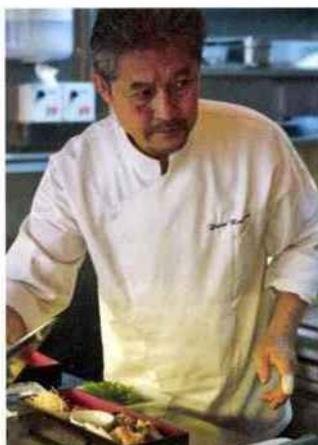




Eat PARADE



PARIS-TOKYO

Ao Izakaya

Le lieu : moderne, raffiné et tannique, ce bistrot fusion associe avec brio french touch et influences nippones.

L'assiette : outre des bentos et sushis de haute volée, le chef japonais, élevé aux grandes maisons françaises, propose des tapas chaudes et froides colorées servies dans une jolie vaisselle artisanale. Coup de cœur pour le foie gras snacké à la plancha sur lit de riz sushi, sauce teriyaki.

Le prix : 29 € le bento. 7 à 22 € les tapas. Menu omakasa (6 plats, le soir), 65 €.

12, rue Caumartin, 75009 Paris.
01 42 65 31 53. aoizakaya.com