MATTHAES

Masanori Ito

Eat Drink Qomo

Japanisch inspirierter Genuss

Internationale Restaurants in London, Paris und New York waren die Trendsetter: Westlicher Lifestyle, kombiniert mit japanisch inspiriertem Genuss! Spätestens seit der Eröffnung des Restaurants QOMO im Düsseldorfer Rheinturm hat diese kulinarische Welle auch Deutschland erfasst. Ob kunstvolle Maki oder edles Wagyu-Rind – stets überrascht der japanische Sushi-Meister Masanori Ito mit ebenso ästhetischen wie exotischen Kombinationen der modernen japanischen Crossover-Küche. Nichts ist bei den über 40 Rezepten dem Zufall überlassen. Sie sind perfekt abgestimmt und elegant. Präzision ist ein wichtiger Baustein der japanischen Küche, daher widmet der Autor der klassischen Zubereitung des Reises sowie dem richtigen Schneiden von Fisch eigene Kapitel. Für zusa?tzliche Genusserlebnisse sorgen die Cocktails, die in der QOMO-Bar auch versierte Kenner der Szene positiv überraschen. Hier treffen authentisch japanische Einflüsse auf die besten Drinks Europas. Verantwortlicher Mixologe ist Claus Liebscher, der mit seinen Kreationen – sei es als Aperitif oder als Sundowner – die Sterne über den Dächern Düsseldorfs zum Leuchten bringt. Diese spannende Kombination aus japanisch motiviertem Eat & Drink wird durch die Fotos von Ansgar Pudenz wundervoll in Szene gesetzt.

Masanori Ito

Eat Drink Qomo

Japanisch inspirierter Genuss

ISBN 978-3-98541-043-9
192 Seiten, 200 x 275 mm
durchgehend Farbfotos
€ 39,90 (D) / € 41,10 (A)