

ocidente



MARIANA LINS/ESP. CB/D/A PRESS

Katsu karê don, prato recomendado por Nowan Takematsu, do restaurante japonês Donburi



Aponte a câmera do celular para o QR Code e confira o Istanbul Cozinha Bar

Cozinha Nikkei

“Uma história das raízes japonesas em Brasília.” É assim que Nowan Takematsu define o Miwa Co-Kitchens, ou Donburi. Se você procura “comida caseira japonesa, encontra muito carinho e dedicação”, não há outro lugar para encontrar que não nas especialidades preparadas pelas mãos da chef Rosa Takematsu.

“Nossa família preza muito pela cultura japonesa e culinária, é muito bom oferecer a culinária de nossa casa para cada cliente que vem visitar nossas casas ou pedir no conforto da sua”, conta Nowan. “Muitos clientes descendentes de japoneses dizem que se lembram de sua casa ou avós quando provam nossas comidas.”

Ele acredita que representar a culinária japonesa em Brasília desde 2014, quando foi fundada a franquia, é um

prazer, mas que ainda há muito a mostrar: “Em nosso restaurante, por exemplo, temos pratos bem famosos no Japão, mas que muita pouca gente conhece”.

A quem ficar curioso, Takematsu recomenda começar com o takoyaki (R\$ 24,90), entrada de massa frita recheada com polvo, à base de cará, gengibre e cebolinha; passar para o prato principal katsu karê don (R\$ 39,90), donburi — tigela de arroz japonês — com lombo de porco empanado e curry com batata, cenoura e cebola; e finalizar com o choux cream (R\$ 8), sobremesa feita com farinha de amêndoas, recheada com creme de baunilha, chocolate ou matchá.

Ele avisa que o prato do mês é o toshikoshi soba, macarrão do ano novo japonês. Que tal começar 2023 por lá?