petites folies. Les unes ne durent que le temps du superflu et de l'éphémère, d'autres ont le talent d'inventer un chic, un style et de s'appeler… Kinugawa.

L'HISTOIRE

Kinugawa, encore, toujours, dans l'élan de son irrésistible saga.

Aux années 90 de la rue du Mont-Thabor, le tout Paris s'y convertit aux sushis. Dans les années 2000 - quartier Vendôme, quartier Matignon - Kinu (pour les intimes) devient le refuge fétiche des Fashion Week avant qu'aux années 2020, Ramatuelle, Megève, Courchevel, Saint-Barth et Dubaï n'entrent dans la danse.

Avril 2025, Kinugawa de retour à l'avant-scène parisienne ! Inattendue, stimulante, fidèle à sa manière, l'adresse fait la nouveauté et le printemps. Kinugawa investit le sommet du très inédit Hôtel Sax Paris, au vertige d'un double niveau de restaurant comme au frisson de cette Rive Gauche, insatiable à lui offrir un peu de son esprit, beaucoup de sa séduction et toutes les largesses de son grand ciel.

L'EXPÉRIENCE

Kinugawa Rive Gauche, c'est d'abord une invitation à prendre de la hauteur dans ce double étage d'altitude où intérieur jour, extérieur nuit, vice et versa, l'adresse se partage entre l'étoffe d'un décor (en-dessous) et le tournis d'un rooftop (au-dessus), avec une capacité de 180 couverts en intérieur et 200 sur son spectaculaire toit-terrasse.

LE RESTAURANT

En salle ? Kinugawa dans ses codes, dans ses volumes, ce qui en fait la griffe et l'allure. Des moquettes en motifs organiques, des tissus en impressions fleuris, les tables en tour, les banquettes en détours, les baies vitrées ouvrant grandes leurs paupières, un bar central en plume de céramique et le chic citadin qui soudain gravite en jardin suspendu. L'adresse parisienne a été pensée comme un écrin sur mesure, mariant l'élégance intemporelle de la capitale à l'esthétique épurée japonaise. Le décor joue sur les contrastes entre le velours orange brûlée, les tables en marbre et bois, et une lumière subtile diffusée par de majestueux luminaires suspendus. Les murs habillés de bois cannelé enveloppent les convives dans une atmosphère feutrée et intimiste, parfaite pour savourer cette cuisine d'exception.

LE ROOFTOP

Au rooftop ? Sky is the limit ! Assis, debout, le temps et l'espace installent comme un dernier étage avant les jolis nuages, un Paris plein ciel, 360° d'écran total, un balcon sur la ville, la ville au balcon jusqu'à ce privilège de voir soudain la Tour Eiffel tenir la chandelle.

LA GASTRONOMIE

À table, au bar, aux midis des bentos business, aux appétits des sushis, rolls et makis, aux pics de la baguette comme aux jolies lèvres de ses jolis verres, avouons encore une touche Kinugawa. Cet appétit léger, emballant, souvent imité, cent fois copié mais, ce printemps, Rive Gauche trop excitant à se retrouver dans son élément.

Kinugawa, quatre syllabes en bouche où le Japon croise au contemporain, Tokyo au parisien et le nippon au délicieusement mondain. Des salades colorées : thon-myrtilles, algues-concombre, des entrées spicy, crispy, des caviars assumés, des wagyu dans le burger, un filet de bœuf en béarnaise shiso et ce fameux Black Cod mariné par Kinu bien avant qu'il n'emballe les modes. Les amateurs de gastronomie japonaise retrouveront ici les plats qui ont fait la signature des adresses : galette croustillante taruto au saumon et truffe blanche ; carpaccio de Yellow Tail sauce yuzu, piment vert, une explosion de saveurs.

LE BAR

Les cocktails insouciants à les soutenir, l'easy listening ravi d'y couler sa nouvelle vague et Paris pressé de retrouver un nouveau Kinugawa. Le majestueux bar central offre, quant à lui, une carte exclusive de cocktails franco-japonais créée sur-mesure, où se mêlent influences nippones et créativité parisienne.

Que ce soit pour un verre en début de soirée ou un cocktail après le dîner, l'ambiance est y est toujours festive et définitivement glamour !

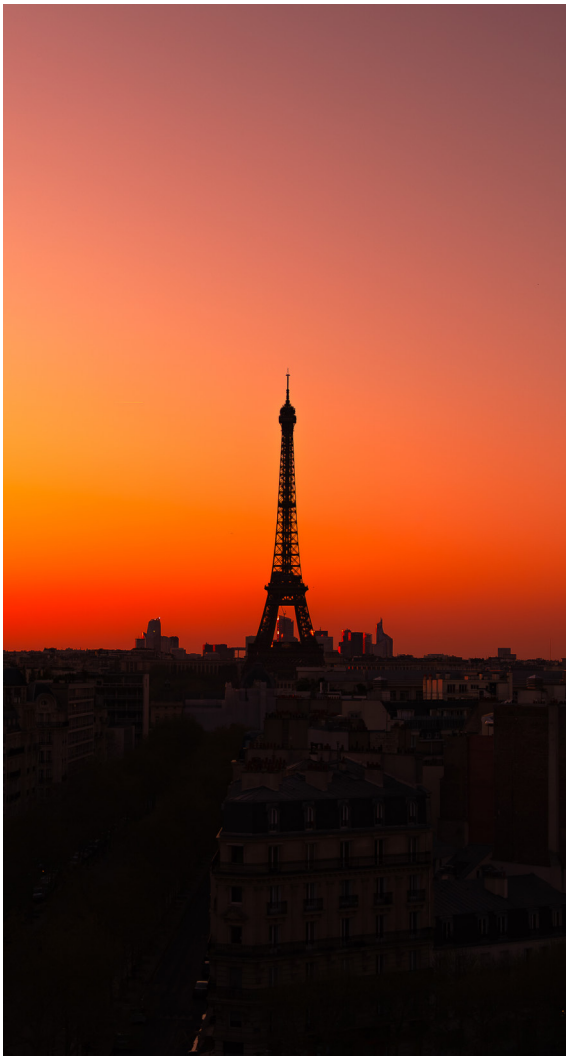
KINUGAWA x GROUPE ANNIE FAMOSE

Le nouveau Kinugawa Rive Gauche s'inscrit dans la continuité d'une collaboration inspirée entre Kinugawa et le Groupe Annie Famose. Après trois premières ouvertures remarquées, ce quatrième lieu incarne plus que jamais l'alliance de deux maisons portées par une même vision de l'art de vivre.

D'un côté, Kinugawa, marque iconique fondée par Romain Costa, qui conjugue avec finesse l'élégance parisienne et la précision japonaise à travers ses établissements en France et à l'international.

De l'autre, le Groupe Annie Famose, dirigé par Annie Famose, entourée de ses enfants Sarah et David Brémond, et implanté à Saint-Tropez, Megève, Courchevel, Saint-Barthélemy, Biarritz, Avoriaz, Crans-Montana ou encore Gstaad. Le groupe signe une quarantaine de restaurants et d'hôtels incarnant une hospitalité française contemporaine, festive et chaleureuse.

Dès 2025, de nouvelles ouvertures viendront enrichir cette dynamique avec des projets ambitieux à l'échelle européenne et au-delà.



KINUGAWA RIVE GAUCHE

OUVERT TOUS LES JOURS
AU DÉJEUNER DE 12H00 - 14H30
ET AU DÎNER À PARTIR DE 19H30

SERVICE VOITURIER

KINUGAWA RIVE GAUCHE
HÔTEL SAX PARIS, LXR HOTELS & RESORTS
55 AVENUE DE SAXE – PARIS VIIÈ
7E ET 8E ÉTAGES

TEL. : +33 1 81 69 07 49
WWW.KINU-GAWA.COM