

TOP GOURMET

As colunistas Dani Hispagnol e Tati Simões comandam a agência Gouté - Gourmet Travel Experience

JAPÃO, PAÍS DE MUITOS ENCANTOS

ALÉM DE SER UM PAÍS QUE MANTÉM SUAS TRADIÇÕES MILENARES E DE TER A ARTE E A CULTURA IMPLÍCITAS NO DIA A DIA, AINDA BATE RECORDE EM ESTRELAS NO MICHELIN.



TORAYA CAFÉ

Tradicional, a Toraya fornece seus doces há cinco séculos para a família imperial. São especialistas na arte do Wagashi, que tem como base uma pasta feita com três variedades de feijão azuki. Com lojas no mundo inteiro, mantém duas em Tóquio. À receita tradicional, adicionaram ingredientes como chocolate, coco, mel e frutas secas em algumas versões.

Omotesando Hills
B1 Floor, 4-2-10 Jingumae, 6-
www.toraya-cafe.co.jp



KONDO

O chef Fumio Kondo e seus ajudantes levam à mesa uma sucessão de saborosos pedaços de frutos do mar e vegetais, dourados e empanados. Uma garçonete de quimono substitui repetidas vezes os papéis-toalha que absorvem o excesso de óleo. Kondo é um artista do tempurá à moda antiga. A vista por sobre os telhados de Ginza é outro atrativo. Acaba de ser premiado com a segunda estrela no Michelin. Sakaguchi Building 9F, 5-5-13 Ginza, Chuo-ku
Tel. (03) 5568-0923

fotos JNTO

RITZ CARLTON TOKYO

O hotel está localizado no distrito de Roppongi, famoso por ser um bairro multicultural. Situado os nove últimos andares do Midtown Tower, o Ritz tem uma vista incrível de Tóquio e fica entre os pontos mais famosos de compras e do que há de mais descolado em Tóquio.

Tokyo Midtown, 9-7-1, Akasaka, Minato-ku,
Tel. (03) 3423-8000
www.ritzcarlton.com

TAIRYO

O Tairyo é especializado em fugu (baiaçu), os peixes chegam para a cozinha diretamente da piscina que o restaurante mantém. Para servir o fugu, o restaurante precisa de uma autorização, já que o peixe é altamente venenoso e pode causar a morte se mal manipulado.

Aqui eles utilizam somente peixes de criação por isso não tem veneno, até as gônadas são servidas e dizem que são ótimos afrodisíacos especialmente masculinos.
2-10-4 Mukoujima, Sumida-ku
tel (03)3621-2929
www.mukoujima-tairyo.com/mukoujima/index.html



foto Hamamatsu visitors and Convention Bureau/JNTO

SUKIYABASHI JIRO

Pequeno e simples, o restaurante no bairro de Ginza em Tokyo tem 3 estrelas Michelin. Reconhecido como o melhor restaurante de sushi do mundo, tem seu proprietário, Jiro Ono, considerado um tesouro vivo pelo Governo Japonês, pela sua contribuição à culinária do país. São apenas 22 lugares e uma pequena cozinha.

Tsukamoto Sozan Building B1, 4-2-15 Ginza, Chuo-ku
Tel. (03)3535-3600

Gouté - Gourmet Travel Experience
www.goute.com.br

MERCADO DE TSUKIJI

Famosos pelo leilão de atum, recebe chefes de toda a parte para participarem do leilão, além de, é claro, turistas. Dentro do mercado existe uma área chamada Tsukiji Jōgai Market com restaurantes, lojas de utensílios, frutas, conservas e algas trazidas de todas as partes do Japão. O Tekkadon, tigela com arroz de sushi e atum por cima é tradicional no Tsukiji Jōgai.

5-1-2 Tsukiji, Chuo-ku
Tel. (03) 3541-9466
Seg. a sex., 5h/13h; sáb 5h/14h
www.tsukiji.or.jp

