



P R E S S E M I T T E I L U N G

NIKKEI NINE goes Düsseldorf **Neues Pop-up im Breidenbacher Hof**

Düsseldorf, 16. Oktober 2017. Liebhaber der japanisch-peruanischen Küche können sich freuen. In zweieinhalb Wochen eröffnet wieder ein Pop-up-Restaurant im Breidenbacher Hof, a Capella Hotel. Diesmal wird vom 03. November bis 02. Dezember 2017 das Restaurant NIKKEI NINE aus dem Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten (Hamburg) seine Küche im Breidenbacher Hof in Düsseldorf präsentieren. „Im asiatischen und südpazifischen Raum liegt die Crossover-Küche voll im Trend. Wir vom Breidenbacher Hof sind begeistert, nach dem Erfolg unseres Pop-up Restaurants im vergangenen Jahr, unseren Gästen und den Düsseldorfern in diesem Herbst wieder etwas ganz Besonderes bieten zu können“, erklärt General Manager Cyrus Heydarian. „Deswegen haben wir uns diesmal für das außergewöhnliche NIKKEI NINE Konzept unseres Selektions-Partners Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg entschieden.“

Das Eröffnungs- und Abschlussevent des Pop-up-Restaurants wird vom Executive Chef des NIKKEI NINE, Ben Dayag persönlich begleitet; auch zur beliebten Küchenparty im Breidenbacher Hof (19. November 2017) wird der gebürtige Amerikaner zugegen sein. Ben Dayag kultiviert mit überraschenden Kombinationen und intensiven Aromen einen Stil, der den japanischen Feinsinn für klassisch-elegante Gerichte durch Elemente aus Peru und Brasilien ergänzt und erweitert: ob mit Tatar vom Wagyu-Rind von der Südspitze Japans, mit eingelegten Jakobsmuscheln, die durch peruanische Elemente ein ganz neues Geschmackserlebnis bieten oder mit klassischer Ceviche als Sushi-Kreation.

Philipp Ferber, Küchenchef im Breidenbacher Hof, a Capella Hotel: „Unsere Sushi-Köchin Nao Yamaoka und der Chef de Cuisine, Holger Rohkohl, reisten extra nach Hamburg, um sich von der Küche des Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten inspirieren zu lassen. Die Beiden lernten viele neue Aromen und Lebensmittel kennen, um den authentischen Charakter der NIKKEI NINE-Küche in die Capella Bar während der Pop-up-Restaurant-Wochen einfließen zu lassen.“



Im Pop-up-Restaurant wird unter anderem das Chef's Choice 4-Gang Menü mit

Salmon Tiradito, Pickled Red Chili, Sliced Radish, Passe Pierre

Red Miso Glazed Short Rib, Charred baby onion, King Trumpet Mushrooms

Yasai Maki, Avocado, Lollo Rosa, Asparagus, Burdock Root, Daikon,
Apple-Mustard Sauce

Kokos White Chocolate Mousse, Passion Fruit Cream, Green Tea Sorbet

für € 79,- pro Person serviert.

Auch Carsten Möller, Barchef der Capella-Bar, schließt sich an und wird in dieser Zeit asiatische Cocktails aus dem NIKKEI NINE wie Yuzu-Sancho, Tokyo Tower, High Tide in Osaka oder Osaka Rose mixen.

Passend dazu wird das gesamte Ambiente des NIKKEI NINE nach Düsseldorf exportiert. Vom gebrandeten Porzellan, den Gläsern bis hin zur Menükarte, den Dekokissen in der Farbe ‚Pflaume‘ und der Beleuchtung heißt es ‚NIKKEI NINE goes Düsseldorf‘.

Britta Germann, Director of Sales and Marketing: „Der Austausch innerhalb der Selektion Deutscher Luxushotels, die in diesem Jahr 30 Jahre besteht, zeigt, dass der Verbund aus acht deutschen und einem österreichischen Grandhotel eng zusammenarbeitet und sich Synergien sehr gut nutzen lassen.“

Mehr Informationen zu NIKKEI NINE und dem neuen Pop-up-Restaurant im Breidenbacher Hof, a Capella Hotel, unter: www.breidenbacherhofcapella.de und www.nikkei-nine.de



Pressekontakt:

Ratschläger GbR
Kathrin Sion
Glehner Weg 2
40547 Düsseldorf
Tel.: 0211 / 7022927
E-Mail: kathrin.sion@ratschlaeger.com

Pressekontakt Breidenbacher Hof:

Britta Germann
Breidenbacher Hof, a Capella Hotel
Königsallee 11
40212 Düsseldorf
Tel.: 0211 / 160 90 150
E-Mail: britta.germann@capellahotels.com