

BANKE

5* HOTEL
Paris

Menu éphémère de gastronomie japonaise
au Josefin, le restaurant de l'Hôtel Banke,
au soir du 23 mars 2017

[Paris le 6 mars 2017] - [Le Josefin](#), restaurant de [l'hôtel Banke 5*](#), boutique-hôtel du quartier de l'Opéra, proposera le 23 mars une carte unique et éphémère « Accord Mets & Sakés » pour le dîner en partenariat avec l'Atelier du Saké.

Niché dans le cadre prestigieux d'une ancienne banque diamantaire transformée en hôtel, le Josefin propose à ses clients une audacieuse création 100% japonaise, le temps d'une soirée.



Le Saké, alcool typique du Japon sera, à cette occasion, mis à l'honneur par le jeune et talentueux Chef du [Josefin](#), Romain Rolland, qui a souhaité surprendre ses convives. « *Puissant, sec ou fruité, chaque saké possède son caractère propre, et les possibilités d'accords dépassent largement le cadre de la seule cuisine japonaise. J'ai souhaité conserver l'esprit gastronomique du Josefin, tout en lui apportant une touche nippone inédite. J'ai pris un vrai plaisir à élaborer ce menu fait de nouveaux produits et de nouvelles saveurs* », s'amuse le chef Romain Rolland.

Boisson à base de riz, le saké s'harmonise avec tous les plats, de l'apéritif au dessert. Il offre une palette d'accords aussi large que le vin.

Décliné en six plats de la mise en bouche jusqu'au dessert, le menu intitulé « *Accord Mets & Sakés* » transportera les convives au Pays du Soleil Levant, en quelques bouchées.

Méconnu en France, le saké compte 10 000 cuvées différentes, dévoilant chacune leur finesse et leur arôme. Pour donner un aperçu de sa richesse et de ses contrastes, le chef Romain Rolland a opté pour six sortes de saké différentes, une à chaque plat, pour agrémenter son menu.

BANKE

5* HOTEL
Paris

Le Menu spécial « Accord Mets & Sakés »

BANKE

5* HOTEL

Accord mets & sakés

110 €

MAKI DE FOIE GRAS & ANGUILE FUME
SAKE PETILLANT MIO DRY

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES
VINAIGRE DE SUNOMONO ET CUMBAWA
SAKE KOKUSHIMOSO

GAMBAS RED DE PALAMOS MARINÉES AU MAJACUJA
NOUILLES CHASOBA A LA MAIN DE BOUDDHA
BOUILLON DE CRUSTACES
SAKE KAMEIZUMI

GRANITE SAKE NIGORI JUNMAI

PLUMA IBERIQUE, PARFUMS D'EPICES DOUCES & AGRUMES
LEGUMES BOCK CHOI & ETUVE GINGEMBRE
SAKE OZE NO YUNIDOKE

FRAICHEUR DE YUZU
SAKE PETILLANT MIO

PRIX NETS EN EUROS TTC
HORS REDUCTION & PROMOTION EN COURS

BANKE

5* HOTEL
Paris

Le prix de ce menu « Accord Mets & Sakés » est de 110 €* (prix par personne. Hors boisson).

Ce menu spécial sera proposé uniquement le 23 mars 2017, de 19h30 à 23h30.

Informations pratiques

L'Hôtel Banke et son restaurant Josefin sont situés au 20 rue la Fayette, dans le 9^{ème} arrondissement de Paris.

Téléphone : + 33 (0) 1 55 33 22 17
E-mail : banke@derbyhotels.com

Pour télécharger le visuel : [Visuel](#)

[Pour télécharger le menu](#)

A propos de l'Hôtel Banke

Boutique-hôtel de 91 chambres, ouvert en 2009, membre des Small Luxury Hotels of the World, l'Hôtel Banke (5 étoiles) est l'établissement parisien du groupe Derby Hotels Collection, l'une des plus prestigieuses chaînes hôtelières d'Espagne. Idéalement situé au cœur de Paris, à deux pas de l'Opéra et des Grands Magasins, l'Hôtel Banke est un écrin d'art, de luxe et de convivialité, s'adressant à une clientèle de loisirs et d'affaires. Son restaurant Josefin offre une expérience culinaire unique mêlant l'authenticité des produits du terroir, à la créativité et aux influences les plus contemporaines. Plus d'infos sur <http://www.derbyhotels.com>.

Contacts Médias

Derby Hotels Collection
Helena Viñas
Tél : +34 93 366 88 00
Email : hvinas@derbyhotels.com



derbyhotels.com
[@Derby_Hotels](#)
[#HotelBanke](#)