

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



HOTEL DE LA VILLE
ROME

Les saveurs japonaises de Dinings SW3 à l'Hotel de la Ville, à Rome

**Le célèbre restaurant londonien Dinings SW3 arrive à Rome avec un pop-up
à l'Hôtel de la Ville du 13 au 25 mars 2023**

[Téléchargement des visuels HD](#)



Après le succès de la résidence de 2022 au Verdura Resort, en Sicile, Rocco Forte Hotels poursuit son partenariat avec le célèbre restaurant japonais Dinings SW3, pour un pop-up exclusif au printemps à

l'Hotel de la Ville, à Rome. **Du 13 au 25 mars 2023**, le restaurant, qui combine une cuisine japonaise contemporaine avec des influences occidentales, viendra au restaurant Da Sistina, offrant à ses clients une occasion unique de découvrir le menu innovant du chef Masaki à Rome pour la toute première fois.

Né à Saitama, Masaki Sugisaki, chef exécutif du Dinings SW3, a acquis son expérience au niveau international, voyageant entre le Japon et le Royaume-Uni pendant de nombreuses années, tout en affinant son style de cuisine unique et son attention méticuleuse aux détails. Après avoir travaillé au célèbre restaurant Nobu à Londres, il a ouvert en 2017 le Dinings SW3 dans un emplacement situé entre Chelsea et Knightsbridge. Le restaurant de destination, supervisé par le directeur général Daniel Alvarado, a été acclamé par les clients locaux et ceux qui viennent de plus loin.



Pour sa première apparition dans la capitale italienne, le chef Sugisaki a combiné les techniques de cuisine japonaise avec les ingrédients italiens de la plus haute qualité pour concevoir un menu

caractérisé par des créations telles que le ceviche de homard indigène, les tomates cerises italiennes séchées, le concombre et la vinaigrette de ceviche au yuzu, le sando de chateaubriand Wagyu italien, le pain de mie de soba et le soja tamari au vin de Porto, et le nigiri de thon séché au soja, le caviar séché au Kombu et le riz à sushi Akazu. Un menu végétarien sera également disponible, comprenant un ceviche de tomates séchées au Kombu, un risotto de soba et un rouleau de main Temaki à la truffe.

Le chef Masaki Sugisaki fait remarquer que "l'opportunité d'apporter notre concept à l'emblématique Hotel de la Ville est une occasion incroyablement spéciale pour nous. Rome est l'épicentre de l'inspiration culinaire et nous sommes honorés de pouvoir enrichir la scène gastronomique de la ville pendant deux semaines, en travaillant aux côtés d'un maestro comme Fulvio Pierangelini, directeur créatif de la restauration des hôtels Rocco Forte".



Pour sa première apparition dans la capitale italienne, le chef Sugisaki a combiné les techniques de cuisine japonaise avec les ingrédients italiens de la plus haute qualité pour concevoir un menu

caractérisé par des créations telles que le ceviche de homard indigène, les tomates cerises italiennes séchées, le concombre et la vinaigrette de ceviche au yuzu, le sando de chateaubriand Wagyu italien, le pain de mie de soba et le soja tamari au vin de Porto, et le nigiri de thon séché au soja, le caviar séché au Kombu et le riz à sushi Akazu. Un menu végétarien sera également disponible, comprenant un ceviche de tomates séchées au Kombu, un risotto de soba et un rouleau de main Temaki à la truffe.

Le chef Masaki Sugisaki fait remarquer que "l'opportunité d'apporter notre concept à l'emblématique Hotel de la Ville est une occasion incroyablement spéciale pour nous. Rome est l'épicentre de l'inspiration culinaire et nous sommes honorés de pouvoir enrichir la scène gastronomique de la ville pendant deux semaines, en travaillant aux côtés d'un maestro comme Fulvio Pierangelini, directeur créatif de la restauration des hôtels Rocco Forte".



<https://www.roccofortehotels.com/hotels-and-resorts/hotel-de-la-ville/dining/dinings-sw3-at-da-sistina/>

www.roccofortehotels.com/hotels-and-resorts/hotel-de-la-ville/dining/dinings-sw3-at-da-sistina/

diningssw3.delaville@roccofortehotels.com - +39 0697793712

Rocco Forte Hotels

Fondée par Sir Rocco Forte et sa sœur Olga Polizzi en 1995, Rocco Forte Hotels regroupe 14 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'Hotel de la Ville, l'Hotel de Russie et la Rocco Forte House à Rome, l'Hotel Savoy à Florence, le Verdura Resort et ses villas privées ainsi que la Villa Igiea en Sicile, la Masseria Torre Maizza dans les Pouilles, le Balmoral à Édimbourg, le Brown's Hotel à Londres, le Charles Hotel à Munich, l'Hotel de Rome à Berlin, l'Hotel Amigo à Bruxelles et l'Hotel Astoria à Saint-Petersbourg. Prochaines ouvertures en date : le Carlton de Milan en 2023 et Rocco Forte House à Milan en 2023.