Origami, l'aperitivo giapponese

img-2049-b9e2312b

Origami (in via Gaspare Rosales 4 a Milano), storico tempio dedicato alla cucina del Sol Levante in città si rinnova con qualche ritocco al suo look e con un inedito dehor sotto i portici che costeggiano le sue tredici vetrine regalando alla movimentata movida della zona un nuovo elegante lounge.

Una svolta epocale per uno dei più amati ritrovi per cultori della japanese cuisine e palati raffinati che da oggi possono anche decidere di essere coccolati anche durante il classico appuntamento dell’aperitivo, in un ambiente dedicato, sia interno che all’aria aperta dove spiccano sedute, tavoli e ombrelloni firmati Driade. Una scelta di stile dettata dalla sempre più stretta vicinanza con il brand di design che la nuova gestione dell’Origami ha intrapreso negli scorsi mesi con gli altri suoi locali 11rooftop e 11Clubroom di via A. de Tocqueville.

L’appuntamento per celebrare la “nuova vita” dell’Origami è per mercoledì 17 settembre dalle 19 alle 23, con un opening party aperto al pubblico dove godere di un aperitivo con sparkling open bar a base di ottimo spumante Franciacorta, condito da deliziosi uramaki, usuzukuri con salsa originale Origami, mini tartare di salmone, edamame, yakitori, kappa maki roll e kakiage mentre l’atmosfera si scalda grazie alle selezioni house e funky del bravo dj toscano Andrea Fedeli.

Una festa imperdibile per appassionati del buon gusto che potranno così testare in anteprima la proposta del lounge dell’Origami e sorseggiare alcuni dei favolosi drink a base di sake, come lo Ze Julep (sake, zenzero e lychee), il Black Sake (sake, pompelmo rosa, tè nero, gelsomino), il Chambord tini (sake, lamponi, martini dry, Chambord), il Jasmine green tea (sake, tè verde, scorza di limone, lemon grass) o il Tommi's sake (sake, lime fresco, zenzero, nettare di agave, pepe nero e intorno al bicchiere del pepe rosa).

L’aperitivo dell’Origami, dal lunedì al sabato, viene proposto a 8€ compreso di assaggi (come quelli descritti) serviti al tavolo. Inoltre, per chi lo desidera, vengono proposti speciali menu light, dai 10 ai 20€, da abbinare ai drink senza dimenticare che ci si può lasciar tentare dai tanti piattini (da 1,50€ a 4,50€) che scorrono sullo scenografico kaiten sushi (il nastro trasportatore fatto su misura simbolo dell’Origami) che domina la sala interna del ristorante.

Info su www.origamimilano.com