

07.05.2019 - 14:00 Uhr

LOTTE HOTELS & RESORTS gewinnt als Koreas bestes Gourmet-Hotel weiter an Popularität

Gourmets können in Seoul auf kulinarische Weltreise gehen

Seoul, Südkorea (ots/PRNewswire) - LOTTE HOTELS & RESORTS (www.lottehotel.com), die authentisch koreanische und größte Hotelmarke des Landes, sorgt als das einzig wahre "Gourmet Hotel" für Aufmerksamkeit. LOTTE kann mit drei Spitzenrestaurants aufwarten, die mit höchster Kochkunst und Top-Service eine beeindruckende Gourmet-Reise rund um den Erdball offerieren.

- Mugunghwa, das koreanische Restaurant von Weltklasse, wo Tradition und Moderne aufeinandertreffen

Traditionelle Gerichte auszuprobieren ist der einfachste Weg, lokale Kultur zu erleben. Im 38. Stock des LOTTE HOTEL SEOUL - im für Shopping und touristische Aktivitäten berühmten Stadtviertel Myeongdong im Herzen Seouls - findet sich das Restaurant Mugunghwa, das älteste Fünf-Sterne-Hotelrestaurant in Korea. Das Restaurant macht seinem Namen Mugunghwa (die Hibiskusblüte, die koreanische Nationalblume) alle Ehre und setzt sich mit Stolz und Leidenschaft dafür ein, authentisch koreanische Gerichte zu kreieren.

Aufbauend auf authentischer koreanischer Küche hat das Restaurant im Laufe der Zeit neue Rezepte und moderne Elemente bei Gestaltung, Tafelgeschirr und Präsentation integriert und ist führend für koreanisches Fine Dining. Mit spektakulärem Ausblick auf den Berg Bukhansan und auf Downtown Seoul kann das Restaurant seinen Gästen eine unvergessliche Erinnerung bieten, die mit feinsten Speisenfolge vervollständigt wird.

Zu den beliebtesten Gerichten auf der Speisekarte gehören derzeit "Heringskaviar Bibimbap" und "Rinderfilet Daegwallyeong Hanwoo, gegrillt". Heringskaviar Bibimbap wird, anders als das herkömmliche Bibimbap-Gericht aus Gemüse und Fleisch, mit gesalzenem Heringsrogen und Gewürzen, Abalone und Kimchi garniert angerichtet. Für das gegrillte Daegwallyeong Hanwoo Rinderfilet kommt ausschließlich erstklassiges Rindfleisch aus der ökologisch intakten grünen Hügellandschaft von Daegwallyeong im Landkreis Pyeongchang zum Einsatz, ein besonders zartes Fleisch, das durch das Aroma von Eichenholzkohle weiter veredelt wird.

- Das berühmte französische Restaurant Pierre Gagnaire à Séoul, das Speisen und Service von Weltklasse zu erschwinglichen Preisen offeriert

Lässt sich Paris in Seoul erleben? Im 35. Stockwerk des Executive Tower im LOTTE HOTEL SEOUL befindet sich das französische Restaurant Pierre Gagnaire à Séoul, das vom französischen Küchenchef Pierre Gagnaire geleitet wird. Seine einzigartige, unverwechselbar französische Küche mit modernen Nuancen hat ihm den Spitznamen "Picasso des Gastronomie" eingebracht. Pierre Gagnaire à Séoul ist das einzige französische Restaurant in Seoul, das in der Erstaussgabe des 2017 erstmals herausgegebenen koreanischen Guide Michelin (Seoul) zwei Sterne erhielt. Das Restaurant hast sich seit seiner Wiedereröffnung, die nach monatelanger Renovierung am 1. September 2018 stattfand, den Ruf erworben, Liebhabern der französischen Küche exquisite französische Cuisine und Top-Service zu erschwinglichen Preisen zu bieten. Ein Abendessen hier ist exemplarisch für die unverwechselbare südfranzösische Küche und den Service des berühmten Küchenchefs.

Der Meister kommt regelmäßig nach Seoul, um die Speisefolge, die Weinauswahl und andere Details im Restaurant persönlich zu betreuen. Bei seinem letzten Besuch im Januar erklärte Gagnaire, wie sehr er die Stadt liebt, und verriet, warum sein Restaurant bei den Gästen in Seoul so populär ist. "Das ist den Mitarbeitern des LOTTE Hotels zuzuschreiben, die wirklich hart gearbeitet und stets ihre Rückmeldung an mich weitergegeben haben, und natürlich liebe ich auch die Aussicht von hier oben".

- "STAY" by Yannick Alleno, das französische Restaurant am höchsten Punkt Koreas

Im 81. Stockwerk des SIGNIEL SEOUL, dem Symbol für Luxus in Korea, befindet sich das französische Restaurant STAY des gefeierten französischen Küchenchefs Yannick Alleno. Mit seiner Lage in Jamsil, dem Zentrum für Kultur, Shopping und Tourismus im Südosten Seouls, ist STAY zu einem festen Punkt für Besichtigungsrundfahrten geworden und bietet alles, was Touristen suchen, von der idealen Lage über die malerische Aussicht bis hin zu köstlichsten Speisen.

STAY ist seit der Eröffnung im April 2017 im Fokus der kulinarischen Welt und hat sich bereits im ersten Jahr einen Michelin-Stern verdient. STAY bietet trendige französische Küche mit den besten saisonalen Zutaten aus Korea. Monsieur Allenos exklusive Sauce vereint all diese Zutaten in wunderbarer Harmonie - verfeinert mit dem passenden Wein - die Gäste aus der ganzen Welt sind aus gutem Grund begeistert.

Chefkoch Alleno besucht Seoul ein- bis zweimal im Jahr, um sein kreatives Wirkungsfeld zu betreuen. Über sein kulinarisches

Engagement sagt er, "Meiner Kochkunst im SIGNIEL SEOUL, das so symbolisch für Seoul steht wie der Eiffelturm für Paris, nachgehen zu können, ist wirklich wundervoll. Ich bin bestrebt, stets die edelsten Zutaten zu finden und mich mit den Mitgliedern des Teams auszutauschen, um die erlesensten Gourmet-Gerichte zu kreieren".

Foto - https://mma.prnewswire.com/media/879487/LOTTE_1.jpg

Foto - https://mma.prnewswire.com/media/879488/LOTTE_2.jpg

Foto - https://mma.prnewswire.com/media/879489/LOTTE_3.jpg

Foto - https://mma.prnewswire.com/media/879490/LOTTE_4.jpg

Kontakt:

Mugunghwa im LOTTE HOTEL SEOUL

+82-2-317-7061~2

Pierre Gagnaire à Séoul im LOTTE HOTEL SEOUL

+82-2-317-7181~2

STAY im SIGNIEL SEOUL

+82-2-3213-1231

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100067703/100827719> abgerufen werden.