

# ¿Dónde comer en Shanghái y Tokio?

Texto Michelle Meyer\*

Tanto en Shanghái, centro financiero chino, como en Tokio, capital nipona, podemos encontrar excelentes recintos gastronómicos que cuentan con reconocimiento internacional.

Esta sopa de res estofada y fideos se ofrece en Din Tai Fung, restaurante de Shanghái que ha sido alabado por el *New York Times*.



FOTO CORTESÍA DIN TAI FUNG

\* Recorrer el mundo y comer son sus pasiones. Estudió hotelería en Les Roches, Suiza, y en el Kendall College de Chicago. Es autora del blog personal [michelleonbell.com](http://michelleonbell.com), donde escribe sobre restaurantes y viajes. @michelleonbell



FOTO CORTESÍA WEI JING GE

#### WEI JING GE

Se localiza en el interior del Waldorf Astoria Shanghái, sobre el famoso *Bund* o malecón, y ofrece comida china contemporánea creada por el chef Sam Yuen. El interior del restaurante, decorado con una vasta colección de antigüedades chinas y otras piezas de arte, semeja un desván olvidado. Wei Jing Ge sirve platillos de diferentes regiones de China, como Cantón, Shanghái y Huai Yang. Cuenta además con una cava de 500 botellas de vino y una gran selección de licores chinos. Los domingos tiene un atractivo *brunch* de *dim sum*, el cual consiste en bocadillos de arroz con diferentes ingredientes como carne de res, pollo, cerdo, camarones y verduras. No hay que perderse los *dumplings* de bacalao con nuez y los de camarón, así como los *barbecue pork buns* (bollos de barbacoa de cerdo).

#### Wei Jing Ge

2 Zhongshan East 1st Rd  
Shanghái, China, 200002  
Tel (+86 21) 6322 9988  
[www.waldorfastorianshanghai.com/english/dine\\_in\\_style/Wei\\_Jing\\_Ge](http://www.waldorfastorianshanghai.com/english/dine_in_style/Wei_Jing_Ge)

#### FU 1015

Ocupó el lugar 16 en la lista de los 50 mejores restaurantes de Asia en 2015. Está instalado en una antigua casona de los años treinta que perteneció a una rica familia de banqueros chinos, lo que permite a los comensales disfrutar una experiencia más íntima. Fu 1015 sirve comida típica de Shanghái elaborada por el chef Tony Lu, quien después de haber experimentado con platillos cantoneses vuelve a sus raíces y su cocina natal. Aquí es posible degustar un sinfín de creaciones culinarias a base de pescados y mariscos. Sus tartas de abulón y pepino marino, así como el cangrejo peludo (*hairy crab*) marinado con arroz amarillo, se han convertido en favoritos de los comensales. Se recomienda visitar este restaurante entre octubre y diciembre para probar los diversos tipos de cangrejo, pues otoño es la temporada de pesca de estos crustáceos.

#### Fu 1015

1015 Yuyuan Road  
200050 Shanghái, China  
Tel (86 21) 5237-9778

Entre los sitios que no hay que perderse en Shanghái están el Wei Jing Ge (izquierda) y el Din Tai Fung. Este último destaca por sus *dumplings*, como los *xiao long bao* de cerdo (abajo).



FOTO CORTESÍA DIN TAI FUNG

#### DIN TAI FUNG

Parada obligatoria para degustar sus famosos *dumplings*, muy populares y apreciados tanto por los locales como por los turistas. Fundado por Yang Bingyi en 1948 en Taipéi, pronto se extendió a otras ciudades asiáticas, entre ellas Shanghái. Adquirió fama rápidamente por su especial forma de elaborar los *dumplings*, pues conservan en su interior un delicioso caldillo que los mantiene frescos y jugosos; por algo el *New York Times* lo incluyó entre los 10 mejores restaurantes del mundo. Su sede en Hong Kong ha sido galardonada con una estrella Michelin. La cocina abierta de este restaurante informal permite observar cómo se elaboran los *dumplings*, los cuales se mantienen calientes cuidadosamente arropados en canastas de bambú. Entre los favoritos se cuentan los *dumplings* de cerdo con trufa negra o ajonjolí, y otras especialidades, como los fideos con salsa de cacahuete y el brócoli chino.

#### Din Tai Fung

Xintiandi  
South Block Plaza, Building 6,  
Floor 2, Shop 11<sup>o</sup>  
Shanghái, China  
Tel. (86 21) 6385-8378



Takazawa es un restaurante de Tokio donde los platillos se preparan de acuerdo con la temporada. Entre los más buscados está la *ratatouille* de terrina con verduras (*abajo*). El chef Jiro Ono maneja el bar de sushi más famoso del mundo (*página siguiente, izquierda*), mientras que Mon Cher Ton Ton es conocido por su deliciosa carne Kobe (*página siguiente, derecha*).



FOTOS: CORTESÍA TAKAZAWA

### TAKAZAWA

Ocupa el lugar 33 en la lista de Asia's 50 Best Restaurants San Pellegrino 2015, y es un aclamado restaurante de lujo con tan solo 10 asientos. El chef Yoshiaki Takazawa prepara los platillos acorde con las temporadas. Para ello se vale de su experiencia culinaria de platillos tanto japoneses como franceses y crea fusiones por demás originales. Su esposa Akiko se encarga del comedor y de ofrecer un servicio cinco estrellas a los comensales. No hay un menú fijo como tal, pero los platillos favoritos son la *ratatouille* de terrina con un sinfín de verduras cocinadas al punto, la carne *wagyu* con castañas y nueces, y el "mar", un manjar de mariscos emplatado como si fuera una alberca con "arena" de camarón en polvo.

### Takazawa

3 Chome-5-2 Akasaka  
Minato, Tokyo 107-0052  
Tel (81 3) 3505-5052  
[www.takazawa-y.co.jp/](http://www.takazawa-y.co.jp/)



### SUKIYABASHI JIRO

Los amantes de la buena comida seguramente querrán visitar el legendario Jiro, del chef Jiro Ono, galardonado con tres estrellas Michelin y hoy por hoy una leyenda gracias al documental *Jiro Dreams of Sushi*. Ubicado cerca de la estación de metro de Ginza, tiene apenas cupo para 10 personas y sirve un menú fijo elegido por el chef, el cual consiste en 20 piezas de sushi con diferentes tipos de pescados y mariscos. Se recomienda comer el sushi en cuanto se sirve en el plato para poder disfrutar de los sabores frescos tanto del arroz como del pescado, previamente barnizado con salsa de soya. La bebida que se ofrece durante la comida es té verde. No se sorprenda si su comida dura media hora, ya que el restaurante mantiene la tradición de la época Edo, donde los clientes comían rápidamente. Hay que hacer reservaciones con antelación y tener presente que este establecimiento de sushis es significativamente más caro que cualquier otro.

### Sukiyabashi Jiro

4-2-15 Ginza  
Chuo, Tokyo 104-0061  
Tel (81 3) 3535-3600  
[www.sushi-jiro.jp/dining-at-jiro/](http://www.sushi-jiro.jp/dining-at-jiro/)

### MON CHER TON TON

Establecimiento clásico de *teppanyaki* para saborear la famosa carne Kobe. El recinto principal sienta a 27 comensales alrededor de una gran mesa redonda, y su especialidad es la amplia variedad de mariscos a la plancha y, por supuesto, la carne Kobe, con altos niveles de grasa, más suave y de sabor tenue. Se dice que las reses Kobe son alimentadas con maíz y cerveza, y mimadas por los granjeros, que masajean su lomo diariamente e impregnan su piel con sake mientras los animales reposan escuchando música clásica. Sujeta a estrictos estándares de calidad, esta carne ofrece la experiencia perfecta, que se complementa con ajos fritos, ensalada de cangrejo con aguacate, y arroz frito con salsa *ponzu*. Como postre, un delicioso helado de té verde *matcha*. **leg**

### Mon Cher Ton Ton

3-12-2 Roppongi  
Minato, Tokyo, 106-0032  
Tel (81 3) 3402-1055  
[www.seryna.co.jp/monchertonton/roppongi/](http://www.seryna.co.jp/monchertonton/roppongi/)



FOTOS: CORTESÍA MON CHER TON TON