



MISS KŌ ORIGINS NEW YEAR 2026

**MISS KŌ LANCE UNE “BEFORE PARTY” DU NOUVEL AN PENSÉE POUR
LES FAMILLES : UNE OFFRE RARE À PARIS, FESTIVE ET ACCESSIBLE.**

Avant sa soirée du réveillon, Miss Kō ouvre ses portes aux familles
avec un dîner spécial de 18h30 à 20h30, imaginé comme une before
party conviviale et festive.

Le restaurant propose une offre kids-friendly unique à Paris,
avec un tarif adulte à 69€ et un menu enfant à 39€,
permettant de célébrer le Nouvel An sur les Champs-Élysées sans se ruiner.

Pensée pour les parents comme pour les plus jeunes, la soirée promet
une ambiance chaleureuse et rythmée par un DJ set,
tout en conservant l'ADN asian fusion du lieu.

Une alternative rare pour profiter du 31 décembre en famille.

INFOS CLÉS

MENU ADULTE 69.0€

MENU ENFANT 39.0€

DE 18H30 À 20H30

Réservation obligatoire par mail, à l'adresse : ny.eve@miss-ko.com



MISS KÔ ORIGINS

NEW YEAR 2026

BEFORE PARTY BY MISS KO
JUSQU'À 20H30
69.0€

POUR COMMENCER....
COUPE DE CHAMPAGNE (12CL)
Champagne
DEUTZ

PUIS...
EDAMAMES À LA TRUFFE

ENTRÉES
SUSHI'S COLLECTION
À partager pour 2 personnes
2 nigiris saumon et caviar
2 nigiris thon et truffe
4 pièces de makis au homard et mayonnaise à la truffe

OU
IZAKAYA
À partager pour 2 personnes
Gyozas bœuf & Gyozas Homard,
brochettes de blackcod laquées miso
et brochettes de bœuf marinées,
nems maison poulet-citron confit
et nems maison légumes wokés

PLATS
SUZUKI KANKITSU
Filet de bar vapeur aux agrumes, infusion d'agrumes
galanga-gingembre, broccolinis Bimi, romanesco et pois gourmands

OU
GYŪ TATAKI
Tataki de bœuf, shiitakés poêlés,
caramel miso-foie gras et purée à la truffe

OU
LOBSTER & KOKO
Nouilles de blé sautées, chair de homard,
basilic thaï et bisque légère au lait de coco

DESSERT
**L'INCONTOURNABLE HIMALAYA
DES EMPEREURS**

Meringue craquante, crème légère parfumée
au yuzu et à la rose, demi-sphère chocolat blanc,
litchi et framboises fraîches

OU
ORCHID TATOO
Mousse au chocolat Valrhona Guanaja 70%,
praliné amandes, noisettes et sarrasin grillé « Sobacha »
Clin d'œil à notre artiste Natalie Liu

**POUR RÉSERVER VOTRE DÎNER DU NOUVEL AN,
VEUILLEZ NOUS CONTACTER À L'ADRESSE NY.EVE@MISS-KO.COM**



BEFORE PARTY BY MISS KŌ
JUSQU'À 20H30
39.0€

MISS KŌ
ORIGINS
NEW
YEAR 2026

POUR COMMENCER....

COUPE DE BUBBLES

Création Maison KŌ

ENTRÉE

**MAKIS CRISPY
SALMON CREAM**

PLAT

MISS KŌ BROCHETTES

Brochettes de poulet,
sucrées-salées à la sauce teriyaki
et riz sushi au sésame

DESSERTS

ORCHID TATOO

Mousse au chocolat Valrhona Guanaja 70%,
praliné amandes & noisettes et sarrasin grillé « Sobacha »
Clin d'œil à notre artiste Natalie Liu

+

**LE CADEAU SURPRISE
DU NOUVEL AN,
DE MADAME KŌ**

POUR RÉSERVER VOTRE DÎNER DU NOUVEL AN,
VEUILLEZ NOUS CONTACTER
À L'ADRESSE NY.EVE@MISS-KO.COM