

Yoshi *Il direttore dell'Hotel Metropole, Luca Virgilio, lancia la sua sfida* la cucina giapponese a Monte Carlo



eugenio farina

Yoshi, che in giapponese significa bontà, è il nuovo concetto di ristorante inaugurato nel cuore del Principato di Monaco da Joel Robuchon. Situato all'interno dell'Hotel Metropole Monte Carlo, Yoshi propone una cucina sana ed elegante, contemporanea e raffinata,

grazie allo chef Takeo Yamazaki sotto la guida dello stesso Joel Robuchon e di Christophe Cussac, chef della cucina. Il menu include selezione di sushi, sashimi e maki oltre ad altri piatti "à la carte" come aragosta in consommé di kombu e frutti di mare in gelatina. Il menù si presenta in stretto accordo con l'atmosfera asiatica, leggera e serena. Si è occupato degli interni infatti l'architetto francese Didier Gomez che, nel rispetto della tradizione giapponese, ha dato vita ad un ambiente sobrio ed elegante.

La sala del ristorante, con una capacità di 50 coperti, presenta un accesso sul giardino sempre d'ispirazione giapponese creato da Jacques Messin. Il paesaggista, che ha lavorato in stretta collaborazione con Didier Gomez, ha voluto dar luogo ad uno spazio di transizio-

*Sopra a destra:
gli chef Takeo
Yamazaki e Joel
Robuchon.*



ne fra interno e esterno, creando un piacevole contrasto con i dintorni cittadini.

"Sono orgoglioso di gestire una struttura carica di fascino e storia come il Metropole - ha dichiarato il direttore generale dell'Hotel Luca Virgilio -. Il nuovo Yoshi rappresenta una sfida per condurre l'intera struttura verso traguardi ancora più in. I clienti verranno per curiosità, saranno sedotti dalla qualità e torneranno per il piacere". "Grazie a Yoshi - ha continuato Virgilio - l'Hotel Metropole di Monte Carlo è diventato ancora di più una vera e propria destinazione gastronomica. Ricordo inoltre che l'hotel propone già alla sua clientela locale ed internazionale il ristorante Joel Robuchon Monte Carlo, il Lobby Bar e il ristorante della Piscina, vera e propria oasi di pace nel cuore del Carré d'Or".

Per informazioni eugenio.farina@dentrocasa.it