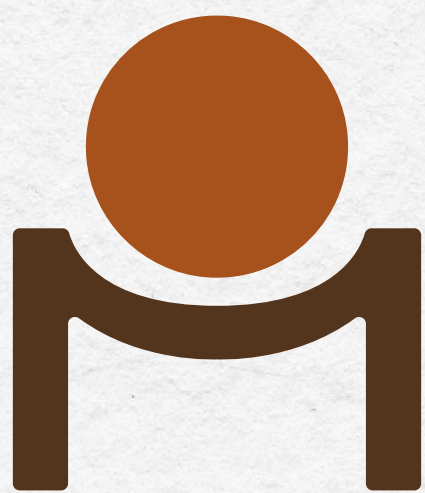


本当の日本の味



本当の日本の味

EDOMAE SUSHI

LA TRADICIÓN

伝統

Cuenta la historia que el sushi “Edomae” fue creado en la era Bunsei a principios del siglo XIX en “Edo”, hoy conocida como la ciudad de Tokio.

La palabra “Edomae”, traduce textualmente “enfrente de Edo”, en referencia a la ubicación de la bahía de Tokio, donde hace más de 200 años los maestros del sushi conseguían una amplia variedad de los mejores pescados y mariscos.

Utilizamos el mismo método y las mismas técnicas de conservación y maduración de aquella época con el fin de preservar la frescura en cada paladar. El “zuke” (sumergir en salsa de soja), “niru” (cocer a fuego lento) y el “shime” (curar con sal y vinagre), son algunos de estos procesos cargados de una simplicidad compleja.

ITADAKIMASU

EL VALOR

値

Nuestro servicio se basa en el agradecimiento por la comida. Utilizamos cada parte del alimento con respeto y humildad. En Japón el término “itadakimasu” se utiliza para agradecer por el alimento que se recibe y esto, lo convertimos en nuestro principal valor y filosofía.

OMAKASE

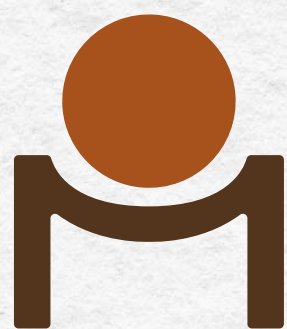
LA REPRESENTACIÓN DE LA CONFIANZA

信頼の表現

Omakase es una expresión japonesa que significa “lo dejo en tí” o “lo dejo en tus manos”. Dejar todo en manos de la persona que te está prestando el servicio, el “itamae”. No existe menú, y se sirve lo que el chef prepare, generándose una relación de confianza y respeto, entre el chef y el comensal, ya que este último se deja llevar y acepta lo que llegue a la mesa o a sus manos.

MENU OMAKASE

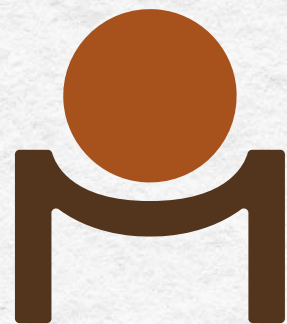
おまかせメニュー



\$280.000 COP
18 PASOS
+
4 OCHOKO DE SAKE

GUIA DE PASOS

ステップガイド



PRIMER PASO

Sashimi

SEGUNDO PASO

Sashimi

TERCER PASO

Otoshi / *Bienvenida*

CUARTO PASO

Otoshi / *Bienvenida*

QUINTO PASO AL PASO DOCE

Nigiris

PASO TRECE

Gunkan

PASO CATORCE

Temaki

PASO QUINCE

Fruto de Mar

PASO DIECISÉIS

Dashi (Caldo)

PASO DIECISIETE

Pre - Postre

PASO DIECIOCHO

Postre

EXTRAS:

Cualquier paso que se decida
repetir tiene un valor de \$35.000 COP.