

Press Release
Untuk Segera Disiarkan

Penggemar Kuliner Jepang kian Dimanjakan, Resto Tendon No. 1 Jepang Kaneko Hannosuke Kini Hadir di AEON Mall BSD

Tangerang, 21 Februari 2026 – Menikmati sajian tendon legendaris asal Jepang kini tidak perlu jauh-jauh terbang ke Negeri Sakura. Karena **Kaneko Hannosuke** restoran tendon No. 1 di Jepang resmi membuka gerainya di AEON Mall BSD City, Bishoku Culture Ground Floor, mulai Sabtu, 21 Februari 2026.

Memangnya sepopuler apa *sih*, **Kaneko Hannosuke** di Jepang? *Well*, di gerainya yang berada di Tokyo, Jepang, ratusan orang sampai rela mengantri berjam-jam setiap waktu makan siang dan malam demi bisa menikmati semangkuk tendon legendaris Kaneko Hannosuke, yang memadukan nasi hangat Jepang dengan beragam tempura renyah nan gurih; *tiger prawn, anago eel, onsen egg, scallop, squid kakiage*, dan sebagainya. Kelezatan tendon Kaneko Hannosuke paripurna berkat siraman saus tendon khas yang manis-gurih dan kaya umami, yang diracik dari resep rahasia warisan keluarga Hannosuke.

Kekuatan reputasi Kaneko Hannosuke sebagai Tendon No. 1 di Jepang ditahbiskan dengan diraihnya **Japan National Don Federation Tendon Gold Awards** selama **Delapan (8) Tahun** berturut-turut. Resep andalan yang dijaga erat kerahasiaannya, kualitas bahan premium, serta konsistensi rasa telah menjadikannya sebagai restoran tendon favorit baik di kalangan warga Jepang maupun mancanegara.

Adalah Arena Gourmet, operator F&B kenamaan yang memboyong **Kaneko Hannosuke** demi menghadirkan pengalaman kuliner Jepang autentik yang relevan dengan selera masyarakat Indonesia, khususnya segmen urban yang terus berkembang di kawasan BSD dan sekitarnya. “Arena Gourmet membawa brand ini ke Indonesia didorong oleh kekuatan *positioning* **Kaneko Hannosuke** sebagai, *The Art of Edomae Tempura Perfected Over Generations*, dan selaras dengan pertumbuhan pasar kuliner Jepang di Tanah Air,” ujar Aldi, Brand Manager **Kaneko Hannosuke** Indonesia.

Arena Gourmet meyakini bahwa hidangan tendon memiliki kesamaan cita rasa dengan preferensi kuliner masyarakat Indonesia. Nasi hangat, lauk renyah, dan saus manis-gurih menciptakan profil rasa yang familiar bagi konsumen Indonesia. “Karena itu kami percaya menu ini akan diterima dengan sangat baik karena cita rasanya berada di titik pertemuan antara rasa autentik Jepang dan preferensi selera Indonesia,” jelas Aldi.

Aldi menerangkan, terdapat tiga kekuatan utama **Kaneko Hannosuke** yang menjadikannya resto tendon No.1 di Jepang, mengungguli para kompetitornya.

Pertama, rahasia saus Hannosuke. *Edomae-style tendon sauce* yang legendaris ini merupakan resep keluarga yang dijaga ketat dan diwariskan turun-temurun dari generasi ke generasi keluarga Hannosuke. “Hingga kini kerahasiaannya dijaga ketat sehingga otentisitas cita rasa saus tendon khas keluarga Hannosuke ini hanya bisa dinikmati di restorannya,” ungkap Aldi.

Kedua, *authentic craftsmanship*. Seluruh hidangan disiapkan oleh koki terlatih menggunakan bahan-bahan yang berkualitas dengan teknik memasak khusus serta peralatan

memasak impor untuk menjaga keaslian rasa dan kualitas. “Ini salah satu elemen utama sehingga **Kaneko Hannosuke** meraih Gold Award 8 tahun berturut-turut,” jelas Aldi.

Ketiga, peralatan makan **Saga Arita Ware**. Setiap hidangan disajikan menggunakan Saga Arita Ware yang dibuat khusus, dirancang untuk menyempurnakan tampilan dan pengalaman menikmati setiap bahan secara maksimal. “Arita Ware adalah keramik tradisional Jepang yang terkenal karena kualitas porselennya yang halus, ringan, serta motif lukisan yang detail dan elegan. Design mangkuk dibuat sedemikian rupa untuk menjaga kehangatan, kualitas rasa dan tekstur tempura hingga menu diantar ke meja tamu. Di **Kaneko Hannosuke**, setiap detail diperhatikan untuk memastikan tamu dapat menikmati kelezatan tendon secara maksimal,” urai Aldi.

Adapun sejumlah menu andalan yang diusung **Kaneko Hannosuke** yakni

1. **Edomae Tendon Set**

Signature tempura berisi bahan premium *anago eel, tiger prawns, scallop & squid kakiage* dan *onsen egg*.

2. **Kaisen Jo Tendon Set**

Seafood tempura dengan bahan pilihan *red gurnard* (ikan Houbou), *tiger prawns, scallop & squid kakiage* dan *onsen egg*.

3. **Yasai Kaisen Tendon Set**

Paduan cita rasa tempura yang harmonis berisi *tiger prawn, scallop & squid kakiage, seasonal vegetables* dan *onsen egg*.

Seluruh Set disajikan lengkap dengan kelezatan *Japanese steamed rice, miso soup* dan *pickle* (acar).

Kaneko Hannosuke menetapkan AEON Mall BSD City sebagai lokasi gerai perdana karena mall ini memiliki karakter pengunjung yang sangat sesuai dengan *target market*-nya, yaitu *culinary enthusiast*, profesional urban, komunitas Jepang dan keluarga muda yang menjadikan pengalaman bersantap sebagai bagian dari gaya hidup. “Kami optimistis lokasi ini akan menjadi rumah pertama yang tepat bagi **Kaneko Hannosuke** untuk berkembang di Indonesia,” tambah Aldi.

Adapun menyambut masa pembukaan, tersedia berbagai promo menarik mulai 21 Februari seperti, diskon hingga 30% menggunakan promo bank tertentu. Lalu di 21-22 Februari terdapat harga khusus Edomae Tendon Set seharga Rp98k dari harga normal Rp198k untuk *dine-in* dengan minimum transaksi Rp350k. Serta, mulai 21 Februari pelanggan bisa mendapatkan gratis *tote bag* spesial **Kaneko Hannosuke** hingga stok habis dengan minimum transaksi Rp1 juta sebelum pajak dan *service*.

Untuk informasi dan reservasi, pelanggan dapat menghubungi **Kaneko Hannosuke** AEON MALL BSD CITY melalui WhatsApp di 0812-2600-0948 atau ikuti Instagram di @kanekohannosuke.id.

ARENA GOURMET

Arena Gourmet merupakan operator F&B terkemuka yang berdiri sejak tahun 2002. Saat ini Arena Gourmet menaungi beberapa restoran ternama seperti Seribu Rasa, Penang Bistro, Greyhound Café, Maison Tatsuya, Massilia Cucina Italiana, Gyu Shige Tokyo Yakiniku, Gyukatsu Kyoto Yakiniku dan Kaneko Hannosuke; dengan total lebih dari 40 outlet di

Jakarta, Tangerang dan Bekasi. Arena Gourmet selalu berkomitmen untuk memberikan pengalaman bersantap yang berkualitas baik dengan layanan yang menyenangkan untuk setiap pengunjungnya.

Arena Gourmet kini juga memiliki dua *compound space*, yaitu Arena Square Gatot Subroto dan Arena Lakeside Kemayoran. Khusus di Arena Lakeside Kemayoran, tersedia Riviera Ballroom berkapasitas hingga 300 pax yang dapat digunakan untuk *wedding*, *gathering*, dan berbagai acara lainnya.

Kontak Media:

Rika Fardani

Rika.fardani@arenacorp.com

0857-1123-4543

Andhika Nuary

Andhika.nuary@arenacorp.com

0878-6299-8257