

Italie > Rocco Forte Hotels > Verdura Resort apporte un goût de Japon en Sicile avec Dinings SW3

[Pour voir cet email, cliquez ici.](#)



ROCCO FORTE HOTELS

Verdura Resort apporte un goût de Japon en Sicile avec Dinings SW3



Téléchargement des visuels HD du Verdura Resort : <https://press.roccofortehotels.com/verdura-resort-2/>

Rocco Forte Hotels a le plaisir d'annoncer le lancement du restaurant pop-up Dinings SW3 au Verdura Resort, en Sicile. Le restaurant préféré des Londoniens prendra possession de la terrasse Liola du 10 août au 11 septembre, du mercredi au dimanche, et créera d'extraordinaires plats japonais avec les meilleurs ingrédients siciliens locaux, provenant de sources durables.

Connue pour offrir les meilleures vues sur le coucher de soleil de la station, la terrasse accueillera le Dinings SW3 au Verdura, qui apportera à la Méditerranée l'atmosphère élégante et sans effort de ce haut lieu de Londres. Le pop-up célèbre la combinaison créative d'ingrédients siciliens et de techniques japonaises, avec une liste de boissons alléchante, de la musique décontractée et des sièges de style lounge. Les clients peuvent s'y rendre pour un apéritif ou un dîner tout en admirant l'horizon toujours changeant.

Le restaurant proposera un menu de maître élaboré par le chef exécutif Masaki Sugisaki, qui présente des plats innovants combinant les techniques de la cuisine japonaise avec des ingrédients locaux. Le menu est divisé en plusieurs parties, allant des délicats sushis et sashimis à base de poissons fraîchement pêchés aux entrées comme le ceviche de crevettes rouges Mazera ou les mini-burgers cuits à la vapeur remplis de homard et d'aïoli au yuzu. Le tofu avec tomate cerise et tomate miso ou l'aubergine sicilienne doublement cuite avec dengaku-miso offrent un goût du potager. Les plats du grill Robata combinent la pêche locale du jour avec le goût acidulé du yuzu et de l'émulsion au citron de Sicile, ou le Wagyu italien avec le chimichurri de wafu. Les cocktails comprennent le Dinings SW3 Spritz avec des cerises locales, ou le Negroni infusé avec des herbes du jardin Verdura.

En plus du restaurant, Dinings SW3 proposera deux fois par semaine des cours de maîtrise sur les rouleaux de sushis avec son chef expert en sushis, Mika Yoshinaga. Les clients pourront également savourer les délices du Dinings SW3 dans l'intimité de leur chambre, de leur suite ou de leur villa privée grâce aux Bento Boxes, préparés chaque jour pour les clients qui les ont commandés à l'avance ; l'option de dîner parfaite pour les clients qui souhaitent se régaler loin du restaurant, avec vue sur la Méditerranée étincelante.

Lydia Forte, directrice de la restauration et des boissons des hôtels Rocco Forte, commente ce partenariat : Le Dinings SW3 étant mon restaurant de quartier, j'ai eu envie de travailler avec eux dans l'une de nos propriétés. Le Pop-up au Verdura était évident pour moi car l'engagement de Dinings pour la durabilité et les produits locaux se marie si bien avec les merveilleux ingrédients que nous avons à portée de main au Verdura. Du jardin potager à l'huile d'olive cultivée localement, en passant par les pêcheurs qui pêchent dans la baie située devant le complexe et qui apportent leurs prises à l'hôtel tous les matins. C'est très excitant de proposer une expérience culinaire différente à nos clients habituels, mais qui reste fidèle à la Sicile grâce aux ingrédients locaux. Dinings est une équipe merveilleuse dont les philosophies sont très proches des nôtres.

Masaki Sugisaki, chef exécutif de Dinings SW3, déclare : "Cette collaboration est très spéciale pour nous, non seulement parce que nous aimons la Sicile, mais aussi parce que nous avons la chance de travailler aux côtés de notre amie et chère

invitée, Lydia. Elle nous soutient depuis longtemps et nous sommes honorés qu'elle nous ait choisis pour ce voyage. Je suis également très enthousiaste à l'idée de cuisiner avec d'incroyables ingrédients locaux et d'ajouter une touche de mon héritage japonais. La côte méridionale de la Sicile abrite de si beaux produits, avec son sol volcanique riche, ses eaux abondantes, ses pêcheurs et ses cultivateurs qualifiés. C'est le début d'une amitié passionnante avec les hôtels Rocco Forte".

À propos de Verdura Resort

Faisant partie de Rocco Forte Hotels et membre de The Leading Hotels of the World, Verdura Resort surplombe les eaux cristallines de la Méditerranée depuis la côte sud de la Sicile. Immergé dans un parc de 230 hectares, il dispose de 203 chambres et suites élégantes ainsi que de 20 nouvelles Rocco Forte Private Villas, nichées sur la colline qui descend en pente douce vers la côte privée du resort, longue de plus de 1,8 km. Les restaurants et les bars du complexe proposent une cuisine méditerranéenne à base d'ingrédients de saison typiques de l'île, accompagnée d'une vaste carte des vins. Le spa Verdura est un refuge exclusif qui propose une approche holistique de la santé et du bien-être : 4 000 m² avec quatre piscines de thalassothérapie, deux saunas, un hammam et une large gamme de traitements et de programmes personnalisés. Le complexe dispose également d'un centre de conventions de 4 000 m². Sur place, des parcours de golf de championnat, conçus par Kyle Phillips et figures de proue du Rocco Forte Sicilian Open en 2017 et 2018 (étape de l'European Tour), font de Verdura la destination golfique par excellence en Méditerranée. L'offre sportive s'enrichit encore de six courts de tennis, d'une piscine à débordement de 60 mètres, d'un terrain de football, d'une salle de sport équipée proposant un programme complet d'activités de remise en forme et de méditation, ainsi que de chemins de jogging qui serpentent à travers les oliviers et les agrumes du domaine.

A propos de Rocco Forte Hotels

Fondée par Sir Rocco Forte et sa sœur Olga Polizzi en 1995, Rocco Forte Hotels regroupe 15 hôtels de luxe et resorts au cachet unique. Tous les hôtels sont situés dans des lieux iconiques, aussi bien historiques que modernes, composés de bâtiments magnifiques construits sur des sites exceptionnels. Dirigés par une famille active dans l'hôtellerie depuis quatre générations, ces hôtels se distinguent par une approche toute particulière du service. Elle garantit aux visiteurs de vivre le meilleur de leur destination et de ses environs. Rocco Forte Hotels, c'est : l'Hôtel de la Ville, l'Hôtel de Russie et la Rocco Forte House à Rome, l'Hôtel Savoy à Florence, le Verdura Resort en Sicile, le Masseria Torre Maizza dans les Pouilles, le Balmoral à Édimbourg, le Brown's Hotel à Londres, le Charles Hotel à Munich, la Villa Kennedy à Francfort, l'Hôtel de Rome à Berlin, l'Hôtel Amigo à Bruxelles et l'Hôtel Astoria à Saint-Petersbourg. Prochaines ouvertures en date : la Villa Igieia à Palerme et le Westbund Hotel à Shanghai en 2021, le Carlton de Milan en 2023.

À propos de Dinings SW3

Dinings SW3 a ouvert en mai 2017, et est situé dans une ruelle de Walton Street, à proximité de Chelsea et de Knightsbridge. Le restaurant est spécialisé dans une cuisine évoluée de style Izakaya, combinant des influences japonaises authentiques avec des cuisines européennes pour créer de délicieuses petites assiettes dans une atmosphère détendue et conviviale.

En plus du restaurant principal, il y a un comptoir à sushis et un Kurabu (une mezzanine pouvant accueillir jusqu'à 24 personnes), ainsi qu'une cour extérieure isolée pouvant accueillir 20 personnes. Le chef exécutif Masaki Sugisaki et son équipe ont développé un style unique de sushis et de sashimis de saison en utilisant les fruits de mer les plus frais provenant des bateaux de pêche de Cornouailles. Célébrant les meilleures traditions culinaires japonaises, Dinings SW3 utilise également un four Jospier pour créer une gamme de plats "Sumiyaki". Chaque plat est préparé dans le plus grand respect de chaque ingrédient, tout en réduisant au maximum le gaspillage alimentaire.

En utilisant autant que possible chaque poisson, les déchets alimentaires sont collectés quotidiennement dans le restaurant et compostés localement. Les déchets de crustacés, par exemple, sont utilisés pour créer un miso de homard, ou les déchets de légumes pour créer des fonds et des bases de sauce à base de plantes.