



Sobre:

A culinária japonesa valoriza o equilíbrio, a estética e o sabor natural dos ingredientes. Peixes, arroz, algas, soja e vegetais são essenciais, com técnicas como grelhar, ferver e fritar sendo comuns. A apresentação é tão importante quanto o gosto, refletindo uma filosofia de respeito à natureza e à estação dos alimentos.