



Ecco Tenoha, un nuovo spazio giapponese a Milano



Negoziò, ristorante, coworking e luogo per eventi in 2500 metri quadri in un ex edificio industriale degli anni Trenta. Nel segno della **contemporaneità** e dello **stile giapponese raffinato** ma **informale**, è nato a **Milano**, in via Vigevano 18, **Tenoha**, uno **spazio**, oggi si dice **concept store**, con **tante anime** e **quattro grandi vetrine** che si affacciano nel cuore dei **Navigli** milanesi. Infatti Tenoha (in giapponese “te” significa *mani* mentre “ha” significa *foglie*) vuole tendere le mani a chi si lascia coinvolgere, dà vita a nuove sinergie e possibilità di interazione. [GUARDA LA FOTOGALLERY.](#)

Dal negozio al ristorante

Dentro a Tenoha trovate un negozio, dove acquistare, o anche solo guardare, articoli per la **tavola e la casa**, **cancelleria**, **abbigliamento e accessori**, **prodotti gastronomici e piante**. Tutto made in Japan, dal design semplice ma distintivo. C'è poi la **parte caffetteria e ristorante**, con cucina a vista, che dalla colazione alla cena offre specialità giapponesi, come il tonkatsu, una cotoletta di maiale, impanata e frita. Attenzione al momento dell'aperitivo con cocktail e assaggi come edamame e fritti serviti su un piccolo vassoio. In tutto ci sono un centinaio di coperti all'interno e una trentina di posti nel grazioso cortile esterno.

Fino all'ufficio in condivisione e allo spazio eventi

La terza anima di Tenoha punta a un luogo di incontro grazie agli spazi dedicati al **co-working**: postazioni di lavoro su una superficie di 430mq dotate di connessione internet, stampanti e tutto il necessario per il lavoro d'ufficio. C'è poi un'area di 1.100 mq pensata per ospitare eventi privati, mostre e installazioni.

Perché ci è piaciuto

Da Tenoha si respira **cultura giapponese** in una **estetica curata ed elegante**, ma comunque **rilassata e moderna**. Nell'area ristorante ci sono anche due **cabine con tatami e pannelli** in carta di riso, quasi come funziona in Giappone. Nel complesso lo **spazio** è molto **"verde"**, con attenzione alle piante che contribuiscono ad arredare l'ambiente. Il personale è molto gentile. E poi Tenoha ci piace perchè intercetta bene le **tendenze attuali**: un luogo **piacevole** dove trovare ispirazione, rilassarsi, incontrare persone, mangiare e bere, ma anche fare riunioni, telefonare e lavorare in ottica **smart working**, senza più scrivanie fisse. Un luogo così, con una forte impronta orientale, mancava a Milano.

ORARI DI APERTURA:

STORE: Lun-Dom, 10.30-20.30

RISTORANTE: Lun-Dom, 09.00-24.00

CO-WORKING: Lun-Dom, 09.00-19.00

