

Experiência na mesa

Com uma churrasqueira instalada em cada mesa, o restaurante Yakinikuya traz à capital o tradicional yakiniku, estilo de refeição tradicional japonesa no qual cada pessoa prepara as próprias carnes. “Mais do que um restaurante, buscamos proporcionar uma imersão na cultura japonesa, valorizando a qualidade dos ingredientes, o ritual do preparo e o momento de reunir pessoas em torno da mesa”, comenta o restaurateur da casa, Nowan Takematsu.

O destaque do cardápio é o rodízio, a partir de R\$ 124,90, oferecendo cortes selecionados e diversos acompanhamentos. “Para harmonizar, uma excelente opção é uma cerveja

japonesa (R\$40), como a Sapporo, que combina perfeitamente com carnes grelhadas”, destaca Nowan.

O restaurateur também ressalta que a gastronomia japonesa tem como essência “valorizar o ingrediente, respeitar o tempo de preparo e transformar a refeição em uma experiência”. Para ele, isso fica ainda mais evidente no yakiniku. “Essa interação cria uma conexão diferente com a comida e torna cada refeição um momento de convivência, algo que também faz parte da cultura brasileira. Essa combinação entre tradição, qualidade e experiência explica o crescente interesse do público por esse universo”, finaliza.



DIVULGAÇÃO

O tradicional churrasco japonês do Yakinikuya

ALERTA DE DELÍCIA: T.T. BURGER

DEVORE OS MELHORES #BURGERS DO PAÍS, ASSINADOS PELO ESTRELADO CHEF THOMAS TROISGROS!

T.T. BURGER BRASÍLIA
CLS 202 BLOCO A - LOJA 18 - ASA SUL

