**MEDIENMITTEILUNG**

me and all hotel düsseldorf

**„Itadakimasu“ über den Dächern Düsseldorfs: Japaner Takumi zieht in die me and all Lounge**

**Ab Juni serviert der neue Local Hero Takumi echte japanische Küche in der Lounge des me and all hotels mitten in Düsseldorfs „Little Tokyo“. Bei Ramen, Sushi und asiatischem Fingerfood genießen Hotelgäste und Düsseldorfer den Blick aus der 11. Etage über die Stadt oder beim traditionellen Private-Dining aus dem eigenen Hotelzimmer.**

*Düsseldorf, 15. Juni 2021.* Mit dem „Takumi plus“ eröffnet ein weiterer Standort des beliebten Düsseldorfer Gastronom Haruhiko Saeki. Der Japaner kam im Jahr 1995 nach Düsseldorf und ist mit seinen original japanischen Restaurants und Ramen-Bars weit über die Grenzen der Landeshauptstadt bekannt. Das me and all hotel mit seinem japanisch angehauchten Design und der Lage mitten im Herzen von Düsseldorfs „Little Tokyo“ ist dabei der perfekte neue Standort.

**Itadakimasu – Guten Appetit!**

In der me and all Lounge stehen nun authentische Gerichte wie die traditionellen Ramen, Sushi in höchster Qualität und japanisches Fingerfood wie Gyoza (frittierte Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen), Yakitori-Spieße oder Edamame-Sticks auf der Speisekarte, die digital mittels QR-Code anzusehen ist. „Das Besondere an den Gerichten von Takumi sind die echten japanischen Rezepte, die nicht auf den europäischen Geschmack abgestimmt werden“, ist Hotelmanager Sven Pusch begeistert vom neuen Local Hero. Viele Zutaten werden dafür extra aus Japan importiert wie zum Beispiel die Ramen-Nudeln, die einen besonderen Reifeprozess durchlaufen.

Dazu kommt eine starke und schmackhafte Brühe, in der Gemüse und Algen über Stunden gekocht und anschließend mit Salz, Miso, Sesam- oder Soja-Sauce abgeschmeckt werden. Getoppt im wahrsten Sinne wird diese dann mit den feinen Ramen-Nudeln und Gemüse-Tempura oder Teriyaki-Chicken.

**Nippon genießen im privaten Rahmen**

Für noch authentischeren Japan-Genuss bietet das me and all hotel düsseldorf die Möglichkeit, in privater Runde mit bis zu vier Personen ein Menü in einem als Separée eingerichtetem Hotelzimmer zu genießen. Denn Separées sind in klassischen japanischen Restaurants üblich und die Zimmer des me and all mit ihrem Design mit Lampions, Bambusholz und Kirschblüten-Panoramawand der perfekten Rahmen. Für 50 Euro pro Person bekommen die Gäste ein Menü mit einer Bentox gefüllt mit Vorspeisen wie Edamame und California Roll und als Hauptspeise zur Wahl Veggie Tempura, gebratene Entenbrust, Teriyaki-Lachs oder Wagye-Rindfleisch (Aufpreis 30 Euro) mit Reis und Misosuppe. Ein Mochi-Eis oder ein Apfel-Gyoza rundet als japanisches Dessert das Dinner ab.

Auf der Soundanlage im Zimmer kann dazu bequem die eigene Musik oder eine Playlist des Hotels im Hintergrund abgespielt werden. Wer möchte, kann natürlich auch den Flat-TV im Zimmer nutzen. Weiteren Komfort bieten eigenes WC und Waschbecken. So wird das Dinner mit noch mehr Sicherheit zu einem ganz besonderen Erlebnis.

**Takumi plus im me and all hotel düsseldorf**

Das „Takumi plus“ in der me and all Lounge hat dienstags bis donnerstags von 18:00 bis 23:00 Uhr geöffnet, freitags und samstags von 18:00 bis 01:00 Uhr (Küche geöffnet bis 23:00 Uhr). In dieser Zeit ist auch die Buchung eines Private Dinings möglich. Eine Reservierung ist bis zu 24 Stunden im Voraus nötig. Aktuell werden die Gerichte zudem to-go angeboten.

Die Übernachtung im me and all hotel ist ab 99 Euro [buchbar](https://booking.meandallhotels.com/?adult=1&arrive=2021-06-30&brand=MEANDALL&chain=25496&child=0&currency=EUR&depart=2021-07-01&hotel=8658&level=chain&locale=de-DE&rooms=1).

Weitere Informationen zu „[Takumi](https://digitaleheimat.lindner.de/webdav/0c851181-85e5-48df-a456-c333ec8378cd/c478d9cd-0228-416f-9f90-70f36e97449a/f71e8c85-1c2f-48cb-9098-043a158755ec/Takumi) plus“ und zur me and all Lounge unter <https://meandallhotels.com/>.

**Haruhiko Saeki – Der Kopf hinter Takumi**

Haruhiko Saeki, 1969 in Japan geboren und 1995 nach Düsseldorf gekommen, gründet 2001 die Firma Brickny Europe GmbH und übernimmt mit dem Kushitei of Tokyo in der Düsseldorfer Immermannstraße sein erstes Restaurant. Das ist der Start einer kulinarischen Erfolgsgeschichte in der Landeshauptstadt: Im September 2003 eröffnet er das Café Relax, 2007 kommt das Ramen-Restaurant Takumi dazu und bald darauf wird das Kushitei of Tokyo vergrößert, weil der Gästeandrang so enorm ist. Bis Ende 2017 eröffnet Saeki weitere fünf authentische Japan-Restaurants in Düsseldorf. Das Takumi plus im me and all hotel düsseldorf ist nun die insgesamt 13. Location der Brickny Europe GmbH. Allen Standorten ist dabei eines gemeinsam: Die Philosophie, jeden einzelnen Gast mit der japanischen Küche glücklich zu machen und ihm ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern.

**Lecker essen und entspannt übernachten mit Sicherheit**

Die me and all hotels bieten ihren Gästen und Mitarbeitenden selbstverständlich höchste Hygienestandards, die den aktuellen (lokalen) Empfehlungen jederzeit angepasst werden. Dazu zählt neben der Einhaltung von Abstandsregeln, kontaktlosem Check-in- sowie bargeldloser Zahlung und verstärkten Reinigungszyklen die deutschlandweite Anbindung an die App luca. Eine Übersicht aller unternehmensweiten Standards und Richtlinien gibt es unter [www.meandallhotels.com](https://meandallhotels.com/covid-19.html).

**me and all hotels**

Die me and all hotels sind die Zweitmarke der Lindner Hotels AG. Im Jahr 2015 von den Vorständen Andreas Krökel und Otto Lindner entwickelt, eröffnete das erste Haus im Oktober 2016 in Düsseldorf, im Jahr 2018 folgte der zweite Standort in Mainz, im Mai 2020 das dritte Haus in Hannover und im Juli 2020 in Kiel. Im Jahr 2017 wurde zusammen mit der Hanseatic Group die me & all Hotels GmbH gegründet, um das Wachstum der neuen Boutique-Marke deutlich zu beschleunigen. Es sind bereits weitere Verträge für me and all hotels in zentralen Lagen der Städte Stuttgart, Ulm, Leipzig und Düsseldorf unterschrieben. Die me and all hotels sprechen mit ihrem urbanen, lässig-ungezwungenen Flair vor allem City- und Business-Traveller sowie Urban Locals an, die Leben, Arbeiten und Kommunikation in sympathischer Atmosphäre verbinden möchten. Nonchalantes Herzstück der Hotels ist die offene Verschmelzung von Check-in, Bar, Lounge und Coworking Cornern. Vintage-Möbel, Accessoires mit Augenzwinkern und neueste technische Ausstattung verbinden dort Funktion und Finesse, Professionalität und Individualität, Luxus und Gemütlichkeit.

**Weitere Informationen:** <http://meandallhotels.com/>

**Für den kleinen Nachrichtenhunger:** <https://twitter.com/meandall_hotels>

**Neuigkeiten gibt es auch auf:** [www.facebook.com/meandallhotels/?fref=ts](http://www.facebook.com/meandallhotels/?fref=ts)

**Wer mehr sehen will:** <https://www.instagram.com/meandallhotels/>

**Unternehmenskommunikation me and all hotels:**

Catherine Bouchon (Director Public Relations)

Fon: +49 211 5997 1133

Mail: catherine.bouchon@meandallhotels.com

Emanuel-Leutze-Str. 20

40547 Düsseldorf