



## Das Restaurant «Le Miyako» im Hotel Beau Rivage Palace in Lausanne-Ouchy: Teppan-yaki in seiner schönsten Form!

Das Hotel Beau Rivage Palace in Ouchy-Lausanne ist ein Hotel- und Gastro-Universum für sich – ein Haus mit grosser Tradition, in welchem seit jeher die Eliten der Welt logierten und die einzigartige Location direkt am Ufer des Lac Léman genossen.

Erst kürzlich ist das Hotel Beau Rivage Palace wieder einmal im Mittelpunkt der Weltöffentlichkeit gestanden, als über den Abschluss eines internationalen Atomabkommens mit Iran verhandelt wurde. US-Aussenminister John Kerry und zahlreiche andere Verhandlungsdelegationen beanpruchten die überdurchschnittlichen Service- und Dienstleistungen des Hotel Beau Rivage Palace, das sich im Eigentum der Sandoz-Stiftung befindet.

### Location mit grosser Gastronomie

Die 168 grosszügigen und elegant-gediegenen Gästezimmer, davon 26 Junior- und acht Suiten, sowie das (eine klassisch-elegante Grandeza ausstrahlende) Raum-

angebot für Bankette, Events, Meetings und Konferenzen sind – neben der einmaligen Lage am Seeufer und nur einen Steinwurf vom Internationalen Olympischen Komitee und dessen Museum entfernt – die eigentlichen Markenzeichen des Hotel Beau Rivage Palace.

Dazu kommt eine äusserst vielseitige Gastronomie:

- ▶ Das Gourmet-Restaurant Anne-Sophie Pic
- ▶ Das Ristorante L'Accademia
- ▶ Die Café-Brasserie Beau-Rivage
- ▶ Das Frühstücksrestaurant La Terrasse
- ▶ Das Outdoor-Restaurant Ô Terrasse im Cinq Mondes Spa
- ▶ Das Genfersee-Schiff Montreux
- ▶ Die Bar Retro-Chic
- ▶ Der Weinkeller mit 3000 Provenienzen
- ▶ Die Lobby-Lounge mit Seeblick
- ▶ Das japanische Restaurant «Le Miyako», ein Spitzenlokal, das die Brücke schlägt zwischen Europa und dem Fernen Osten.

### Frontcooking in schönster Form

Das «Le Miyako» bietet eine authentische

und hochstehende japanische Gastronomie an: frisch zubereitete Sushi und Sashimi, Shabu-Shabu, klassische japanische Gerichte und vieles mehr, welche auf einer Teppan-yaki-Kochstation zubereitet werden.

Den Auftrag für die Planung und Realisierung dieser Frontcooking-Kochstation erhalten hat die Gamatech AG in Illnau (ZH), welche die effizienten und einzigartigen japanischen Gas-Wok-Herde von Nayati in die Schweiz importiert. Konzeption, Ideen, Möbel, Kochstellen, Kühlkörpse und Abzugshauben sind aus hochwertigem Material gefertigt, design-orientiert und von klaren, schlichten und puristischen Linien geprägt – dies ganz im Stil der gehobenen japanischen Gastronomie. Der gesamte Frontcooking-Bereich passt deshalb ausgezeichnet ins gediegene «Miyako»-Restaurant im Hotel Beau Rivage Palace in Lausanne-Ouchy und gehört mit Sicherheit zu den «Meisterwerken» der Spezialisten der Gamatech AG.

