



ZITRUS UND UMAMI – IM FRANKFURTER BAHNHOSVIERTEL DEFINIERT DIE FRENCH BENTO BAR DEN BEGRIFF „HOTELBAR“ NEU

Eröffnung: 1. Oktober

Gläser klirren, Stühle werden gerückt und aus dem Erdgeschoss der historischen Neckarvillen reflektieren die bunten Lichter einer Arbeit von Tobias Rehberger auf die Straße, während sich die Gespräche in der Bar verdichten. Genau diese Geschichte sollte schon im letzten Jahr von der Neckarstraße erzählt werden. Am 01. Oktober hat das Warten dann ein Ende: die French Bento Bar lädt zu guten Drinks und exquisitem Barfood, und das zum After Work bis spät in die Nacht. Mitten in Frankfurt gelegen, vereint sie wie wenig andere Orte die Vielseitigkeit der Stadt: Finanzmetropole, Bahnhofsviertel und Gründerzeitarchitektur.

In Zusammenarbeit mit dem Team des Grill-Royal Berlin ist im AMERON Frankfurt Neckarvillen Boutique die *French Bento Bar* entstanden. Sie verbindet französische Eleganz mit japanischer Subtilität, was sich sowohl in den Speisen als auch in der Getränkeauswahl abzeichnet. Angeschlossen an das Le Petit Royal kombiniert die Bar hochwertige Produkte mit exzellenter Handwerkskunst in einer frischen Atmosphäre. Dabei experimentieren Barchef Michael Nagy und sein Team mit den Techniken und Geschmackselementen beider Kulturen. Der Hauptaugenmerk liegt auf den Signature-Drinks und Highballs, bereichert durch eine Auswahl an Drinks mit alkoholfreien Spirituosen und hausgemachten Limonaden.

„Ziel war es einen neuen Ort zu schaffen, der elegant ist und Spaß macht. Die meisten unserer Drinks sind Variationen, die man normalerweise nicht erwarten würde. Wir arbeiten dafür mit Aromen wie Hibiskus, Litschi und Jasmin. Der *Japanese Sidecar* beispielsweise führt Yuzushu in den traditionellen französischen Cocktail ein – eine ideale Mischung aus duftenden Zitrusfrüchten und Umami“ – so Michael Nagy.

Zwischen zeitgenössischer Kunst und hochwertigen Materialien wie Rubelli Tweed und Bottega Nove-Fliesen kombiniert Le Petit Royal-Küchenchef Udo Grigas französische Bistro-Klassiker wie Austern und Beef Tartar mit Zutaten wie Sake, Ingwer und hausgemachter Shichimi-Paste zu einer ausgewogenen Barfood-Karte. Zweimal die Woche lädt die French Bento Bar zum After Work mit einem wöchentlich wechselnden Musikprogramm ein. Denn, ganz wie es in der Neonarbeit von Rehberger heißt, "all work and no play make jack a dull boy"

FRENCH BENTO BAR
Neckarstr. 13, Frankfurt am Main
[@frenchbentobar](#)

Barchef: Michael Nagy
Küchenchef: Udo Grigas

ÖFFNUNGSZEITEN
Dienstag – Samstag, ab 17.00 Uhr
reservierung@lepetitroyalfrankfurt.de

PRESSEKONTAKT
Bureau N, Hannah Dean
hannah.dean@bureau-n.de