

Japanskt möter peruanskt på ny restaurang i Helsingborg

Clarion Hotels lanserar ett nytt restaurangkoncept och första restaurangen att öppna ligger i Helsingborg. I februari 2021 kan man besöka AMA - Nikkei restaurant & rooftop bar på nya Clarion Hotel Sea U. Restaurangen får en inriktning på de japansk-peruanska smakerna och blir den första av sitt slag i staden. I den exklusiva rooftopbaren satsar man på hantverkscocktails och smakrika smårätter.



Valentinehelgen 2021 öppnar Clarion Hotels nya restaurang i Helsingborg

I februari öppnar inte bara Clarion Hotel Sea U, utan även restaurang AMA som blir kedjans senast restaurangtillskott. AMA kommer bestå av två delar, en restaurang längs med strandpromenaden med plats för hundra gäster, och takbar på hotellets översta våning med utsikt över havet. Till sommaren utökas baren med takterass och ytterligare sjuttio platser där Helsingborgare och hotellets gäster förväntas njuta av smakrika smårätter, cocktails och solnedgångar.

- Maten är inspirerad av Nikkeiköket, det vill säga unika smakkombinationerna mellan japansk och peruansk mat. Vi kommer servera mellanrätter på färsk fisk och skaldjur med ingredienser som lime, majs och aji peppar kombinerat med grillat kött och en stor variation av potatis, som är en prisad rätt i Peru. Vi kommer fokusera på hållbara och lokala råvaror, där hållbart fiske blir av största vikt, säger Rickard Olsson, kökschef på Clarion Sea U

Rickard Olsson är anställd som kökschef för AMA. Senast kom han från rollen som kökschef och gastronomisk ansvarig från den populära restaurangen Sillen & Makrillen i Helsingborg. Till hans hjälp kommer han ha sin sous-chef Cesar Flores Brañes. Cesar är född och uppvuxen i Lima i Peru men flyttade till Europa där han arbetat i bland annat London och Stockholm. Restaurangchef blir Helsingborgaren Christoffer Erson som senast kommer från den lokala restaurangen Gastro.

Restaurangen kommer gå under namnet AMA Nikkei Restaurant & Rooftop Bar

- AMA betyder "Sea Women" på Japanska och är taget från den historiska fridykartraditionen där kvinnor dyker efter ostron och pärlor på havets botten. I Sverige har bland annat Lotta Klemming anammat det här traditionella och hållbara sättet att plocka ostron. Detta rimmar bra med vår filosofi kring hållbart fiske och namnet AMA blir vår hyllning till havet, säger Miri Sumiq, VD på Clarion Hotel Sea U.

AMA blir Clarion Hotels senaste restaurangtillskott. Clarion Hotels har starka restaurangkoncept på de befintliga hotellen såsom Norda, Vrå, Kitchen & Table och Eatery Social.

FAKTA

Mer om Nikkeiköket:

Nikkei är ett fusionkök mellan Japan och Peru som skapades i samband med att japaner immigrerade till Peru på 1800-talet. Japanerna började tillaga sina rätter med lokala peruanska ingredienser och smaker. Nikkeiköket har tagit världen med storm, och idag kan man hitta flertal trendiga restauranger i New York, London, Miami och Barcelona.

Mer om inredning:

Inredningen i restaurangen är framtagen av MOD Arkitekter med konceptet "under the surface". Den består av en blandning av exotisk natur, hav och kosmopolitisk mystik. Lokalerna kommer ge ett mörkt intryck där inredningen lyser upp med hjälp av naturmaterial, varm belysning och färgstänk med inspiration från Peru. Väggarna pryds med street art, neonbelysning och japansk traditionellt träskrideri som kallas kumiko.

Öppningsdatum:

Valentine-helgen 2021

Restaurangbokningen öppnar 14 december