



Champ de Soleil

シャン ドゥ ソレイユ

Welkom ! Belgische Gastronomie



Champ de Soleil

Eigenaar en chef-kok van Champ de Soleil is Nobuaki Harada, die zijn opleiding heeft gevolgd in een driesterrenrestaurant in Brussel. West-Europese gerechten, gecentraliseerd op de keuken van België, dat wordt geprezen als het 'Koninkrijk van gastronomische gerechten'.

Meer dan 80 soorten Belgisch bier en dranken van over de hele wereld zijn in voorraad. Je kan ook genieten van de verzamelde wijnen.

Het is een groot restaurant met 4 verdiepingen dat voor uiteenlopende doeleinden kan worden gebruikt: van entertainment en dates tot afterparty's voor bruiloften, welkomst- en afscheidsfeesten, eindejaarsfeesten en diversen.



BELGIE

Het Koninkrijk België, beter bekend als België, is een federale constitutionele monarchie in West-Europa. Samen met de buurlanden Nederland en Luxemburg staat het bekend als de "Benelux Drie Koninkrijken". Brussel, de hoofdstad, wordt ook wel de 'hoofdstad van de EU' en 'het hart van Europa' genoemd, omdat het de thuisbasis is van belangrijke wereldorganisaties zoals het EU-hoofdkwartier en NATO. Hoewel het land klein is, ongeveer een tiende van de omvang van Japan, wordt er gezegd dat België het land is met de meeste restaurants per hoofd van de bevolking ter wereld, en de thuisbasis is van bijna 100 sterrenrestaurants. Het is geliefd en bewonderd door veel mensen over de hele wereld, de wereld als het "koninkrijk van gastronomisch eten".

Brasserie op de 1e verdieping

De authentieke Belgische brasserie is getrouw gereproduceerd. In een ruimte met sfeer is borrelen met vrienden heel aangenaam.

Ook als u alleen bent, bent u uiteraard van harte welkom voor een licht biertje op weg naar huis van uw werk. Het Belgische bier dat je drinkt in een authentieke brasserie is het lekkerste.





2e verdieping, restaurant

De restaurantverdieping heeft een klassieke en chique sfeer. Het is ideaal voor klanten die in een ontspannen ruimte van hun maaltijden willen genieten.

Aanbevolen voor dates, entertainment, jubileummaaltijden, etc.

Geniet van een geweldige tijd en het beste gastronomische eten in een elegante ruimte.





Privékamerrestaurant op de 3e verdieping

Een privérestaurant, perfect voor een feestje met uw familie, vrienden of gasten.
Het is ook ideaal voor gasten met kinderen of bijeenkomsten van familieleden, zoals herdenkingsdiensten.
Elke privékamer biedt plaats aan 5 tot 24 personen.



Feestzaal op de 4e verdieping

De bureau-instellingen kunnen worden herschikt, afhankelijk van het doel van de vergadering, het seminarie, enz. Afhankelijk van de indeling kan het ook gebruikt worden als podium- of lezingenlocatie. Door een buffettafel in het midden van de kamer te plaatsen, creëer je een prachtige feestzaal.

Maximaal 50 personen voor een staand gezelschap. Voor zittende vergaderingen is er plaats voor maximaal 20 personen.

Piano's, draadloze microfoons, schermen en projectoren zijn allemaal gratis te huur. Neem dan gerust contact met ons op.



GREETING



Nobuaki Harada

Wij willen dat iedereen in Japan kan genieten van de heerlijke lokale keuken van België, het koninkrijk van de gastronomie. Dit jaar is het 25 jaar geleden dat ik mijn opleiding in België voltooide en Champs du Soleil hier in Kanda, Tokio opende. is allemaal te danken aan het begrip van de lokale bewoners, de medewerking van de Belgische Ambassade en het Bureau voor Toerisme, en vooral de liefde van onze klanten die ons elke dag bezoeken. Ik opende dit restaurant om de wonderen van de eetcultuur van België, het 'koninkrijk van de gastronomie', naar mijn thuisland te verspreiden, en om mensen te laten lachen door heerlijk eten te eten. Onder het motto 'Heerlijk, leuk en vol' blijven wij hard werken.

Carrière

1986~1989: Ingeschreven bij het restaurant "Bernard Roppongi" in Roppongi, Tokio

1989~1990: Stage in het restaurant "Au Duc d'Alembert" in Brussel, België.

1990~1991: Werkzaam bij Bruno, een 3-sterrenrestaurant in Brussel, België

1994~ : Opende het Belgische restaurant Champ du Soleil in Kanda, Tokio. Tot heden.