

Kyoto
Imobô Hiranoya Honke

Entièrement détruit par un incendie lors, ce restaurant renaît de ses cendres grâce à la volonté de Kumezô Kitamura, le propriétaire de onzième génération.
(Portrait par Kaishun Matsumura et Isao Kurata). La boîte porte des traces de brûlures et l'œuvre des taches d'eau.



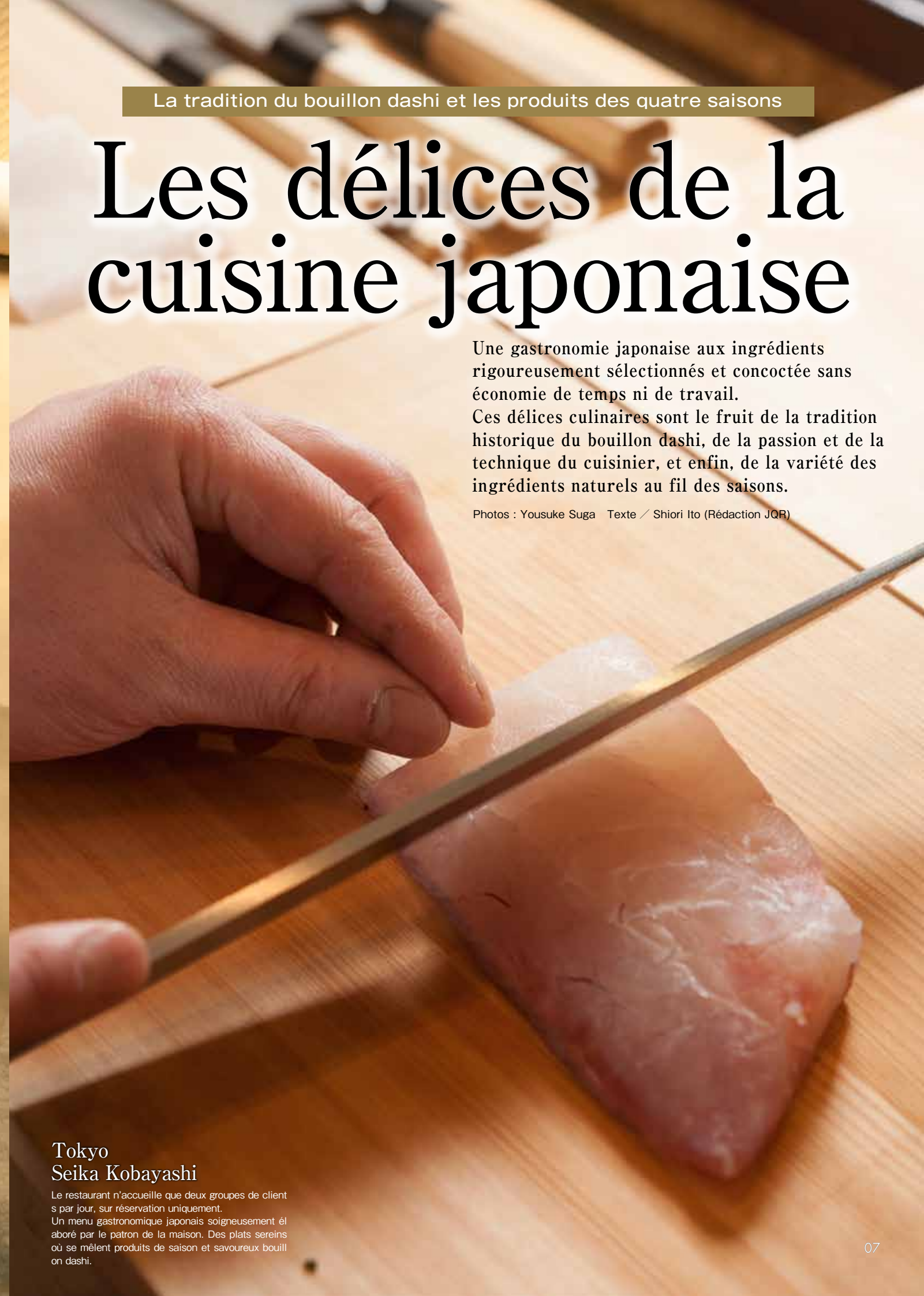
La tradition du bouillon dashi et les produits des quatre saisons

Les délices de la cuisine japonaise

Une gastronomie japonaise aux ingrédients rigoureusement sélectionnés et concoctée sans économie de temps ni de travail.

Ces délices culinaires sont le fruit de la tradition historique du bouillon dashi, de la passion et de la technique du cuisinier, et enfin, de la variété des ingrédients naturels au fil des saisons.

Photos : Yousuke Suga Texte / Shiori Ito (Rédaction JQR)



Tokyo
Seika Kobayashi

Le restaurant n'accueille que deux groupes de clients par jour, sur réservation uniquement.
Un menu gastronomique japonais soigneusement élaboré par le patron de la maison. Des plats sereins où se mêlent produits de saison et savoureux bouillon dashi.