



Matsuhisa
PARIS



LE ROYAL MONCEAU
RAFFLES PARIS

AVENTURE CULINAIRE

NOBU INAUGURE LE RESTAURANT MATSUHISA PARIS AU ROYAL MONCEAU – RAFFLES PARIS



©Romeo Balancourt

L'illustre Chef Japonais Nobu Matsuhisa et le palace Le Royal Monceau – Raffles Paris se sont associés pour ouvrir le premier restaurant Matsuhisa en France, à partir du mois de mars.

Dirigé par le Chef Hideki Endo et sa brigade de maîtres sushi, le restaurant Matsuhisa Paris délivre sa vision très contemporaine de la cuisine japonaise, fruit de la rencontre gastronomique de deux cultures chères au cœur de Nobu Matsuhisa : l'Asie et l'Amérique Latine.

«Paris est la capitale de la gastronomie. J'apprécie énormément la Ville Lumière pour son énergie et ses habitants. Je suis heureux de pouvoir faire découvrir et partager ma cuisine aux Parisiens. Le Royal Monceau – Raffles Paris est un lieu où l'élégance se conjugue avec le confort et la modernité, et cette ambiance se reflète également dans mon restaurant», déclare Nobu.

Matsuhisa Paris s'inspire de la formule qui a fait le succès du Chef dans ses autres restaurants à Beverly Hills, Aspen, Athènes, Mykonos et Munich.



La carte, généreuse et dépaysante, offre une aventure culinaire unique de style péruvo-japonais. Les sashimis de thon Albacore accompagnés de piments jalapeños, la morue noire et sa sauce miso, les tacos ou encore les sushis traditionnels sont quelques uns des plats 'signature' légendaires de Nobu Matsuhisa à découvrir. Le Chef s'est également pris au jeu de travailler des produits d'exception du terroir français : tacos d'algues à la truffe noire, huîtres croustillantes au caviar, wasabi et sauce aïoli, ou encore un ravioli de bœuf de Wagyu au foie gras, sauce ponzu. Autant de plaisirs à marier avec un choix pointu de sakés et délicieux cocktails revisités par l'univers gustatif de Nobu.

Matsuhisa Paris
au Royal Monceau –
Raffles Paris

Horaires d'ouverture
Déjeuner/dîner
du lundi au mercredi
(12h à 14h30/
19h à 22h30)
jeudi et vendredi
(12h à 14h30/
19h à 23h)

Dîner uniquement
samedi (19h à 23h)
et dimanche
(19h à 22h30)

Informations
& Réservations
dining.paris@raffles.com
Tel: 01 42 99 98 80

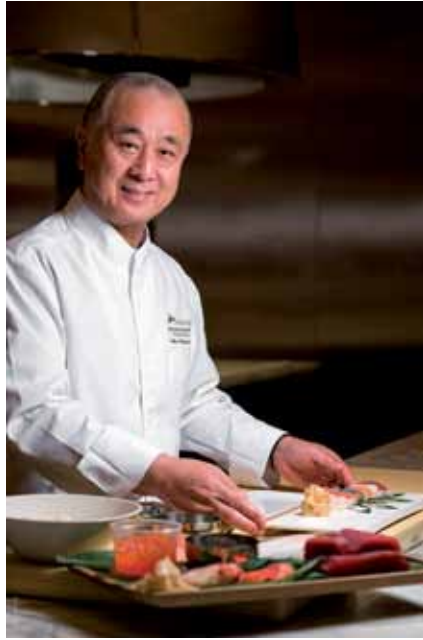
www.leroyalmonceau.com



Le restaurant, d'une capacité d'une centaine de places, propose une dégustation 'Omakase', un innovant menu en plusieurs plats sélectionnés par le Chef chaque jour afin de surprendre et ravir les clients. Matsuhisa Paris dispose également d'un espace dîatoire privatisable : l'Omakase Bar. Véritable point d'orgue du restaurant, l'emblématique Omakase Bar est un comptoir permettant à huit privilégiés de vivre l'expérience au plus près du Chef. Dans ce cadre intime, les convives peuvent voir le Chef cuisiner directement devant eux, leur confectionnant une sélection de plats péruvo-japonais qui ont fait la renommée du Chef Nobu.

NOBU MATSUHISA

MAÎTRE DANS L'ART DU MÉTISSAGE DES SAVEURS



©Romeo Balancourt

Nobuyuki Matsuhisa, ou plus simplement appelé « Nobu », fait partie du cercle très fermé des Chefs les plus charismatiques sur la scène internationale, reconnu pour son style unique mêlant avec originalité les codes de la gastronomie japonaise à l'exotisme des saveurs et techniques inspirées de son séjour en Amérique Latine.

Nobu a grandi au Japon. À l'issue de son apprentissage, il se voit offrir une opportunité professionnelle au Pérou en 1973. Alors âgé de 24 ans, il saisit sa chance et s'envole vers Lima où il ouvre son premier restaurant.

Cette étape outre-Atlantique marquera à jamais sa créativité. Dans l'incapacité de trouver tous les ingrédients nécessaires à la réalisation de plats typiques japonais, il se voit contraint d'improviser les recettes à l'aide de produits locaux.

C'est ainsi qu'il découvre de nouvelles textures, des assaisonnements originaux, des épices inconnues, qu'il s'essaye à de nouvelles techniques de marinades. Ces nouvelles sources d'inspiration, couplées à une passion dévorante pour le poisson sous toutes ses formes, vont contribuer à modeler l'artiste de la cuisine japonaise cosmopolite qu'il est devenu.

Après 10 ans passés à voyager entre le Pérou, l'Argentine et l'Alaska, Nobu pose ses valises à Los Angeles et ouvre son propre restaurant 'Matsuhisa' à Beverly Hills en 1987. Grâce à son empreinte culinaire unique, sa cuisine se distingue rapidement de l'offre existante. Son restaurant devient alors le repaire des stars hollywoodiennes, lui offrant une renommée mondiale inespérée.

Fort de ce succès, Nobu poursuit son expansion et s'installe progressivement sur les cinq continents. Il possède aujourd'hui 39 restaurants. Matsuhisa Paris est son sixième restaurant gastronomique Matsuhisa (après Beverly Hills, Aspen, Athènes, Mykonos et Munich).

HIDEKI ENDO

CHEF EXÉCUTIF DE MATSUHISA PARIS



©Romeo Balancourt

de nouvelles compétences. En novembre 2006, il rejoint NOBU et participe à l'ouverture de l'InterContinental Hong Kong. Six mois plus tard, il sera nommé Executive Sushi Chef dans cet hôtel.

En devenant aujourd'hui Chef Exécutif de Matsuhisa Paris, Hideki Endo contribue à faire découvrir l'art de la gastronomie japonaise selon Nobu Matsuhisa en France.

Né au Japon sur l'île de Hokkaido, Hideki Endo a toujours évolué dans le milieu de l'hôtellerie et de la restauration. Avec une famille à la tête d'un hôtel et un père Chef, c'est assez naturellement que Hideki Endo s'est pris d'amour pour la cuisine et est devenu Chef à son tour.

Après avoir fait ses premières armes dans l'affaire familiale, il part travailler à Sapporo au Japon. Pendant neuf ans il se forme dans les meilleurs établissements de la ville (Momotaro, Kaiseki puis à l'hôtel Sumire) en exerçant le métier de maître sushi.

À l'issue de cette période, il se voit confier le poste de Sous Chef Japonais à l'hôtel Hilton Otaru. Il y reste trois ans avant de partir à Hong Kong pour parfaire ses connaissances et développer

LA MIXOLOGIE SELON NOBU MATSUHISA S'INVITE AUSSI AU BAR LONG DU ROYAL MONCEAU – RAFFLES PARIS



©Romeo Balancourt

Pour prolonger l'expérience du restaurant, le Royal Monceau – Raffles Paris accueille une sélection de cocktails Matsuhisa Paris à la carte du Bar Long. Lieu d'échanges et de rencontres, caractérisé par sa majestueuse table haute et lumineuse créée par Philippe Starck et ses confortables canapés en cuir profonds, le Bar Long offre un espace convivial privilégié pour se détendre.

Avec l'ouverture de Matsuhisa Paris, il devient aussi un écrin idéal pour découvrir quelques unes des créations cocktails signature du Chef. Chacune de ses interprétations revisite les classiques Martini, Mojito, Bloody mary, ou encore Margarita en y insufflant une touche très personnelle à l'aide de Saké. Ces nouveautés dévoilent une note légère et fruitée qui contribue au charme de l'immersion dans l'univers gustatif de Nobu Matsuhisa.

Le soir, la sélection musicale est confiée à un DJ pour une ambiance encore plus festive.

LA CARTE

MATSUHISA PARIS

Menu Dégustation du Chef

Ce menu regroupe l'essentiel de la cuisine du chef Nobu Matsuhisa

*Menu OMAKASE en huit plats
Uniquement pour l'ensemble de la table*

Tartare au caviar «Impérial» français
servi avec une sauce soja au wasabi

Ventrèche de thon

Saumon d'Écosse

Crevettes douces

Sépioles

Sashimi Nobu «New Style»

Saumon

Poisson à chair blanche

Noix de Saint-Jacques

Crevettes

Bœuf Kobe

Sashimi et miso croustillant

Poisson à chair blanche

Noix de Saint-Jacques

Thon

Tiradito

Poisson à chair blanche

Noix de Saint-Jacques

Ceviche

Assortiment de fruits de mer

Assortiment de légumes

Quinoa et homard

Sur le pouce

Edamame

Edamame épicé

Tacos de bœuf sauce d'oignons doux
et sriracha crémeuse

Tacos de sashimi Nobu - 4 pièces
(thon, saumon, king crab et homard)

Black cod et laitue

Fruits de mer, harumaki Maui, sauce oignon, caviar

Matsuhisa slider, bun de tofu, sauce aioli à la truffe

Pickles d'Oshinko

Entrée Matsuhisa

Sashimi de sérieole accompagné de Jalapeno

Tataki de saumon, karashi sumiso

Tataki de toro avec du miso au yuzu

Tataki de toro avec une vinaigrette Jalapeno

Tataki de bœuf et sauce à l'oignon ponzu

Salade sashimi de thon avec une vinaigrette Matsuhisa

Riz croustillant servi avec du thon épicé,
du saumon ou de la sérieole

Carpaccio de poulpe et du miso sec

Légumes de saison à la vapeur et sauce shiso

Salade

Salade de saumon juste saisi, vinaigrette Jalapeno

Salade de shiitake grillés, vinaigrette jalapeno

Salade de pousses d'épinards ou de laitue et miso sec

Salade de pousses d'épinards ou de laitue et miso sec accompagnée de :
Crevettes, Noix de Saint-Jacques, Toro, King crab

Salade de thon épicé

Salade de champignons chauds, vinaigrette yuzu

Salade de peau de saumon, tosazu
sauce au choix: Matsuhisa, yuzu ou jalapeno

Salade de homard, vinaigrette au citron épicé

Salade d'algues françaises, amazu ponzu

Tempura

Carotte

Potiron

Patate douce

Avocat

Asperge

Oignon

Champignon Enoki

Crevette

Courgette

Poisson à chair blanche

Champignon Shiitake

Calamar

Shojin set

Assortiment

(7 sortes de légumes)

(3 fruits de mer et 4 légumes)

Noix de Saint-Jacques

Matsuhisa Style Tempura

Tempura de crevettes...

Sauces au choix :

Beurre Ponzu/ crème épicée/Aioli Jalapeno

Tempura de King crab, Amazu ponzu

Tempura de homard, deux sauces

Plats chauds

Black Cod, saikyo Yaki

Black Cod au poivre et balsamique, sauce Teriyaki

Pâtes aux calamars, sauce légère à l'ail

Bar cuit vapeur, miso sec

Bar poêlé, foie gras et sauce Teriyaki

Unagi et foie gras, sauce balsamique à la pomme

Homard, sauce poivre au wasabi

Noix de Saint-Jacques, sauce Jalapeno ou poivre au wasabi

Bœuf Wagyu, foie gras, Gyoza goma ponzu

Sole rôtie, sauce miso

Harumaki de crabe, sauce aioli au wasabi

Fish and chips Nobu "style"

Salade de crevettes et homard, vinaigrette au citron épicé

Bar chilien poêlé, vinaigrette Jalapeno

Aubergines, miso

Poulet accompagné des trois sauces NOBU -

Wasabi, Anticucho et Teriyaki

Matsuhisa style Tobanyaki

Bœuf Wagyu

Bœuf Black Angus

Fruits de mer

Champignons

Légumes

Kushiyaki (2 brochettes)

Sauce à votre goût: Anticucho ou Teriyaki

Bœuf Wagyu

Bœuf Black Angus

Poulet

Saumon

Noix de Saint-Jacques et aubergine

Crevettes et courgettes

Légumes

Soupe, riz et noodle

Soupe Miso
Akadashi Bouillon
Bouillon de champignons/
Bouillon de fruits de mer épicés
Riz vapeur
Unaniwa udon

Sushi & Sashimi

Thon	Crevettes douces
Chutoro	Œufs de saumon
O'Toro	Œufs d'Eperlan
Sériole	Tamago
Maquereau	Coquillages du jour
Flétan	« King crab » Royal
Saumon	Calamar
Anguille	Sardine
Noix de Saint-Jacques	

Sushi Cut Rolls (6 pièces)

Thon	Crabe "soft shell"
Thon épicé	Noix de Saint-Jacques masago
Saumon	Sériole Jalapeno
Peau de saumon	Toro taku
Saumon avocat	Negi toro
Saumon New Style	Negi Hama
Avocat	Kanpyo
Concombre	Yamagobo
California roll	Umeshiso
Tempura de crevettes	Spécialité de la maison
Légumes	

Sushi Hand Rolls (1pièce)

Thon	Noix de Saint-Jacques et œuf d'eperlan
Thon épicé	Anguille et concombre
Saumon	Toro et cébette
Peau de saumon	Sériole et cébette
Saumon avocat	Sériole Jalapeno
Saumon New Style	Kanpyo
Avocat	Oshinko
Concombre	Umeshiso
California roll	Légumes
Tempura de crevettes	

À PROPOS

À propos du Royal Monceau - Raffles Paris

Ce palace a rouvert ses portes en 2010, après deux années d'une transformation totale et spectaculaire des lieux par le designer Philippe Starck. L'hôtel compte 149 chambres et suites, toutes très spacieuses et luxueuses, à deux pas de l'Arc de Triomphe et des Champs-Élysées. Au Royal Monceau - Raffles Paris, l'art est omniprésent, avec un service exclusif d'Art Concierge, une Librairie des Arts, une Galerie d'Art, un Cinéma de 99 places et une impressionnante collection d'art privée. L'offre de restauration est elle aussi portée par l'esprit de créativité qui anime tout l'hôtel, de l'effervescence du Bar Long aux deux restaurants : « Matsuhisa Paris » dédié à la gastronomie japonaise et « Il Carpaccio », italien étoilé au Guide Michelin. À ne pas manquer : les petits déjeuners et les brunchs de La Cuisine ainsi que les créations originales de Pierre Hermé, dont les sublimes pâtisseries, macarons et chocolats sont proposés tout au long de l'année. Art, déco, design et une sélection mode pointue : Le Royal Eclaireur est un espace exclusif chaleureux et raffiné. Le luxueux Spa My Blend by Clarins est un véritable paradis blanc de 1,500 m², avec la plus grande piscine d'hôtel de Paris, un plateau fitness de dernière génération, quatre salles de coaching individuelles et de luxueuses cabines de soin.
www.leroyalmonceau.com

À propos de Raffles Hotels & Resorts

Raffles Hotels & Resorts est une société internationale dans le secteur de l'hôtellerie de luxe reconnue et saluée par de nombreuses récompenses dont l'histoire a débuté en 1887, avec l'inauguration de l'hôtel Raffles de Singapour. Elle comprend actuellement douze établissements de luxe, des oasis de calme et de charme, qui vont des resorts retirés à des hôtels de prestige implantés dans des destinations aussi diverses que Paris, Istanbul ou les Seychelles. Le groupe prévoit d'ouvrir de nouveaux hôtels dans des villes clés telles que Varsovie et Jeddah. Fascinant cocktail de styles et de cultures, chaque hôtel de la famille Raffles possède une histoire unique, une personnalité et un esprit des lieux qui lui sont propres. Tous s'inscrivent avec fierté dans une tradition intangible - offrir un service attentif, discret et personnalisé à des voyageurs exigeants. Raffles Hotels & Resorts appartient à FRHI Holdings Ltd, une société hôtelière internationale de premier plan qui a à son actif 98 hôtels et resorts dans le monde entier, regroupés sous les marques Raffles, Fairmont et Swissôtel. Elle gère également les résidences Fairmont et Raffles, des propriétés et de luxueux clubs de résidences privées.
www.raffles.com

À propos de Katara Hospitality

Katara Hospitality est un développeur, propriétaire et gérant hôtelier basé au Qatar. Avec 45 ans d'expérience dans l'hôtellerie, Katara Hospitality poursuit activement sa stratégie de développement en investissant dans des établissements de grande renommée au Qatar tout en continuant à s'implanter au sein de marchés clés à l'étranger. Katara Hospitality compte aujourd'hui 34 établissements hôteliers (en tant que propriétaire ou gérant) et s'est fixé l'objectif de 60 hôtels à l'horizon 2026. En tant qu'acteur majeur du secteur hôtelier du pays, Katara Hospitality soutient la vision économique long terme du Qatar. La société rayonne aujourd'hui sur trois continents en étant présente dans les destinations de rêve suivantes : Qatar, Egypte, Maroc, Grande-Bretagne, France, Allemagne, Italie, Espagne, Suisse, Hollande, Singapour et Thaïlande. Katara Hospitality a choisi de s'associer avec certaines enseignes parmi les plus prestigieuses de la planète pour gérer ses hôtels et dispose de ses propres marques opérationnelles (Murwab Hotel Group). Katara Hospitality a acquis une reconnaissance mondiale pour sa contribution dans le paysage hôtelier au Qatar et à l'international, notamment grâce à de nombreuses récompenses décernées par cette industrie.
www.katarahospitality.com

À propos de The Leading Hotels of the World, Ltd

Le Royal Monceau - Raffles Paris est membre de The Leading Hotels of the World, Ltd, une prestigieuse organisation hôtelière qui réunit près de 430 hôtels, resorts et spas parmi les plus luxueux, dans plus de 80 pays. Elle a pour mission de représenter et de promouvoir des établissements indépendants, allant des grands palaces aux petits hôtels urbains, en passant par de vastes resorts et luxueux complexes hôteliers. Créée en 1928 par des hôteliers Européens influents et précurseurs, la compagnie ne comptait que 38 membres à l'origine. Leading Hotels considère que la force de chaque hôtel réside dans sa capacité à se distinguer, à innover et à établir un lien avec le lieu où il est implanté. Fidèles, les clients sont particulièrement exigeants sur les prestations qu'ils attendent de la marque, et cherchent à vivre une expérience authentique et enrichissante. Pour devenir membre de Leading Hotels, un établissement doit respecter des critères de qualité particulièrement stricts et accueillir ses hôtes dans les meilleures conditions. Les hôtels Leading partagent la même envie d'excellence, tout en conservant chacun leur singularité.
www.lhw.com/royalmonceau-paris

Contacts presse

Le Royal Monceau – Raffles Paris

Diane-Laure Dudoué
dianelaure.dudoué@raffles.com
01 42 99 88 36

Havas Paris

Cécile Bourganel
cecile.bourganel@havasww.com
01 58 47 81 33

Matriochka

David Lasne
david.lasne@mtrchk.com
06 10 16 05 48

*Pour télécharger nos communiqués
de presse et visuels en haute définition,
nous vous invitons à consulter la section
Presse de notre site Internet :
<http://www.leroyalmonceau.com/press-room/fr/>
Codes d'accès : Lrm123456! (attention aux majuscules)*



RAFFLES
HOTELS & RESORTS