

P R O P O S I T I O N S C O M I T É S D ' E N T R E P R I S E S

SA 作 KU

MAISON JAPONAISE · SUSHI & IZAKAYA

L'héritage Tsukizi, au cœur du quartier Vendôme.

Pour Sandrine Vidal

SAKU · 9 rue du Mont Thabor, 75001 Paris · Avril 2026

L'héritage Tsukizi

Une famille, trois maisons, une même exigence.

Saku s'inscrit dans la continuité naturelle d'un groupe de restauration familial, porté par une même vision : faire vivre à Paris une cuisine japonaise authentique, vivante et exigeante.

L'adresse historique, **Tsukizi**, incarne la tradition et la précision du sushi-ya. La deuxième maison, **Shin Izakaya**, exprime l'énergie chaleureuse et la convivialité des tablées.

Saku devient alors le lien évident entre ces deux identités — l'équilibre entre rigueur du geste, plaisir du partage et expérience immersive.

3

maisons du groupe familial

50

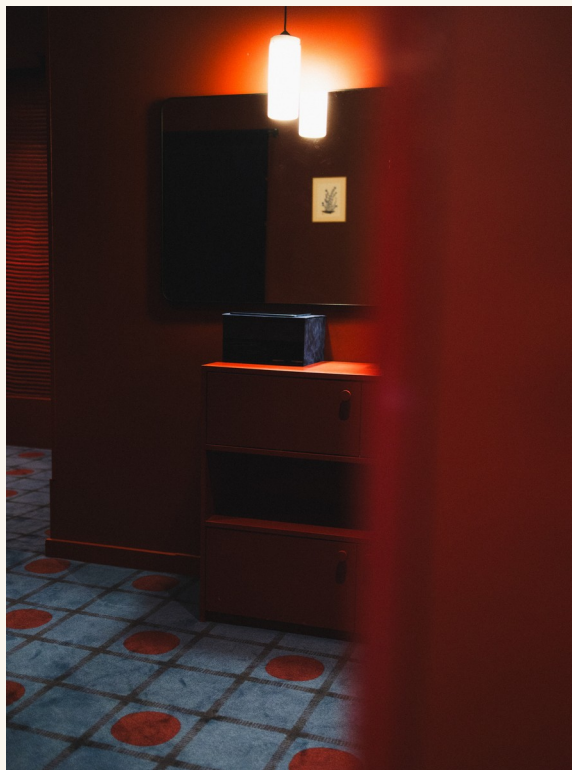
ans d'histoire chez Tsukizi

作



SAKU, rue du Mont Thabor

À deux pas de la place Vendôme, au cœur du 1er arrondissement.



L'adresse SAKU

9 rue du Mont Thabor, à deux pas de la place Vendôme : SAKU occupe une adresse emblématique, à la croisée de l'hôtellerie de luxe, de la mode et des grandes maisons. Une clientèle locale exigeante et une audience internationale en quête d'expériences uniques.

L'héritage Kinugawa

SAKU prolonge l'héritage de Kinugawa, institution japonaise fondée dans les années 80 et devenue une référence incontournable du quartier — fidèle aux codes du Japon, pensée pour notre époque, sans jamais renier la mémoire du lieu.

Sushi-ya & Izakaya

Trois atmosphères sous un même toit.

作

01

座

Le grand salon

É l é g a n t & o u v e r t

Pour dîner à deux, célébrer entre amis, ou recevoir en tablée. Rouge laque, bois, moquette signée Keisuke Shoda inspirée des Sashiko tiles.

02

個

Le salon privé

R é c e p t i o n s & g r o u p e s

Une alcôve privatisable dédiée aux rendez-vous plus intimes ou professionnels, avec le même niveau d'attention au détail.

03

席

Le comptoir à sushi

E x p é r i e n c e c é r é m o n i e l l e

8 couverts face au chef, 3 services par jour (12h · 19h · 21h). Le lien direct avec le maître sushi devient central, presque rituel.

Ando-san, maître sushi

Itamae japonais · tradition Edomae · geste précis, produit sincère.



Itamae japonais spécialisé dans la tradition Edomae, Ando-san incarne la cuisine du sushi telle qu'elle se transmet au Japon : un apprentissage long, une exigence silencieuse, un profond respect du produit.

Son approche repose sur la **maîtrise du temps**, la **maturation du poisson** et la **justesse de la coupe** — dans la lignée directe des grands itamae de Tokyo.

« Une cuisine épurée, précise et sincère. »

作

L'esprit de la maison

Saison · savoir-faire · omotenashi.

旬

S H U N

La saison

Chaque poisson arrive du matin. Ce qui n'est pas de saison n'est pas servi.

作

S A K U

Le savoir-faire

Des gestes appris sur des années — coupe, riz, maturation, feu. La précision avant l'effet.

おもてなし

O M O T E N A S H I

L'hospitalité

L'attention portée à chaque convive, avant même qu'il la demande. L'art japonais de recevoir.

Trois propositions pour vos bénéficiaires

Un parcours lisible, de la découverte à l'expérience d'exception.

01

D É C O U V E R T E

Comptoir du midi

Le spectacle du chef, à l'heure déjeuner.

60 €

par personne · tout compris

VALEUR PERÇUE ≈ 70 €

Menu complet · 7 sushi ou 4 handroll
Dessert du chef · thé inclus
Service 12h · 8 couverts

02

S É L E C T I O N D E L A M A I S O N

Voucher SAKU

Bon d'achat à valoir librement sur la carte.

95 €

par personne · tout compris

VALEUR PERÇUE ≈ 115 €

À valoir sur toute la carte
Supplément payé sur place par le bénéficiaire
Valable 7j/7 · midi et soir · 12 mois

03

S I G N A T U R E

Omakase dégustation

Sept temps d'Edomae, composés à la minute.

145 €

par personne · tout compris

VALEUR PERÇUE ≈ 170 €

Sept temps au comptoir
Dégustation de saké incluse
3 services : 12h · 19h · 21h

OFFRE PHARE
RECOMMANDÉE

Voucher

Découverte SAKU

95 €

par bénéficiaire, tout compris

VALEUR PERÇUE

115 €

Le meilleur équilibre accessibilité / storytelling / expérience
pour vos bénéficiaires CSE.

SAKU · Propositions CSE 2026

CE QUE VIVRA VOTRE BÉNÉFICIAIRE

Bon d'achat à valoir librement sur la carte du restaurant



Bon d'achat à la carte

Utilisable librement sur toutes les propositions de la maison — carte du jour, plats signature, cave.



Supplément à la charge du bénéficiaire

Le bénéficiaire règle sur place la différence si son addition dépasse le montant du bon.



Aucun rendu de monnaie

Le bon vaut pour son montant intégral, non remboursable si l'addition est inférieure.



Liberté totale de choix

Le bénéficiaire compose son repas au gré de l'envie du jour — pas de menu imposé, midi ou soir.



Simple à utiliser

Le bénéficiaire présente son bon à l'arrivée — aucune démarche préalable ni réservation dédiée.

✓ Valable 7j/7

✓ Midi & soir

✓ En salle ou à table

✓ Validité 12 mois

Omakase dégustation — 145 €

L'expérience signature, au comptoir.

Sept temps au comptoir

Le chef Ando-san déroule un menu omakase composé à la minute, guidé par l'arrivage du matin et l'inspiration du jour. 8 couverts par service — 12h, 19h, 21h.

Pour qui ?

Direction, cadres sup, clients VIP d'un CSE. Cadeau d'exception pour un anniversaire d'entreprise, un départ, ou une récompense de performance.

VALEUR PERÇUE

170 €

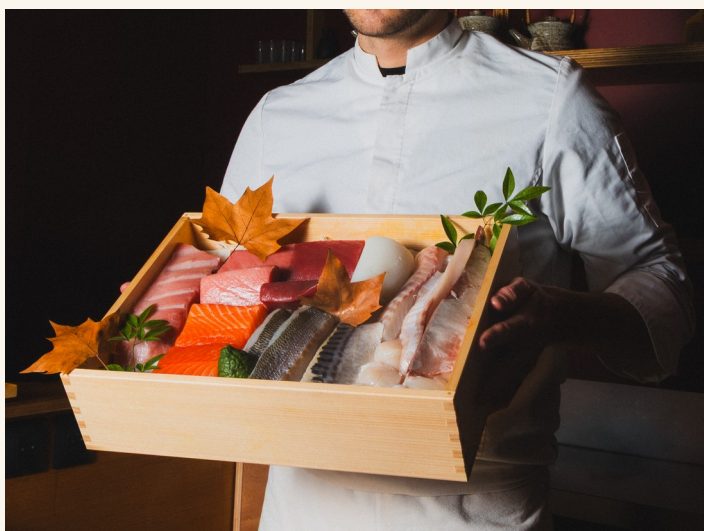
pour un bénéficiaire facturé 145 €

DÉGUSTATION DE SAKÉ INCLUSE · *trois verres, offerts par la maison*



Comptoir du midi — 60 €

Le spectacle du chef, à l'heure déjeuner.



VALEUR PERÇUE

70 €

facturé 60 €

POUR QUI

Tous les bénéficiaires CSE. Démocratiser l'adresse SAKU sans renoncer au geste du comptoir.

LE MENU CSE · 6 TEMPS

Menu complet, dessert signature et thé japonais inclus.

- | | | |
|---|------------------------------|---|
| 一 | Amuse bouche | <i>du jour</i> |
| 二 | Salade sunomono | <i>entrée rafraîchissante</i> |
| 三 | 7 sushi OU 4 handroll | <i>au choix — sélection du chef</i> |
| 四 | Soupe miso | <i>par la maison</i> |
| 五 | Dessert du chef | <i>signature, renouvelé à la saison</i> |
| 六 | Thé japonais | <i>offert en fin de service</i> |