

Portal Oficial de Turismo de Tokyo GO TOKYO



Updated: April 2, 2018

Desde atún listado a salmón – Guía para comer sushi en Tokio

Sumérgete en el sushi en Tokio, desde cintas transportadoras a tres estrellas Michelin

Famoso en todo el mundo, el sushi moderno es una deliciosa mezcla de nuevas y viejas tradiciones.

Desde atún a anguila, encuentra tu favorito explorando el mundo del marisco y el pescado fresco.

Ideas y Sugerencias

- El sushi tiene muchos aromas delicados, así que no te pongas demasiada colonia o perfume
- Cómelo de un bocado. Cada pieza ha sido pensada como una sola unidad, así que métela en la boca entera
- No te pongas demasiada salsa de soja, e intenta que la salsa solo toque el pescado, que no toque el arroz
- Si te cuesta comer con palillos, está perfectamente aceptado comer los rollitos y el nigiri sushi con las manos (pero utiliza los palillos para el sashimi)

¿Qué es el sushi?



La historia del sushi moderno se remonta a principios del siglo XIX. Existen diferentes teorías sobre cómo se originó el sushi, pero muchos creen que fue creado por Hanaya Yohei, que combinó varios platos en la versión actual: una base de arroz avinagrado (shari) y coberturas (neta) presionadas para formar unidades del tamaño de un bocado. Saltó a la fama como una popular comida rápida, especialmente después de que Yohei construyera un quiosco y empezara a prepararlo delante de los clientes.



Edomae se refiere al área de la bahía de Tokio, donde Yohei estableció el establecimiento, y la palabra “trabajo”, se refiere al trabajo que tienen que hacer los cocineros para preparar y conservar los ingredientes frescos.

Desde sushi de cinta transportadora a sushi con estrellas Michelin



Los restaurantes de sushi pueden variar desde asequibles, restaurantes con cinta trasportadora a 100 yenes el plato, a los de gran lujo, con estrellas Michelin.

Los restaurantes con cinta transportadora son extremadamente populares. Los platos de sushi, que están codificados según el precio, se colocan en una cinta transportadora y van circulando por la tienda. Toma los platos que te parecen buenos y, al final, el camarero te cargará según los platos que haya en tu mesa. Un grifo con agua caliente y té verde en polvo en la mesa, además de pantallas táctiles para pedir platos especiales, son algunos de los servicios que también te harán la vida más fácil. Estos restaurantes empiezan a solo 100 yenes el plato, convirtiéndose en una introducción asequible.

El punto medio es la mayoría del sushi servido en mesa en Japón. Elige un lugar en la barra y admira cómo el chef hace su trabajo. Si el precio no te preocupa, pide omakase (la selección del chef) y disfrútalo. Pide un plato combinado para el mejor precio y variedad, generalmente varían entre 2.000 y 3.000 yenes al mediodía y a partir de 5.000 para cenar.



En la máxima categoría están los restaurantes de sushi especializados. Estos suelen tener asientos limitados, y conseguir una reserva puede ser difícil. Pero si consigues una, vas a tener una agradable sorpresa. Generalmente, estos restaurantes de sushi sirven menús, con la opción de pedir más de tus favoritos al final. Los cocineros buscan diariamente los mejores ingredientes y los más frescos. Se presta especial atención a cada paso, desde el arroz a la tortilla dulce al final. Gastarás al menos 7.000 yenes para comer, y más de 20.000 para cenar, sin incluir el alcohol.

Cómo comer sushi



No existe ninguna norma difícil ni rápida cuando se trata de disfrutar del sushi. Disfrútalo como más te guste. Pero para maximizar el placer, ten en cuenta lo siguiente:

El wasabi en Japón suele ser verdadero, y no el rábano picante coloreado que se sirve en la mayoría de establecimientos en el extranjero. Generalmente el cocinero lo añade al sushi antes de servirlo.

El gari, o jengibre encurtido, se sirve como acompañamiento para limpiar el paladar entre pescados distintos.

Para limpiar el paladar también puedes utilizar el té verde que se sirve.

El orden en que te comes las piezas no es muy importante si te acuerdas de utilizar el gari y el té. En caso contrario, el pescado más oscuro y más grasoso podrá encubrir el sabor del pescado más ligero de después.

Utiliza la salsa de soja con moderación. Menos es más cuando se trata de ingredientes frescos. Úsala para acentuar y resaltar el sabor del pescado, no para esconderlo.

Palabras Clave

[Comer & beber](#)
[Sushi & marisco](#)

Comer & beber

[Ver todo](#)


Calle comercial Musashi Koyama Palm

Ogasawara Hakushaku Tei

Para saber más

