

PURO PLACER



TEPPAN GRILL

COCINA JAPONESA Y TEPPANYAKI



AGENCIA/MEXICOINFORMA

Desde el momento que entra a Teppan Grill encontrará un espacio que lo transporta de manera inmediata a un ambiente relajado, distante del bullicio de la ciudad.

En Teppan Grill, los Chefs preparan platillos con carne, pescados y mariscos frescos en la parrilla estilo Teppanyaki. El menú incluye entradas inspiradas en la cocina asiática como los aclamados espárragos envueltos con rib eye, servidos en una atmósfera vibrante con motivos del bosque. No se pierda el espectacular "fire roll" una combinación de atún, salmón y hamachi que es flameado al momento. Teppan Grill también ofrece espacios para comer en privado.

Vea al chef en acción y disfrute de nuestra selección de mariscos y carnes de primera calidad preparados directamente frente a sus ojos al estilo Teppanyaki; además, contamos con una amplia variedad de sushi que podrá disfrutar con alguno de nuestros cócteles insignia en la barra de sushi o lounge.

Este establecimiento te ofrece especialidades japonesas contemporáneas, a cargo del chef Raúl Rivera.

La sobriedad de su mobiliario y decoración se encuentra acentuada por la tenue iluminación del lugar, que incluye un área de sake bar y amplia cava de vinos. El servicio es exclusivo, con personal altamente capacitado.

No te pierdas el espectacular "fire roll" una combinación de atún, salmón y hamachi flameado al momento.

No faltan los rollos, sashimis y niguiris en diversas alternativas.

El teppanyaki es su principal apuesta, incluidos tres cortes wagyu: filete, rib eye y new york.

Y el consentido de casa, un exclusivo 'rib eye wagyu' importado de Japón.

De los menús de degustación, puedes elegir tres opciones:

- El denominado 'Toyo' abarca una decena de platillos, incluido arroz frito con cangrejo y rib eye wagyu.

- El 'Kiba' son siete tiempos, incluye un corte y una porción de bacalao negro con hongos y salsa teriyaki.

- El menú 'Mar y Tierra' es de nueve tiempos, entre los que se encuentran salmón del Pacífico, róbalo chileno, pechuga de pollo orgánica y rib eye.

La calidad en los platillos, servicio de lujo y ambiente tranquilo, lo hace ideal para celebrar comidas de negocios y cenas románticas.



*Campos Elíseos 204, Polanco, Polanco Chapultepec,
Miguel Hidalgo, 11560 Ciudad de México, CDMX*

