

IVG

Cucina giapponese e creatività senza precedenti, Shabu presenta il nuovo menu tutto da scoprire

di **Redazione**

26 Giugno 2015 - 10:02



Un food concept che fa incontrare la cucina giapponese con ingredienti europei e messicani, in un perfetto equilibrio di sapori. È questo il leitmotiv che colora il nuovo menu à la carte presentato da Shabu, rinomato gruppo di ristoranti giapponesi gourmet, al fine di unire differenti culture per rendere unica e poliedrica l'esperienza del cliente.

Shabu è una realtà che mira a fondere tradizione ed innovazione in un unico stile culinario

raffinato e di tendenza, un'offerta esclusiva che parte dall'etnico per arrivare ai prodotti del territorio a km 0. L'attenzione degli chef, rigorosamente di origine giapponese, è mirata al bilanciamento e all'esaltazione dei sapori in ogni singolo piatto, con una ricerca in continua evoluzione. Una dimensione fuori dal comune: la creazione dell'atmosfera asiatica direttamente sul lungomare ligure, in un blend aromatico di gusto e originalità, che si distacca completamente dall'anonimo "all you can eat". La location, accogliente ed elegante, si veste di uno stile raffinato ed essenziale. La cura dei dettagli permette alla clientela di provare un'esperienza volta al benessere del corpo e della mente. Un menu tutto da scoprire, con proposte di degustazione ricercate e garantite, grazie all'attenzione verso la sicurezza alimentare, specialmente per le portate crude.

Shabu è portavoce di una filosofia che sposa elevata qualità e provenienza certificata, in una sintesi perfetta di genuinità e freschezza, attraverso cibi serviti in modo esemplare con una presentazione ricercata ed elegante. L'ampio menu si arricchisce inoltre con una pregiata selezione di vini bianchi e rossi del territorio, dalle note armoniche ed avvolgenti, che accompagnano ogni singolo piatto alla perfezione.

"Shabu crede ed investe sul territorio e sui giovani" dichiara L.B., responsabile del gruppo Shabu per la riviera ligure "è un progetto innovativo che ha previsione di crescita sulla riviera di ponente nei prossimi due anni, attraverso un investimento massiccio e duraturo nel territorio ligure. Il personale di sala è completamente under 25, per poter dare opportunità di crescita lavorativa ai giovani del posto. La nuova apertura a Finale Ligure ha consolidato ancora di più il nostro gruppo e ci ha permesso di diffondere la qualità del nostro servizio e dei nostri prodotti".

Le due location rivierasche di Alassio e Finale Ligure si pongono come punta di diamante di quello che è il progetto di espansione e crescita del gruppo, all'insegna di estendere la cultura dello slow food alla cucina giapponese e di creare un'opportunità di crescita per il territorio.

Barbara Bruno