

VIACIALDINI

HINATA Restaurant, il piacere della cucina giapponese

HINATA Restaurant dell' Hotel Le Mirador, sulla Riviera Svizzera, Vevey, Monte-Pèlerin. Il piacere della cucina giapponese con lo chef Tetsujiro Ogata, Autenticità dei sapori e attenzioni per l'ospite.

di Michele Luongo



HINATA Restaurant de Le Mirador Resort & Spa, a Monte-Pèlerin, Vevey, sulla Riviera Svizzera con vista spettacolare sul Lago di Ginevra, un preludio di straordinaria bellezza per una cucina di qualità.

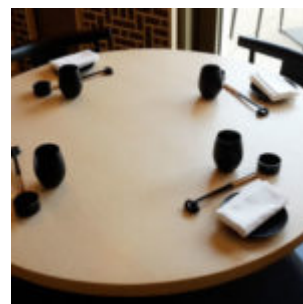
HINATA è il ristorante giapponese dell'hotel Le Mirador, e il nome non poteva essere che Hinata "luogo soleggiato", una terrazza panoramica baciata dal sole. Un'esperienza culinaria nella cucina giapponese dello chef e sushi master Tetsujiro Ogata.

Si è accolti con gentilezza e professionalità ed accompagnati al tavolo. Il paesaggio ha il senso dell'unicità, l'arredo semplice, essenziale, colori marrone, nero e sfumature di grigio, linee che rilasciano piacevole eleganza.

L'apertura con "Edamame - steamed green soybeans with sea salt", fagioli acerbi di soia, appena scottati, con granelli di sale grosso, serviti in ciotola, da mangiare con le mani ed uno tira l'altro. Accompagnati con un tris di Sakè, bevanda giapponese ottenuta dalla fermentazione del riso, nella versione Ginjo Sakè, Sparkling e la Creme de Sakè Nigori, presentati su tavoletta di legno contenente i tre bicchieri e le rispettive bottiglie, bevanda che ci ha accompagnato per l'intera cena, sorseggiando a nostra scelta.

La "Miso Soup - Japanese soy bean soup with wakame, tofu and spring onions", una meravigliosa zuppa, delicata, elegante con l'autenticità dei sapori dell'alga, dei cipollotti, dei fagioli di soia, del formaggio, che seppure ben distinti sono in felice armonia.

Si prosegue con "Sushi e sashimi selection", la perfetta conferma di quando la bellezza visiva anticipa il piacere della portata, predisposizione, scelta dei colori e la cura per l'eccellente materia prima esaltandola dà il senso della linea dello chef Tetsujiro Ogata.





Il sushi, che unisce i due elementi cardini della cucina nipponica, il riso e il pesce. Nigiri del sushi, riso modellato a mano con il pesce semplicemente appoggiato, nell'assoluta semplicità l'autenticità del gusto. Così come la consistenza nella morbidezza di un tonno rosso, o la delicatezza nella pienezza del salmone, la ricciola, e le capesante, per il palato è una continua meraviglia che continua con gli Uramaki, sushi arrotolato con alga all'interno e riso croccante all'esterno, che rilasciano emozioni culinarie.

Il personale si muove con sicurezza e professionalità e l'ospite è a centro dell'attenzione. Il "Tori Kaarage - fried chicken thigh and shiso leaf", una classica tempura ci è servita su una tavoletta di colore nera con due ciotole, una contenente parti di pollo fritto alla giapponese, squisito, croccante, che mariniamo in una salsa di soia, sakè, zenzero, aglio, e maionese piccante, servitaci nell'altra ciotolina, ed è una ricchezza di sapori.

La serata volge al termine con i riflessi del tramonto del sole, le luci sul lago sembrano volere seguire il nostro romantico momento come le coccole del dessert "Mochi ice cream", delle formelle rotonde, morbide fatte con pasta di riso glutinoso, tritato e pestato, al gusto di cioccolato, the verde, e con le varie interpretazioni come con il gelato alla vaniglia all'interno, una delicata squisitezza.

Un'esperienza gastronomica di vera cucina giapponese all'Hinata Restaurant, dove è

possibile gustare la genuinità dei sapori, in un ambiente che ci regala emozioni e ci invita a ritornare.

Le Mirador Resort & Spa

Chemin de l'Hôtel Mirador 5 - 1801 Mont-Pelerin

Tel: +41 21 925 11 11 - <http://www.mirador.ch/en/>

di **Michele Luongo** ©Riproduzione riservata
(01/04/2019)

ViaCialdini è su <https://it-it.facebook.com/viacialdini> e su Twitter: [@ViaCialdini](https://twitter.com/ViaCialdini) - Sito internet: www.viacialdini.it