

Mediencommuniqué vom 14. März 2019

Wiedereröffnung des Restaurant Minamoto im März 2019

Das Restaurant Minamoto beim Badischen Bahnhof öffnet nach kurzem Umbau seine Türen wieder. Das neue Konzept steht für ein authentisch japanisches Erlebnis im Stil eines Izakayas mit herzlicher Gastfreundschaft. Dazu eine qualitativ hochstehende, frische, japanische Küche, mit Spezialitäten wie Tempura, Sushi oder Tataki sowie einem vielfältigen Sake-Angebot.

Izakaya bedeutet „Sake-Laden zum Sitzen“. Nach der Umgestaltung der Gasträume bietet das Restaurant Minamoto nebst optischen auch kulinarischen Neuerungen. Ganz der Izakaya-Tradition verpflichtet, steht eine breite Auswahl von Sake bereit, welche von individuell zusammenstellbaren japanischen Gerichten begleitet werden. Die Speisen werden täglich frisch mit viel Know-how und Liebe zum Detail von unserem japanischen Küchenteam zubereitet.

Mit Rikio Iwata zeichnet sich ein ausgewiesener, erfahrener und kreativer Fachmann als Küchenchef verantwortlich. Er durchlief seine Ausbildung in Japan und ist seit über 20 Jahren in der Region Basel tätig. Rikio Iwata und sein Team haben sich zum Ziel gesetzt, den Gästen ein herzliches und authentisch japanisches Erlebnis in allen Belangen zu bieten.

Weitere Informationen zum Minamoto sind unter www.minamoto-restaurant.ch erhältlich. Die Adresse lautet: Restaurant Minamoto, Schwarzwaldallee 175, 4058 Basel und ist unter 061 686 55 45 erreichbar.

Das Konzept stammt aus der Feder der Wyniger-Gruppe, welche mehrere Restaurants, Hotels, Caterings sowie die eigene Stadtmauer Brauerei im Raum Basel betreibt. Mehr Informationen zur Wyniger-Gruppe sind unter www.wyniger.com zu finden.

Weitere Informationen und Kontakt für Medien:

Wyniger Management AG
Christoph Widmer
Grünpfahlgasse 4
4001 Basel
Tel.: 061 264 94 50

christoph.widmer@wyniger.com

Mobile: 079 276 54 78

Mediencommuniqué vom 14. März 2019

2019年3月19日 レストランみなもとリニューアルオープン
純日本料理レストラン

ドイツ国鉄の真向かいにあるレストランみなもとは、短い改装を終え、3月19日に新しく出発いたします。お店の新しいコンセプトは、居酒屋風の本場の日本料理を心からのおもてなしと共にお客様に体験していただくことにあります。天ぷら、寿司、タタキなど、質の高い新鮮な日本料理と様々なお酒をご提供いたします。

居酒屋とは字の通り「座ってお酒を飲む店」です。お店の装いを一新させ、レストランみなもとは内装だけでなく、お品書きも新しくいたしました。正に居酒屋風に、お好きな一品料理に合わせてお選び頂けるように、豊富な種類のお酒をご用意いたしました。お料理は日本人調理師チームが、細部まで確かな技と真心を込めて、日々新鮮な食材を使って調理いたします。

この度、経験豊かでクリエイティブな職人である岩田力雄が、料理長として指揮を執ります。彼は日本での板前としての修業後、バーゼルで20年以上、更なる経験を積んできました。岩田料理長が率いるチームの目標は、お客様に本物の日本の心を体験していただくことです。

みなもとについての詳しい情報はこちらのウェブサイトからご覧になれます。
www.minamoto-restaurant.ch

このコンセプトは、バーゼルに数々のレストラン、ホテル、ケータリング、独自のビール工場などを展開するWyniger-Gruppeによるものです。Wyniger-Gruppeについての詳しい情報はこちらのウェブサイトをご覧ください。
www.wyniger.com

この記事に関する情報、コンタクトはこちらへお願いいたします。

Wyniger Management AG
Christoph Widmer
Grünpfahlgasse 4
4001 Basel
061 264 94 50/079 276 54 78
christoph.widmer@wyniger.com

