

THE PENINSULA TOKYO

DÉVOILE UN NOUVEAU CONCEPT GASTRONOMIQUE AU RESTAURANT PETER

Une expérience culinaire d'exception signée par le talentueux Chef Yohan Da Costa,

avec une vue spectaculaire sur Tokyo depuis le dernier étage de l'hôtel



The Peninsula Tokyo a le plaisir d'annoncer une nouvelle ère pour son restaurant emblématique, **Peter** : un tout nouveau concept de '**cuisine française moderne**'.

Situé au dernier étage de l'hôtel, avec une vue imprenable sur les jardins du Palais impérial et la ligne d'horizon tokyoïte, **Peter** s'impose depuis longtemps comme l'une des tables les plus renommées de la capitale japonaise.

Sous la direction du **Chef Yohan Da Costa**, étoile montante de la gastronomie, le restaurant proposera désormais une cuisine française moderne, alliant techniques classiques et inspirations japonaises, sublimées par les meilleurs produits locaux de saison.

Originaire de la région de Mâcon, en France, le Chef Yohan Da Costa découvre sa passion pour la gastronomie lors d'un repas marquant dans un restaurant étoilé au Guide Michelin. Après une formation culinaire en France, il s'installe en

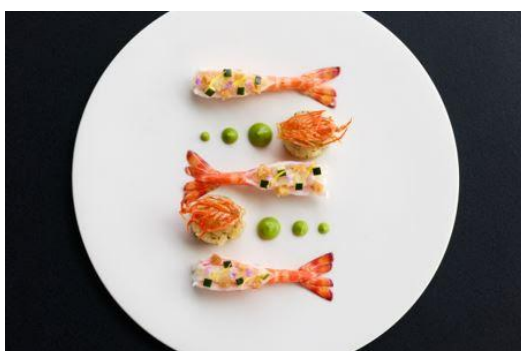
2014 à Hokkaido, au Japon, où il perfectionne son art dans plusieurs établissements réputés à Niseko et Sapporo. Ces expériences nourrissent la création de son style signature : une cuisine française contemporaine, raffinée et empreinte de l'esprit et des saveurs du Japon.

Des menus d'exception

Le Chef Yohan Da Costa présente sa vision à travers une carte à la fois créative et élégante, ainsi que **trois menus dégustation** (de six ou sept services), disponibles au déjeuner et au dîner. Les menus évolueront au fil des saisons pour mettre en valeur les produits les plus frais du moment. Les mets seront accompagnés d'une sélection de vins d'exception, alliant grands crus du vieux continent et pépites du nouveau monde, soigneusement choisis par le Directeur des boissons Quentin Frantz. Les convives pourront également savourer des cocktails artisanaux signés *Peter: The Bar*, élaborés à partir d'ingrédients locaux soigneusement sélectionnés pour s'harmoniser avec la carte.

« C'est un honneur de pouvoir créer une expérience de gastronomie française en mêlant mes racines françaises et ma passion pour le Japon, dans une ville aussi vibrante que Tokyo », confie le Chef Yohan Da Costa. « Je suis constamment inspiré par la précision de la cuisine japonaise et par la qualité exceptionnelle des produits issus des différentes préfectures. En les mettant en lumière à travers des créations françaises, j'espère à mon tour inspirer nos convives. »





Quelques créations signature :

- **Saint-Jacques d'Hokkaido** : palet de pomme de terre confite, sauce cresson sauvage, huile d'herbes vertes, noisettes rôties ;
- **Magret de canard d'Aomori** : concombre mariné au vinaigre de riz et à l'huile de shiso, perles de caviar japonais, tempura de shiso, jus léger ;
- **Crevette kuruma** : velouté de courgette, condiment et consommé de fenouil, vinaigrette d'agrumes, finger lime ;
- **"Kintsugi" de Yamanashi** : parfait glacé au chocolat et riz soufflé, biscuit "cookie sandwich", fruit de la passion et caramel miso.

À propos de The Hongkong and Shanghai Hotels, Limited (Code boursier : 45) : fondée en 1866 et cotée à la Bourse de Hong Kong, The Hongkong and Shanghai Hotels, Limited est la société holding d'un groupe spécialisé dans la propriété, le développement et la gestion d'hôtels prestigieux, ainsi que de biens immobiliers commerciaux et résidentiels situés dans des emplacements stratégiques en Asie, en Europe et aux États-Unis. Le groupe propose également des services liés au tourisme, aux loisirs, au commerce de détail et à d'autres activités.

Le portefeuille hôtelier de The Peninsula Hotels comprend : The Peninsula Hong Kong, Shanghai, Beijing, Tokyo, London, Paris, Istanbul, New York, Chicago, Beverly Hills, Bangkok et Manila.

Le portefeuille immobilier du groupe inclut notamment : The Repulse Bay Complex, The Peak Tower et St. John's Building à Hong Kong ; The Landmark à Ho Chi Minh-Ville, Vietnam ; et [21 avenue Kléber à Paris, France](#).

Enfin, le portefeuille « Peak Tram, Retail and Others » regroupe :

The Peak Tram à Hong Kong ; The Quail à Carmel, Californie ; ainsi que Peninsula Clubs and Consultancy Services, Peninsula Merchandising et Tai Pan Laundry à Hong Kong.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.peninsula.com ou suivez The Peninsula Hotels sur Facebook et Insta



www.peninsula.com/tokyo

Newsroom: www.peninsula.com/en/newsroom

Image Gallery: www.peninsula.com/en/newsroom/image-video-gallery