

Nederlands

Informatie

Houd er aub rekening mee dat gasten jonger dan 10 jaar niet zijn toegestaan in de grote eetzaal tijdens de lunch of het diner. Dit is niet van toepassing op de de privékamer.

Kledingvereisten: Heren worden vriendelijk verzocht zich te onthouden van het dragen van casual items zoals T-shirts, korte broeken en flip-flops.

We aanvaarden ook boekingen voor privéfeesten. Neem gerust contact met ons op.

Privékamer

Of het nu gaat om een speciale maaltijd met belangrijke gasten, een zakelijke bijeenkomst of een bijeenkomst met familie en vrienden, we bieden ook privédiners aan.

Capaciteit: max. 8 personen / kamer

* Kinderen zijn toegestaan in de privékamer.

Menu

【Premium lunch en diner】

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

Voor wijzigingen naar Wagyu-rundvlees wordt een extra toeslag van 2,000 yen in rekening gebracht voor het premium lunch en diner menu

【Lunch: beperkte tijd】

- D ... ¥ 5.500
- E ... ¥ 7.500

Voor wijzigingen naar Wagyu-rundvlees wordt een extra toeslag van 2,500 yen in rekening gebracht voor het menu: Lunch beperkte tijd.

【Kindermenu】

- Petit Lyon ... ¥ 3.800

【Verjaardag】

Speciale verjaardagstaart gemaakt door onze patisserie.

Taartgrootte: 9 cm diameter ¥ 2.000

Taartgrootte: 12cm diameter ¥ 3.500

Reserveren één dag op voorhand aub.

Nieuws

Alle plaatsen zijn niet-roken.

Verbruiksbelasting van 8% en servicekosten van 10% worden apart in rekening gebracht.

Kledingvoorschrift Smart Casual

Heren worden vriendelijk verzocht om af te zien van het dragen van casual items zoals T-shirts, korte broeken en flip-flops.

Laat ons aub op voorhand weten als u voedselallergieën of dieetbeperkingen heeft en we zullen ons best doen om er rekening mee te houden.

Plaatsen zijn afhankelijk van beschikbaarheid.

Afhankelijk van de beschikbaarheid zijn ingrediënten, menu-items en prijzen onderhevig aan verandering zonder voorafgaande kennisgeving.

Als u uw reservering wilt annuleren, moet u er rekening mee houden dat annuleringskosten als volgt in rekening worden gebracht.

↓

Ons annuleringsbeleid

* Op de dag zelf of "No-Show" brengen wij 100% van het bedrag per persoon in rekening.

* Een dag voor kennisgeving brengen wij 50% van het bedrag per persoon in rekening.

* Op drie dagen voor de aankondiging brengen wij 30% van het bedrag per persoon in rekening.

Je kunt annuleren zonder annuleringskosten te betalen tot 4 dagen voor datum.

✘ Als u het menu bij uw reservering niet hebt gekozen, brengen wij u als geschatte prijs in rekening:

Lunch ¥ 5.500 per persoon

Diner ¥ 12.000 per persoon

Ik bevestig hierbij dat ik de inhoud van "Nieuws" heb gelezen, begrepen en ermee akkoord ben gegaan.

Om uw reservering vanuit het buitenland te maken, gaat u naar de Pocket Conciërge-website.

Adresgegevens:

Yodoyabashi odona Bldg. 2F

4-1-1 Imabashi Chuo-ku Osaka-City, Japan 541-0042

TEL +81 6 75 06 91 47

Lunch 11: 30-15: 00 (LO 14:00 uur)

Diner 17: 30-22: 30 (LO 21:00)

* We sluiten alleen op 31 december en 1 januari.

Met de trein

Station Yodoyabashi, direct bij uitgang 10 op de Midosuji-lijn, of 1 minuut lopen vanaf de uitgang 3 op de hoofdlijn van Keihan of 8 minuten lopen van het station Kitahama (uitgang 2) op de metrolijn Sakaisuji

* Gemakkelijk te bereiken vanaf station Yodoyabashi via een directe doorgang naar Odon Bldg. 2F

Van de internationale luchthaven van Kansai

Neem de Nankai Airport Line vanaf het Kansai Airport Station. Stap uit bij Namba Station en stap over op Subway Midosuji Line. Stap uit bij Yodoyabashi Station. (Uitgang 10) of Neem de JR Airport Line vanaf het Kansai Airport Station. Stap uit bij Tennoji Station en stap over op Subway Midosuji Line. Stap uit bij Yodoyabashi Station. (uitgang 10).
Ongeveer 80 minuten rijden

Van de luchthaven van Itami

Neem de Osaka Monorail naar Kadoma-shi Station vanaf het station Osaka Airport. Stap uit bij HotarugaikeStation en stap over op Hankyu Takarazuka Line. Stap uit bij Umeda Station.
Stap over op Metro Midosuji Line op station Umeda en stap uit bij Yodoyabashi Station. (Exit 10) ongeveer 60 minuten rijden

Vanaf de Shinkansen-terminal

Neem de Midosuji-lijn metro op Shin-Osaka Station en stap uit bij station Yodoyabashi. (Exit 10) ongeveer 15 minuten rijden

Chef-kok Yasuji Sasaki

Hij vertegenwoordigde Japan in de Bocuse d'Or, een van 's werelds meest prestigieuze kookwedstrijden van de Franse keuken.

Chef-kok Sasaki overschreed de grens om de 1e plaats in Azië te veroveren en zijn stempel op de Franse keuken in Japan te drukken. Hij streeft naar een fusie tussen de rijke smaak van de vier seizoenen van Japan en de Franse keuken, waarbij hij het meeste haalt uit biologische groenten en lokale Kansai-ingrediënten.

Hij heeft zijn culinaire vaardigheden in Japan en Europa verfijnd.

InterContinental Luxembourg Hotel

InterContinental Amsterdam

Hôtel de Crillon (Frankrijk Parijs)

Restaurant Alain Chapel (Frankrijk Miyone, Japan Kobe) La Mère Brazier (Frankrijk Lyon, Japan Kobe)

* Hij werkte als chef-kok bij Restaurant Alain Chapel Kobe en La Mère Brazier Kobe in Japan.

Winnaar van de 2008 Bocuse d'Or Asia

Vertegenwoordigde Japan tijdens de Bocuse d'Or internationale finale wedstrijd 2009 in Lyon, Frankrijk

不易 流行 (fuekiriyuko) - het onveranderlijke en het steeds veranderende. Het gebruiken van nieuwe ideeën met behoud van traditie is geen gemakkelijke taak.

De vermeende grondlegger van de haiku, Matsuo Basho, heeft een beroemd gezegde achtergelaten dat dient als de filosofie achter de Japanse dichtvers-poëzie: 不易 流行 (fueki-ryu-ko). Hier vertegenwoordigt fueki de onveranderlijke geest van traditie en kunst, terwijl ryuko verwijst naar dingen die met de tijd veranderen in een constante zoektocht naar het nieuwe. Twee concepten die lijken te botsen, maar toch zijn ze allebei in dezelfde bron geworteld.

Dit is hoe elke keer als ik het voedsel dat de natuur ons schenkt, in mijn handen houd, inspiratie in me opwelt - soms klassiek, soms modern -, maar altijd respect betuigend aan de traditie achtergelaten door onze voorouders.

De belangrijkste elementen bij het koken zijn hoogwaardige ingrediënten, temperatuur, jus (saus), textuur, smaak en ziel. Mijn keuken weerspiegelt subtiel de veranderende seizoenen van Japan met de geest van mijn geliefde Lyon.

We nodigen u uit om te genieten van een verscheidenheid aan gerechten met de onwrikbare Franse techniek verfijnd met Japanse soul en gevoeligheid. We zijn ook erg trots op onze wijnen afkomstig van de oudste bestaande wijnmakerij van Japan, Maruki.

We behandelen voedsel met respect, zijn dankbaar voor het land en koesteren de handen van degenen die het hebben gemaakt.

Het is precies de combinatie van ons eten en onze wijn die ons volledig vertrouwen geeft dat

we onze gasten een oprechte ervaring kunnen bieden van de beste Franse keuken met de beste service.