



AZUKI

CONTEMPORARY ASIAN FOOD IM HERZEN DER MÜNCHNER ALTSTADT

Im denkmalgeschützten Palais an der Oper hat am 11. Oktober AZUKI eröffnet: In stilvollem Ambiente werden im Restaurant die japanische und vietnamesische Kochkunst modern interpretiert, die Bar serviert auf das Konzept zugeschnittene Cocktails, und die Terrasse lockt mit einem wunderschönen Blick auf den Max-Joseph-Platz.

Über das Angebot der Familie Kuffler, ein Restaurant im wunderschönen Palais an der Oper umzusetzen, mussten Hieu und Anh-Thu Tran nicht lange nachdenken. „Wir sehen es als Chance, die wir nicht ausschlagen konnten – es ist eine Ehre für uns, uns in dieser Lage verwirklichen zu dürfen.“ Vor zehn Jahren hat das Gastronomen-Ehepaar mit dem ANH-THU in der Kurfürstenstraße kulinarische Wurzeln in München geschlagen. Mittlerweile betreiben die beiden unter anderem noch die beliebten Restaurants COCHINCHINA und CHUCHIN. Alle Restaurants zeichnen sich durch moderne vietnamesische Küche in einem besonders stilvollem Ambiente aus.

Im AZUKI gehen die Trans einen Schritt weiter: Sie verbinden die Gerichte ihrer Heimat mit denen der japanischen Küche. Um eine authentische Geschmackssprache zu finden und den Look, der diese verkörpern soll, sind die Trans durch Japan und Vietnam gereist, Inspiration fanden sie mit dem AZUKI-Team auch in den Trendmetropolen London und Shanghai. AZUKI ist Anh-Thus Name im Japanischen.

RESTAURANT CONTEMPORARY ASIAN FOOD

Frische Produkte, übersetzt in eine japanisch-vietnamesische Geschmackssprache, die Akzente aus ganz Asien in sich vereint: Das ist die AZUKI Küche. Loup de Mer Carpaccio mit Yuzu-Trüffel-Öl, ein Tuna Tatar mit grünem Spargel und ein Pomelosalat mit Tofu stehen genauso auf der Karte wie eine klassisch vietnamesische Pho Bo, Tempura und Gyoza mit Wagyu, Black Cod und Garnelen.

Hinter getönten Scheiben arbeitet die Küchenmannschaft wie in einem Schattentheater - am sieben Meter langen Sushi-Counter davor bereitet ANOKIs japanische Chefin Haruko Kato mit ihrem Team Maki, Nigiri und Sashimi vor den Augen der Gäste zu. Fisch und

Meeresfrüchte, Steaks und Filets vom Grill werden mit asiatischen Saucen veredelt und können mit kleinen Beilagen kombiniert werden. Zu den regionalen Lieferanten zählen unter anderem der Westerberger Fullblood Wagyu-Hof und Crusta Nova Garnelen.

BARROOM

Eigens für das AZUKI kreierte Signature Cocktails mit asiatischem Twist, wie der MATCHA HIGHBALL, der SAKURA mit Gin, Kirschblüte, Granatapfel und Champagner oder der TOKYO PENICILLIN mit Whisky, Limette, Zuckerrohr und Ingwer, treffen auf die Klassiker der Barkultur. Dazu hält die Bar ein breites Angebot an ausgewähltem Sake parat und berät gerne beim Einstieg in die Welt des japanischen Reisweins.

Der Barroom hat einen separaten Eingang und fungiert somit eigenständig. Eine Auswahl an Fingerfood stillt noch bis 1 Uhr nachts den Hunger. Das Restaurant ist über einen Flur entlang des begehbaren Wein- und Sakeraumes mit der Bar verbunden; der Weg zu einem anregenden Aperitif vor oder einem stilvollen Absacker nach dem Dinner ist nicht weit.

ARKADE

Das Palais an der Oper verfügt über eine der prächtigsten Terrassen der Stadt mit Blick auf den Max-Joseph-Platz und die Maximilianstraße. An schönen Tagen bildet die florentinische Säulenhalle eine elegante Bühne für die AZUKI Küche und für Feierlichkeiten wie Hochzeiten und Empfänge.

INSPIRATION

AZUKI ist inspiriert von der Blauen Stunde. Einem Schwebestand zwischen Tag und Nacht. Eine Zwischenwelt, in der alles möglich scheint. Eine Zwischenwelt, die Raum schafft für einzigartige Momente.

Für die Vollkommenheit und die Unvollkommenheit des Moments zugleich steht in Japan die Kreisform Enso: AZUKI will Momenten Bedeutung schenken. Vollkommen ist AZUKI nur im Zusammenspiel mit den Gästen. So entstehen wertvolle Momente, die bleiben.

AZUKI vereint Japan und Vietnam in München. Familiäre Atmosphäre trifft auf weltoffene Gastfreundschaft, Lebendigkeit auf Gelassenheit. Fernöstlicher Stil mischt sich mit modernem Ambiente, traditionelle Kochkunst mit kosmopolitischer Kreativität. Spannungsfelder wie Tag und Nacht - magische Momente wie die blaue Stunde.

DESIGN

Eine dunkle, mystische Anmutung mit geradlinig reduzierter Formsprache: Unter tiefblauem Himmel kontrastieren schimmernde Stoffe und warmes Holz mit reflektierenden Flächen. Rohe und natürliche Materialien wie Eiche und Stein werden

durch filigrane Elemente miteinander verbunden, opulent bemusterte Stoffe und Tapeten fügen eine weiche Note hinzu.

Der Gast betritt AZUKI über einen von Paravents abgeschirmten, traditionell japanisch verlegten Kieselpfad, der zum Empfang führt: Der Übergang in die AZUKI Welt. Ein abstrakter asiatischer Wald zieht sich als Tapete über den Raum, getuschte Nadelzweige verzieren Papierlampions und scheinen andernorts als Lichtreflexe auf, Pendelleuchten aus Messingstäben sind inspiriert von japanischen Bambushainen.

In den mächtigen Rundbögenfenstern stehen Tische mit kleinen Drehscheiben, die für das Teilen der Gerichte gedacht sind. Die lange Eichentafel in der Mitte des Raumes eignet sich für größere Runden. Dahinter das im Tatami-Style errichtete Guest House, inspiriert von einem chinesischen Hochzeitsbett: Bis zu zehn Gäste genießen darin die private Atmosphäre um den Tisch aus blauem Azul.

Im Barroom pirschen Tiger über die Tapete, die bis zur nachtfarbenen Stuckdecke hinauf reicht. Die Bar selbst ist von einem asiatischen Lampion inspiriert. Den Entwurf der Designerin Caroline Rauh (formschneider design) hat das Planungsbüro Hofmann & Losch umgesetzt.

PALAIS AN DER OPER

Der Palais an der Oper zählt zu den prominentesten Gebäuden Münchens. Der im 18. Jahrhundert erbaute Rokoko-Adelspalast wurde 1836 zur Königlichen Residenzpost umgewidmet und beherbergte bis 2009 Einrichtungen der Post. Die 1825 von Leo von Klenze errichteten florentinischen Arkaden prägen bis heute das Ambiente des Max-Joseph-Platzes.

„Wir freuen uns, dass die Familie Tran in Kooperation mit Stephan und Sebastian Kuffler den Weg in unsere Immobilie, an diesem exponierten Ort, gefunden hat“, sagt Christian Bahn, zuständiger Asset Manager der Clarus Management GmbH, die das Gebäude vollumfänglich betreut. Besonders freue er sich darüber, mit AZUKI das Gastronomieangebot im Palais an der Oper fortzuführen. Die exklusive Adresse gepaart mit dem Konzept des erfolgreichen Gastronomenpaares Anh Thu und Hieu Tran wird eine kulinarische Bereicherung für die Umgebung darstellen.

KONTAKT

AZUKI | Palais an der Oper
Maximilianstraße 2 | Hofgraben 9
80539 München

täglich 11.30 bis 1 Uhr
azukimunich.com
hello@azukimunich.com