



CADEAU OFFERT · CARNET FRANCO-JAPONAIS (LES TABLES DE TOKYO & JAPON 250 VOL.)

Le Carnet des Grandes Tables & Cavistes de Tokyo + Guide du Dashi & de l'Izakaya

Nos repères parmi les 319 tables françaises et japonaises de Tokyo, les 205 cavistes du Grand Tokyo, et l'introduction aux 250 volumes de notre Encyclopédie de la Cuisine Japonaise (Dashi, Ramen, Bento, Izakaya, Washoku)

I. Les 5 Grands Dashi & Bases Fondamentales du Washoku

RÉFÉRENCE / SUJET	PARAMÈTRE CLÉ	USAGE / ACCÈS	OBSERVATION DE LA MAISON
Ichiban Dashi (Premier bouillon noble)	Eau douce + 20 g Kombu (algue) à 60 °C + 30 g Katsuobushi (bonite) infusé 2 min à 85 °C	Soupes claires (Suimono), Chawanmushi	Ne jamais faire bouillir le Kombu ni presser les flocons de bonite
Niban Dashi (Second bouillon de mijotage)	Réutilisation du Kombu et du Katsuobushi du premier bouillon, mijotés 10 min	Nimono (mijotés), soupe Miso, Oden	Plus corsé, idéal pour accompagner le miso ou la sauce soja
Awase Dashi & Shiitake Dashi	Kombu + Shiitake séchés réhydratés à froid 6 h	Cuisine bouddhiste (Shojin Ryori), légumes braisés	Explosion d'umami naturel (glutamate du kombu + guanylate du shiitake)
Tare Classique (Teriyaki / Yakitori)	2 parts Shoyu + 2 parts Mirin + 1 part Saké + 1 part Sucre	Réduction sirupeuse brillante	Glacer en fin de cuisson en trois badigeonnages successifs
Riz de table japonais & Assaisonnement Sushi-zu	Pour 500 g de riz cuit : 50 ml vinaigre de riz + 20 g sucre + 8 g sel	Éventer le riz chaud en le coupant à la spatule Shamoji	L'éventail refroidit l'amidon et donne au grain son éclat nacré

II. Les Quartiers Gastronomiques de Tokyo (Repères de la Maison)

- **Ginza, Marunouchi & Nihonbashi** : Les grandes tables classiques, la haute gastronomie française d'exception et les comptoirs historiques.
- **Minami-Aoyama, Hiroo, Azabu & Shirokane** : Les tables d'auteur intimistes, bistrots de chefs formés en France et caves confidentielles.
- **Kagurazaka & Ichigaya** : Le quartier historique franco-japonais — ruelles pavées, bouchons, bistrots à vins et pâtisseries.
- **Shibuya, Yoyogi-Uehara & Setagaya** : La nouvelle garde créative, les bars à vins vivants et les tables de quartier chaleureuses.