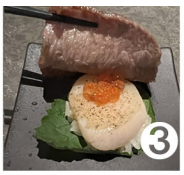
MAIL MAGAZINE YAKINIKU Mail Vol. 13
日本語 English 中文 한국어 Español

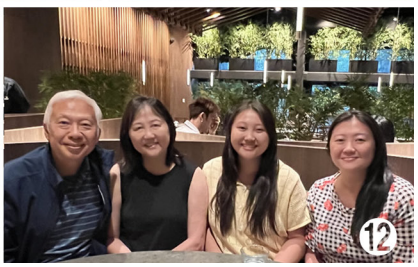
Itadaki / Bellevue, WA, USA
Modelo utilizado: SPRW-IS, Total: 34 unidades

En la ciudad tecnológica de Bellevue, acaba de abrir un restaurante japonés creativo centrado en el yakiniku (barbacoa japonesa).

Ubicada a solo 15 minutos en coche al este de Seattle, cruzando el lago Washington, Bellevue es conocida como el "Bosque de Silicio" (Silicon Forest), y alberga las sedes de gigantes tecnológicos como Microsoft, Amazon, Expedia, Meta (antes Facebook), Nintendo y OpenAI. El nombre del restaurante, Itadaki, tiene un doble significado: por un lado, proviene de la frase japonesa "Itadakimasu", que se dice antes de comer para expresar gratitud; por otro lado, también significa "cima" o "pico". Con la pasión de llevar el yakiniku más delicioso del mundo a los profesionales que lideran el avance tecnológico, Itadaki celebró su gran apertura el 31 de octubre de 2024 en una zona privilegiada de Bellevue.

"El YAKINIKU puede ser aún más delicioso"





❶ A la izquierda de la imagen se encuentra la lengua de wagyu estadounidense, cortada con un grosor de 1 cm. Su textura crujiente y elástica la ha convertido en un corte cada vez más popular. En el centro está el plato estrella y de edición limitada del restaurante: el "Cubo de Rubik". Solo se ofrecen pocas porciones al día, y los cortes pueden variar según la disponibilidad (como ribeye o strip loin). El corte en forma de cubo resalta la parte más tierna y jugosa de la carne. Este plato se importa diariamente desde Miyazaki, Japón, utilizando solo wagyu de grado A5. Su textura suave y sabor delicado han conquistado a los clientes, quienes afirman: "Esto sí es auténtico wagyu japonés". A la derecha aparece el corte Misuji (parte interna del hombro), también hecho con wagyu estadounidense. Se cocina al estilo japonés con fuego directo, lo que le da un sabor ahumado similar al de los tradicionales steaks americanos. El acompañamiento de guarniciones cuidadosamente seleccionadas resalta el sabor puro de los ingredientes, respetando la filosofía de la cocina japonesa. El chef Jack Chen (34 años), con experiencia en ciencia alimentaria y comercio internacional, tiene un ojo excepcional para seleccionar ingredientes de alta calidad, lo que le permite traer productos japoneses frescos y poco comunes directamente a la mesa." ❷❸ A la izquierda: langosta australiana y erizo de mar (uni) directamente de Hokkaido, combinados con wagyu A5 de Miyazaki ligeramente sellado. En un solo bocado, el dulzor del uni y la riqueza del wagyu crean una experiencia inolvidable. Cada vez más personas se convierten en fanáticos del erizo de mar. ❹ El arroz con huevo crudo (Tamagokake Gohan), antes considerado difícil de aceptar por muchos extranjeros, ha empezado a ganar popularidad. En Itadaki, se utilizan huevos pasteurizados, eliminando olores desagradables y logrando una textura cremosa muy bien recibida por los clientes. ❺ Panida Neiman (31), quien celebraba su reciente matrimonio, comentó: "Es mi primera vez comiendo arroz con huevo crudo. Solo lo probaría aquí, y me encantó". ❻❼ Tres salsas especiales acompañan el "Cubo de Rubik": de izquierda a derecha: wasabi, alga salada (konbu), y ponzu cítrico japonés. ❽ El cóctel exclusivo "Yuzu Puriflood Bloody Mary" está adornado con cilantro, wasabi y yuzu, ingredientes japoneses que están ganando popularidad en EE. UU. Este cóctel, que resalta el umami natural de sus ingredientes, es una propuesta poco común incluso en la escena de bares estadounidense. La filosofía de Itadaki es permitir a los comensales disfrutar plenamente del "estilo japonés" en todas sus formas. ❾ La "Ensalada de pechuga de pato" es una creación única del restaurante. Su sabor fresco armoniza perfectamente con el wagyu A5. ❿ El popular Kamameshi (arroz en olla de hierro) está disponible en cuatro sabores: vegetales, res, mariscos y pollo, ideal para todo tipo de clientes. A diferencia del arroz blanco común, ofrece una experiencia culinaria novedosa. ⓫ Se sirve udon Inaniwa seleccionado especialmente, una alternativa delicada al famoso udon Sanuki. Su textura suave y ligera, junto con un caldo refrescante de limón, funciona como un "postre limpio" para cerrar con frescura la experiencia del yakiniku. ⓬ La familia Tang se reunió para celebrar la jubilación del padre, Jerry (62 años). Athena (24), quien trabaja en Amazon y vive en Seattle, comentó: "Elegir este restaurante fue la mejor decisión".

Copyright (C) 2023 Smokeless Grill Corp. All Rights Reserved.