

Cuisine japonaise à Marrakech

Si vous vous promenez dans le quartier Gueliz à Marrakech, proche du jardin el harti, vous serez contents de trouver l'un [des meilleurs restaurants gastronomiques japonais à Marrakech](#).

Vous serez chaleureusement accueilli. L'ambiance zen du restaurant apaisera tout de suite les tensions, vous vous sentirez bien.

Ici, la cuisine gastronomique est considérée comme un art.

Les plats que l'ont vous proposera seront principalement composés de nouilles, de riz, de viandes, de tofu, de légumes et de poissons. Tous les assaisonnements sont conçus avec des produits naturels, il n'y a pas de produits chimiques. Le chef-cuisinier, travaille en respectant les traditions culinaires de son pays.

Le restaurant ne cuisine que des plats chauds, c'est un bon moyen de découvrir des plats originaux qu'on ne mange pas dans les autres restaurants japonais. Vous découvrirez le Ramen, la soupe traditionnelle japonaise composée de nouilles, de légumes, de poisson ou de viande.

Les grillades sont également très appréciées des clients, son nom traditionnel est teppanuki. N'hésitez pas non plus à déguster les entrées très originales du restaurant. Le chef-cuisinier s'est attaché à vous faire découvrir des spécialités régionales du Japon.

Katsura, situé dans RUE OUM RABII 40 000 MARRAKECH, rencontre un succès chaque jour plus important, sa cuisine gastronomique en a séduit plus d'un. Si vous ne connaissez pas encore, allez-y ! La soirée sera réussie.

Et si vous y allez à plusieurs ou en famille, pourquoi ne pas opter pour une fondue japonaise ? Ce plat convivial à base de poisson est chaleureux et surtout très savoureux.

Les desserts proposés respectent eux-aussi les traditions culinaires du pays du soleil levant, les sauces sont artisanales. En venant dans notre restaurant, vous êtes sûr de ne pas absorber de produits chimiques ou de conservateur, mis généralement dans les sauces d'accompagnement.

About the Author

Katsura situé à Marrakech, est un restaurant japonais. C'est un espace dédié à la découverte des richesses culinaires grâce à un grand choix de menus japonais. Dans un cadre convivial, on peut y déguster sashimis, sushis et autres

Source: <http://www.secrets-de-comment.com> | [Formation Marketing](#) | [NetConcept, droits de revente](#)