



RJKS® is terug na grote renovatie: opening eind november

Executive chef Joris Bijdendijk: 'We zijn de verbeterde versie van onszelf!'

Donderdag 25 november opent RJKS® de deuren op de vertrouwde plek aan het Museumplein. Na een grote verbouwing zet Executive Chef Joris Bijdendijk samen met zijn team de toon voor de toekomst van casual fine dining. In een ontspannen en open interieur van Paul Linse biedt RJKS® gerechten van topkwaliteit aan haar gasten. Hierin voeren datagedreven duurzame keuzes de boventoon.

Het restaurant - dat in 2024 tien jaar bestaat - ontving een Michelinster voor haar keuken van de Lage Landen met de beste producten van Nederlandse bodem. Ook in het vernieuwde RJKS® blijft dit culinair fundament overeind. Samen met chef-koks Yascha Oosterberg en Friso van Amerongen en team RJKS® is toegewerkt naar een volledig nieuwe kaart. Onder leiding van restaurantmanager Tiffany Kensmil brengt het team haar gasten een nieuwe restaurantbeleving met verrassende gerechten en combinaties. Bijdendijk: *"Na bijna 10 jaar werd het tijd voor de volgende stap. We zijn klaar voor de opening en hebben ons de afgelopen maanden in de RJKS® POP UP locatie op de Zuidas ook als team weer uitgedaagd: een nieuwe locatie met een meer zakelijke doelgroep heeft ons zowel culinair als creatief meer ondernemend laten denken en heeft waardevolle inzichten opgeleverd. Dit nemen we allemaal mee naar het nieuwe RJKS®. We zijn de verbeterde versie van onszelf geworden en zijn klaar om onze gasten op onze vertrouwde plek, maar met een nieuwe vibe, een onvergetelijke culinaire ervaring te bieden!"*

Samen vooruit

RJKS® denkt vooruit: in het vernieuwde RJKS® voeren onderbouwde duurzame keuzes dan ook de boventoon. RJKS® staat zij aan zij met lokale boeren en producenten om het beste uit elk product te halen, met aandacht voor smaak én voor omgeving. Vooruit door de balans te vinden in verbruik en elk jaar de ecologische voetafdruk te verminderen ten opzichte van het jaar ervoor.

Gasten dineren 'in de keuken'

Interieurontwerper Paul Linse ontwikkelde het interieur dat aansluit bij de levensstijl en waarden van deze tijd, waarin behoefte is aan transparantie, warmte en interactie. De warme sfeer wordt gecreëerd door het gebruik van natuurlijke materialen, zoals hout en natuursteen. De open indeling zorgt voor toegankelijke plek waar gasten op een ontspannen manier kunnen genieten van een smaakvolle avond uit. Interactie en transparantie worden extra kracht bijgezet door de verschillende 'werkstations' die verspreid staan over het restaurant. Hier bereiden chefs en sommeliers gerechten en wijnen voor. Waar gasten voorheen door de open keuken zicht hadden op het keukenteam, maken ze in het vernieuwde RJKS® bijna deel uit van de keuken. Ook is in het ontwerp gekeken naar ruimtes die nog niet optimaal werden benut en daarom een nieuwe functie hebben gekregen. Zo is in de nieuwe bibliotheek een afgescheiden ruimte voor private dining met eigen terras gerealiseerd.

Samenwerkingen met smaakmakers

Samenwerkingen maken ook in het vernieuwde RJKS® onderdeel uit van de totale restaurantbeleving. Grafisch ontwerpster Irma Boom tekende weer voor de nieuwe typografische huisstijl van het restaurant. Voor de kleding van het team werd samengewerkt met Atelier Munro voor de herencollectie en ontwerper Erik Frenken kleedt de dames met een collectie bestaande uit pantalon, blouse, blazer en jurk. Bijdendijk: *"Beide ontwerpers hebben een fantastische collectie ontwikkeld die perfect bij ons past: moderne elegantie gebaseerd op klassieke technieken en stijlen, met oog voor detail en altijd van de beste kwaliteit."*