Format vincenti: J Contemporary Japanese, sushi mediterraneo e cocktail

20220331-214546-41f6a328

J Contemporary Japanese Restaurant è arrivato da pochi giorni anche sul rooftop dell'Hilton Sorrento Palace, in versione "temporary". Ma andiamo con calma.

Innanzitutto, una premessa: cucina giapponese e cocktail sono un abbinamento vincente. In particolar modo se la proposta gastronomica è interpretata in chiave fusion/mediterranea e la drink list è studiata per accompagnare i piatti e valorizzarli, fra cocktail classici e signature. Ecco il format di J Contemporary Japanese Restaurant. Che giustamente funziona. Molto bene. Di più. E può esservi di spunto.

J Contemporary JapaneseIl concept è nato nel 2014 a Portici, alle pendici del Vesuvio, per approdare nel dicembre 2016 anche a Napoli in uno spazio su due livelli: a piano strada il sushi bar con cucina a vista e un’esposizione di bollicine italiane, champagne e grandi vini bianchi e rossi; al primo piano un ambiente più lussuoso dominato dal maestoso bancone del cocktail bar.
Il format funziona. tanto che da pochi giorni J Contemporary Japanese Restaurant è anche sul rooftop dell'**Hilton Sorrento Palace**, in versione "temporary".

J Contemporary JapaneseAlla base del successo del locale, format a parte, ci sono qualità delle materie prime, una proposta *food and beverage* che rivisita la tradizione nel segno della innovazione,

arredi eleganti e un ambiente giovane e informale.

GUARDA IL VIDEO, CLICCA QUI

J Contemporary Japanese

Leggi anche:

Gambero Rosso realizza una guida dedicata al sushi

Pizza, sushi e bollicine: a Milano arriva Papris

Legrani: panificio, cucina, bistrot. Nuovo format a Napoli