

Français



Chef de Cuisine Yasuji Sasaki

Il a représenté le Japon au Bocuse d'Or, un des concours de cuisine les plus prestigieux au monde, avec une cuisine française.

Le Chef Sasaki a dépassé les frontières nationales pour remporter la première place en Asie, laissant sa marque sur la cuisine française au Japon. Il vise à créer une fusion entre le riche goût des quatre saisons du Japon et la cuisine Française, en tirant le maximum des légumes biologiques et des ingrédients locaux du Kansai.

Il a affiné ses talents culinaires au Japon et en Europe.

Gagnant du Bocuse d'Or 2008 en Asie.

Représentation du Japon à la compétition internationale du Bocuse d'Or 2009 à Lyon, France

*Le chef Sasaki était chef cuisinier au restaurant Alain Chapel et à La Mère Brazier à Kobe.

- InterContinental Luxembourg Hôtel
- InterContinental Amsterdam
- Hôtel de Crillon (France Paris)
- Restaurant Alain Chapel (France Miyone, Japon Kobe)
- La Mère Brazier (France Lyon, Japon Kobe)

【Liste des membres】

Toques blanches Japon.

Association des Disciples d'Auguste Escoffier du Japon. Bocuse d'or Académie du Japon.



不易流行 (fuekiriyuko) - l'immuable et l'évolution constante. Prendre de nouvelles idées tout en préservant la tradition n'est pas une tâche facile.

Le fondateur réputé du haïku, Matsuo Basho a laissé un adage célèbre qui sert de philosophie derrière la poésie japonaise en vers: 不易流行 (*fu-eki-ryu-ko*). Ici, *fueki* représente l'esprit immuable de la tradition et des arts, tandis que *ryuko* se réfère à des éléments changeant avec le temps, dans une recherche constante du nouveau. Deux concepts qui semblent se confronter mais qui trouvent pourtant tous deux une racine commune.

C'est ainsi que chaque fois que je tiens entre mes mains la nourriture que nous offre la nature, l'inspiration remonte en moi - parfois classique, parfois moderne -, mais en respectant toujours la tradition laissée par nos ancêtres.

Les éléments les plus importants dans la cuisine sont les ingrédients de qualité, la chaleur, le jus (sauce), la texture, la saveur et l'âme. Ma cuisine reflète délicatement les saisons changeantes du Japon avec l'esprit de mon Lyon bien-aimé, sculpté à la base. Nous vous invitons à profiter d'une variété de plats affichant la technique française inébranlable et raffinée avec l'âme et la sensibilité japonaise.

Nous sommes également très fiers de nos vins provenant de *Maruki*, la plus ancienne cave du Japon. Nous traitons la nourriture avec respect, sommes reconnaissants à la terre et chérissons les mains de ceux qui l'ont faite.

C'est précisément le mélange de notre nourriture et du vin qui nous rend entièrement confiants en notre capacité à offrir à nos clients une expérience sincère avec la meilleure cuisine française et le meilleur service.



Menu

【Déjeuner et dîner】

- A ... ¥ 12.000
- B ... ¥ 16.000
- C ... ¥ 20.000

Les changements en bœuf Wagyu sont facturés avec un supplément de 2.000 yen pour le menu principale du déjeuner et dîner.

【Déjeuner limité dans le temps】

- D ... ¥ 5.500
- E ... ¥ 7.500

Les changements en bœuf Wagyu sont facturés avec un supplément de 2.500 yen pour le menu de déjeuner limité dans le temps.

【Menu enfant】

Petit Lyon... ¥ 3.800

【Anniversaire】

Réservation au moins un jour à l'avance :

Gâteau d'anniversaire spécial fait par notre pâtisserie. Petit gâteau

Taille: 9cm de diamètre ... ¥ 2.000

Taille: 12cm de diamètre ... ¥ 3.500



Information

Veillez noter que les personnes de moins de 10 ans ne sont pas autorisées dans la salle à manger principale au déjeuner ainsi qu'au dîner. Ce règlement ne s'applique cependant pas à la chambre privée. Nous prenons également des réservations pour des soirées privées. N'hésitez pas à nous contacter.

Chambre privée

Que ce soit un repas spécial avec des invités importants, une réunion d'affaires ou un rassemblement familial ou amical, nous offrons des salles à manger privées pour répondre à l'ensemble de vos besoins.

Capacité: max. 8 personnes / chambre

* Les enfants sont également autorisés dans la chambre privée.

Code vestimentaire : les hommes sont priés de s'abstenir de porter des vêtements décontractés tels que des T-shirts, des shorts ou des tongs.

Nouvelles

Toutes les places sont non-fumeurs.

Une taxe à la consommation de 8% et des frais de service de 10% seront facturés séparément dans les frais d'affichage.

En cas d'allergie ou de restriction alimentaire, n'hésitez pas à nous en informer. Nous ferons tout notre possible pour vous servir au mieux.

Les places sont sous réserve de disponibilité.

Selon la disponibilité des ingrédients, les éléments du menu et les prix sont sujets à changement sans préavis.

Notre politique d'annulation

Si vous souhaitez annuler votre réservation, veuillez noter que des frais d'annulation vous seront facturés comme suit.

* En cas d'annulation le jour de votre arrivée (No-show), nous facturerons 100% du prix par personne.

* En cas d'annulation un jour avant votre arrivée, nous facturerons 50% du prix par personne.

* En cas d'annulation de deux à trois jours avant votre arrivée, nous facturons 30% du prix par personne.

* En cas d'annulation quatre jours ou plus avant votre arrivée, aucun frais d'annulation ne vous seront facturés.

* Si vous n'avez pas choisi le menu au moment de votre réservation, nous vous facturerons les montants indiqués ci-dessous en tant que prix estimé.

Déjeuner ¥ 5.500/ par personne

Dîner ¥ 12.000/ par personne



Accès

Yodoyabashi odona Bldg.2F

4-1-1 Imabashi Chuo-ku Osaka-City Japon 541-0042

TEL +81 6 75 06 91 47

Déjeuner 11h30-15h00 (LO 14h00) Dîner 17h30-22h30 (LO 21h00)

* Nous sommes clos le 31 décembre et le 1er janvier.

En train

La station Yodoyabashi, directement reliée à la(sortie 10-M17) de la ligne Midosuji, ou à 1 min à pied de la (sortie 3-KH01) de Keihan Main Line ou à 8 min à pied de la station Kitahama (sortie2-K14) sur la ligne de métro Sakaisuji

* Facile d'accès depuis la gare de Yodoyabashi par un passage direct à Odon Bldg. 2F

De l'aéroport international de Kansai

Prenez la ligne de l'aéroport de Nankai depuis la gare de l'aéroport de Kansai. Descendre à la station Namba et rejoindre la ligne de métro Midosuji. Descendre à la station Yodoyabashi (sortie 10-M17)

ou

Prenez la ligne JR Airport depuis la gare de l'aéroport de Kansai. Descendre à la gare de Tennoji et prendre la ligne de métro Midosuji. Descendre à la station Yodoyabashi (sortie 10-M17)

Trajet d'environ 80 minutes

De l'aéroport d'Itami

Prenez le monorail d'Osaka à destination de la station Kadoma-shi depuis la gare de l'aéroport d'Osaka. Descendre à Hotarugaike Station et transfert à Hankyu Takarazuka Line. Descendre à la station Umeda.

Transfert à la ligne Midosuji du métro à la station Umeda et descendre à la station Yodoyabashi (sortie 10-M17) Trajet d'environ 60 minutes

Du terminal de Shinkansen

Prendre la ligne de métro Midosuji à la gare de Shin-Osaka et descendre à la station Yodoyabashi (sortie 10-M17) Trajet d'environ 15 minutes