



EL ARTE DE UN BUEN TEPANYAKI Y YAKIMESHI

AGENCIA / MEXICOINFORMA

El Restaurante Japonés de la AMJ es el más antiguo y tradicional de la CDMX.

El restaurante de la Asociación México Japonesa, pequeño templo del umami, fue uno de los primeros nipones en la ciudad, mucho antes de que nos invadieran los otonñitos. La experiencia es un breve viaje a Japón, ya que el lugar también facilita cursos de idiomas, de artes marciales, de caligrafía japonesa y de baile.

Por dentro, el lugar es un tanto occidental y es evidente que no ha cambiado mucho desde que fue inaugurado, en los sesenta.

La sección de Teppan Yaki y la Barra de Sushi ofrecen a los comensales un deleite gastronómico con los sabores más originales y sofisticados de los auténticos platillos japoneses.

Cuenta además con mesas dentro de un hermoso jardín japonés con estanque, cascada y a al fondo la casa de té; rodeado de verdes árboles y plantas creando un ambiente único para disfrutar solo o acompañado de lo mejor en comida japonesa.

Pruebe su sashimi preparado con una gran variedad de pescados como salmón, atún, lubina entre otros, en un corte grueso o delgado acompañado con vegetales rayados y siempre fresco sobre una cama de hielo para mantener la temperatura perfecta en el pescado y disfrutar de su sabor único en cada bocado.

Ramen. De carne o de almeja hecho al momento como un clásico japonés, la manera tradicional



UBICACION

Fujiyama 144, Águilas, Álvaro Obregón, 01710
Ciudad de México, CDMX



un buen plato de ramen te atrapa porque es reconfortante, nutritivo y lleno de sabores y aromas que alimentan el cuerpo y el alma.

El caldo podríamos decir que es la base, el alma de un buen ramen, lo que define el plato y marca su calidad.

Cada chef aporta su toque especial y se toma muy en serio la preparación de un caldo realmente sabroso y reconfortante, y su elaboración requiere dedicarle tiempo, sin prisas, con una combinación de ingredientes extras como huevo, carne, verduras entre muchas más.

Prueba su variedad de Rollos donde la mezcla del arroz con nuestros diferentes cortes de pescado, verduras, queso y salsas especiales harán de nuestros sushis tus favoritos.

Y sus Niguiris con la exquisita mezcla de sus cortes de otoro, salmón, robalo hasta callo de hacha.

Su famoso Teppanyaki lo podrás disfrutar con los cortes de carne y vegetales más frescos hechos al momento con el estilo personal de cada cocinero haciendo de esto un arte que se puede saborear en cada bocado.

