



Matsuhisa Paris célèbre dix ans au Royal Monceau – Raffles Paris

En 2016, Matsuhisa Paris ouvrait ses portes au sein du palace Le Royal Monceau – Raffles Paris, introduisant à Paris l'univers du chef Nobu Matsuhisa et sa vision d'une cuisine Japonaise contemporaine à inspiration péruvienne, fondée sur la précision, le produit et l'équilibre des saveurs.

Dix ans plus tard, le restaurant célèbre cette première décennie avec une programmation spéciale pensée comme un hommage à son identité culinaire.

Du 12 mars au 12 avril, une carte anniversaire exclusive sera proposée en complément de la carte signature. Les plats spéciaux ont été imaginés sous la direction du Chef Emanuele Bombardier, dans le respect de l'esprit Matsuhisa. Huit créations composent cette sélection : Bao de homard, Suprême de canard Tataki relevé d'une salsa wasabi, Wagyu et calamars accompagnés d'une sauce aux haricots noirs, coquilles Saint-Jacques d'Hokkaido à la truffe noire, sashimi de snapper japonais. Une série de plats qui met l'accent sur la qualité des produits et la justesse des assaisonnements.

Deux cocktails signatures ont également été créés spécialement pour l'occasion par le Bar Manager : le Nobu Hikari, associant tequila et agrumes, et l'Infinite Nobu, mariant saké et cordial gingembre-concombre.

Le 12 mars, Matsuhisa Paris lancera les célébrations avec une soirée spéciale sur réservation, rythmée par un DJ live. À l'entrée du restaurant, une pièce montée de 13 étages viendra symboliser ces dix années au sein du palace, signée par le Chef pâtissier Yazid Ichemrahen et le Chef exécutif Alexandre Favre.

