

“Tôi để bạn quyết định” và những kết hợp ẩm thực chưa từng có sẽ ra mắt tại Đà Nẵng từ tháng 11

09:14 15/10/2024

Tác giả: Đang cập nhật

Nhà hàng Nhật Bản Tingara tại khu nghỉ dưỡng đẳng cấp InterContinental Danang Peninsula Resort mang đến làn gió mới dành cho giới mộ điệu ẩm thực Nhật Bản với phong cách Omakase đỉnh cao.

Tọa lạc trên độ cao 100m, giữa khung cảnh hùng vĩ của núi rừng nhiệt đới ở bán đảo Sơn Trà, Tingara không chỉ là một nhà hàng mà còn là một hành trình ẩm thực đa giác quan đầy mê hoặc, hứa hẹn làm say lòng mọi thực khách yêu thích sự sáng tạo và tinh tế. Tên gọi "Tingara" trong tiếng Okinawa, có nghĩa là "dòng sông của các vì sao," bởi vậy nhà hàng được thiết kế tựa như bầu trời sao rực rỡ, tạo nên một không gian huyền ảo mà chỉ cần bước vào, thực khách đã cảm nhận được sự kỳ diệu nơi đây.



Nhà hàng Nhật Bản Tingara sắp ra mắt tại Intercontinental Peninsula Danang Resort

Dẫn dắt trải nghiệm ẩm thực này là đội ngũ đầu bếp đẳng cấp thế giới, đứng đầu với vai trò cố vấn ẩm thực là Junichi Yoshida đầu bếp teppanyaki đầu tiên và duy nhất trên thế giới được vinh danh

với ngôi Sao MICHELIN. Trực tiếp “biến hóa” hành trình ẩm thực tại “dải ngân hà” này là bếp trưởng Tetsuhiko Isozaki, người giữ vững sao Michelin tại Nhật Bản và Macau, cùng Tsuneyoshi Taira, bậc thầy sushi với hơn 20 năm kinh nghiệm. Ba tài năng tinh hoa lần đầu tiên cùng hội tụ tại Tingara, tạo nên một thực đơn mang đậm tính nghệ thuật, kết hợp nguyên liệu cao cấp của Nhật Bản với những biến tấu đầy sáng tạo và bất ngờ.

Tại Tingara, triết lý omakase "Tôi để bạn quyết định" sẽ mang đến cho thực khách những bữa ăn được thiết kế riêng theo sở thích cá nhân, tạo nên trải nghiệm không thể nào quên. “Tôi hy vọng có thể mang đến những nguyên liệu Nhật Bản hảo hạng nhất, đặc sắc nhất và chưa từng thấy bằng tất cả niềm đam mê và kiến thức của mình,” đầu bếp Junichi Yoshida chia sẻ.



Không gian nhà hàng mang vẻ đẹp tinh tế kết hợp cùng phong cách omakase đỉnh cao

Tingara nổi bật với không gian như một tuyệt tác nghệ thuật do Bill Bensley thiết kế, nơi thực khách sẽ được thưởng thức bữa tối dưới bầu trời sao lung linh cùng những chú cá xanh khổng lồ nhẹ nhàng lướt qua. Với sức chứa giới hạn chỉ 52 khách, nhà hàng mang đến sự sang trọng và riêng tư tuyệt đối, phù hợp cho những bữa tối lãng mạn hay gặp gỡ đối tác quan trọng.

Ẩm thực của Tingara chính là sự quyện hòa của nghệ thuật teppanyaki, sushi và robata, nơi sự tinh

tế và khéo léo của đầu bếp được tôn vinh qua từng bước chuẩn bị kỹ lưỡng. Không phụ thuộc vào nước chấm như truyền thống, các món ăn tại đây được “ché tác” để tôn vinh hương vị tự nhiên của nguyên liệu, từ những lát sashimi tươi ngon đến những miếng sushi được chế biến công phu. Sự kết hợp độc đáo giữa ẩm thực Nhật Bản, Việt Nam và phương Tây đã tạo nên một thực đơn đặc sắc, đậm chất riêng của Tingara.



Tingara hội tụ các đầu bếp hàng đầu đạt sao Michelin đến từ Nhật Bản

Hành trình ẩm thực tại Tingara còn được hoàn thiện bởi thực đơn đồ uống do Chuyên gia thử nếm rượu Trí Trần (Peter) người từng làm việc tại nhà hàng Pháp danh tiếng La Maison 1888 tuyển chọn

kỹ lưỡng. Thực khách có thể thưởng thức các loại sake, shochu, whisky Nhật Bản hảo hạng, cùng các loại cocktail sáng tạo và rượu vang cao cấp, giúp nâng tầm vị giác cho những trải nghiệm ẩm thực đầy cảm hứng.

Khai trương năm 2012, InterContinental Danang Sun Peninsula Resort đã nâng tầm nền ẩm thực Việt Nam với sự kết hợp tinh hoa ẩm thực bản địa với các đầu bếp tài hoa toàn cầu. Giờ đây, “Khu nghỉ dưỡng biển hàng đầu Việt Nam” đang bước vào một kỷ nguyên mới với sức hút đặc biệt của ẩm thực cùng sự góp mặt của các đầu bếp hàng đầu thế giới, khẳng định vị thế của một trong những điểm đến ẩm thực hàng đầu châu Á.

Cũng trong tháng 10 này, nhà hàng một sao Michelin - La Maison 1888 sẽ chào đón đầu bếp ba sao Michelin Christian Le Squer, mang đến phong cách ẩm thực “haute couture” độc đáo, trong khi Bruno Bruesch, giám đốc ẩm thực, sẽ dẫn dắt khu nghỉ dưỡng với triết lý ẩm thực bền vững và sáng tạo. Cùng với đội ngũ đầu bếp tài hoa của Tingara, InterContinental Danang Sun Peninsula Resort chắc chắn sẽ là điểm đến lý tưởng cho những thực khách mong muốn khám phá những trải nghiệm ẩm thực hoàn toàn mới lạ và đầy cảm hứng giữa thiên nhiên trác tuyệt của Đà Nẵng.

Băng Giang

Link bài viết: <https://nguoilambao.vn/%E2%80%9Ctoi-de-ban-quyet-dinh%E2%80%9D-va-nhung-ket-hop-am-thuc-chua-tung-co-se-ra-mat-tai-da-nang-tu-thang-11>