

Louis Hotel München

Luxus, Design und feinste Kulinarik - mitten im Herzen von München. Im Louis Hotel München findet man garantiert immer das Besondere und wird ganz sicher überrascht.



Hochwertiges Design in bester Innenstadtlage

Sleep a little longer, ...smile a little longer.

Das Louis Hotel bietet nicht nur Architektur- und Design-Liebhabern ein stilvolles Domizil auf Zeit: Das 72 Zimmer große Boutique-Hotel mit der prominenten Adresse "Viktualienmarkt 6" besticht durch seine Lage mitten im Herzen Münchens. Der Zugang über eine Einkaufspassage, die den Viktualien- mit dem Rindermarkt verbindet, erinnert an eine versteckte Gasse in Venedig. Von den Balkonen aus bietet sich den Gästen eine einzigartige Sicht auf den Marktplatz und die Alpenkette, von der Dachterrasse oder den höher gelegenen Zimmern im Innenhof auf den Alten Peter oder die Frauenkirche. Eine der prominentesten Sehenswürdigkeiten Münchens gleich vor der Tür, die anderen nur wenige Gehminuten entfernt: Oper, Marienplatz, Theater, Maximilianstraße, Fünf Höfe oder Restaurants sind bequem zu Fuß zu erreichen.



Modern Japanese Cuisine im Restaurant Emiko

Auch in kulinarischer Hinsicht verwöhnt das Hotel seine Gäste. Das Restaurant "Emiko" verbindet die traditionelle, japanische Esskultur mit modernen Einflüssen. Nach dem "Sharing-Prinzip" werden mehrere Gerichte in die Mitte des Tisches gestellt und dienen so als außergewöhnliche Plattform, die fernöstliche Küchenkultur zu erleben. Besonderer Wert wird auf die perfekte handwerkliche Zubereitung aus frischen und saisonalen Zutaten direkt vom Münchner Viktualienmarkt und das Zusammenspiel von verschiedenen Aromen der japanischen Küche gelegt. Serviert werden den Hotelgästen – aber auch allen anderen Feinschmeckern – beispielsweise Sashimi, Wagyu-Rind oder Hokkaido Jakobsmuscheln in Yuzu-Sauce von in Tokio ausgebildeten japanischen Köchen. Neben der modernen japanischen Küche des Restaurants besticht die Emiko Bar durch handwerklich hochwertige Cocktail-Kreationen, die mit Aromen wie Litschi, Zitronengras oder Ingwer auf die asiatische Küche eingehen.



Weitere Highlights des Louis Hotel

Auch für sportliche Aktivitäten ist gesorgt: Der Fitnessbereich mit neuesten Geräten der Firma Life Fitness und einer eigenen finnischen Sauna bietet genügend Abwechslung für das tägliche Work-Out. Die begrünte Dachterrasse mit Blick auf die historischen Gebäude Münchens lädt zum Verweilen und Sonnenbaden ein. Ein 100 Quadratmeter großer Veranstaltungsbereich mit separatem Eingang sowie zwei klimatisierte Banketträume mit Tageslicht für private und geschäftliche Veranstaltungen runden das Angebot des Louis Hotel ab.

Als Hoteldirektor des Louis Hotel fungiert André Garcia, der zuvor Stationen wie das Vier Jahreszeiten, das Mandarin Oriental, das Charles Hotel oder die Bayer Post durchlief und daher bestens vertraut ist mit Hotels, die den höchsten Ansprüchen genügen. Während diversen Trainingsprogrammen arbeitete der gebürtige Münchner bereits in Hong Kong, Bangkok, Dallas und Miami. Neben dem Louis Hotel betreiben Rudi Kull und Albert Weinzierl seit der Eröffnung im Jahr 2001 auch das Boutique-Hotel CORTIINA in der Münchner Innenstadt. Die Gäste sind so vielfältig wie das Hotel selbst: international, modern, design- und detailverliebt. Sechs Jahre nach seiner Eröffnung erweiterte das 75-Zimmer-Haus sein Raumportfolio um großzügige Apartments. Das CORTIINA Hotel wurde von der Vogue zum "Hotel des Monats" gewählt und vom Manager Magazin in die Liste der "Top Ten Boutique Hotels" aufgenommen. Weitere Informationen zum Louis Hotel finden Sie unter www.louis-hotel.com.

Veröffentlicht von Louis Hotel

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de