



RESTAURANTES
SUNTORY

COCINA
JAPONESA



CLUB DE
INDUSTRIALES

JULIO 2005



燦鳥

**RESTAURANTES
SUNTORY**

Entrar en el "Suntory" equivale a ponerse en contacto con la atmósfera de Japón: espacios decorados con motivos de ese país, mesas de madera oscura, jardines con árboles bonsái y, en cada rincón, el murmullo de una fuente.

Aunque el primer establecimiento fue fundado en Japón por la familia Tori hace más de 100 años, en México el "Suntory" abrió sus puertas, hace poco más de tres décadas, en la colonia del Valle (además hay uno en Lomas, otro en Acapulco y uno más en Guadalajara). Su historia

se remonta a una fábrica de whisky japonés del mismo nombre.

Existen tres versiones sobre el significado del término Suntory: unos lo traducen como señor Tori; otros, como los tres hijos de Tori; y algunos más, como el Sol Tori. Sea cual sea la más acertada, todos coinciden en que la palabra designa al restaurante japonés de mayor renombre en nuestro país.

En el "Suntory" se pueden saborear toda clase de especialidades japonesas: sushi, sashimi mixto

especial, tempura... En cuanto a las bebidas, la de la casa es un licor de melón que se sirve en varias presentaciones (entre ellas, colado y margarita), si bien igualmente se puede optar por una piña colada.

Desde hace siete años el Chef ejecutivo del restaurante es Masahiko Muto, nacido en Tokio.

La gran calidad de sus alimentos, bebidas, sus bellos jardines y cuidado en el detalle mantienen a Suntory en un lugar privilegiado en el medio gastronómico mexicano.

100 AÑOS
DE HISTORIA



LA GRAN CALIDAD Y CUIDADO EN EL
DETALLE MANTIENEN A SUNTORY EN
UN LUGAR PRIVILEGIADO EN EL MEDIO
GASTRONÓMICO MEXICANO.





MASAHIKO MUTO

“LA GASTRONOMÍA NIPONA ES SINÓNIMO DE REFINAMIENTO”

La cocina de Suntory, restaurante japonés -el más reconocido de su tipo en México- es dirigida por el chef ejecutivo Masahiko Muto, nacido en Tokio en 1960. Antes había trabajado en las sucursales que la cadena restaurantera posee en Canadá y Estados Unidos.

El arte culinario del chef Muto radica en servir los auténticos platillos japoneses con los ingredientes más frescos y siguiendo paso a paso su preparación original.

En Japón, ‘de la vista nace el amor’ es un refrán que define a esta gastronomía hecha con imaginación y arte, dice Muto. Aunque se ha distorsionado en el exterior, en su país se conserva intacta.

Arroz, algas, soya, pescados y verduras se transforman en arte cuando de las manos del Chef Muto, surge un agasajo para los ojos, y un cúmulo de texturas y exóticos sabores para el paladar.

“De norte a sur, Japón ofrece pequeñas variantes en su gastronomía” relata el experto.

“Por ejemplo, Tokio al centro en la isla de Honshu utiliza salsa de soya más fuerte en comparación con Osaka, metrópoli sureña”.

“En Japón se usa la soya natural y no se le agrega limón como en México”, señala el Chef.

Para el paladar mexicano el sashimi de salmón es el más apreciado, aunque en

Japón este manjar se hace con pescados como el robalo, atún, macarela o bonito, y cangrejo, pulpo o camarón.

También los mexicanos prefieren los platillos asados o fritos, ya que los hervidos tienen un sabor ligero... concluye el Chef quien se ha ganado el respeto de colegas y la admiración y fanatismo de comensales que encuentran en Suntory un menú de altísima calidad y fidelidad a las tradiciones de la isla nipona.

DE LA VISTA NACE EL AMOR, ES UN REFRÁN QUE DEFINE A ESTA GASTRONOMÍA HECHA CON IMAGINACIÓN Y ARTE





***RESTAURANTES
SUNTORY***

MONTES URALES No. 535
LOMAS DE CHAPULTEPEC
11000 México, D.F.
Del. Miguel Hidalgo