ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

RESTAURANTES MÁS IMPORTANTES DE CHINA Y JAPÓN

DE CHINA

- AMBER DE RICHARD EKKEBUS
  - ubicado en
  - HONK KONG
  - en el
  - HOTELTHE LANDRMAK
  - posee
  - DOS ESTRELLAS MICHELÍN
  - es el
  - CUARTO MEJOR DE ASIA
  - utilizan
  - TÉCNICAS FRANCESAS
  - su
  - PRINCIPAL PLATILLO
  - es el
  - ERIZO DE MAR EN GELATINA DE LNGOSTA
- ULTRAVIOLET
  - una
  - UNICA MESA
  - y
  - DIEZ SILLAS
  - componen
  - EL RESTAURANTE
  - la
  - EXPERIENCIA
  - es
  - MARAVILLOSA
  - debido a
  - SUS PAREDES
- TA VIE
  - tiene
  - DOS ESTRELLAS MICHELÍN
  - sus
  - PLATILLOS
  - son
  - MUY ORIGINALES Y FANTASTICOS
- THE CHAIRMAN
  - es una
  - MEZCLA
  - de
  - COMIDA CHINA Y CANTONESA
  - su
  - POSTRE
  - que es
  - HELADO DE JENGIBRE

DE JAPÓN

- SUSHI SAITO
  - lo llaman
  - EL DIOS DEL SUSHI
  - es considerado
  - EL MEJOR RESTAURANTE
  - de
  - SUSHI
  - del
  - MUNDO
  - también posee
  - TRES ESTRELLAS MICHELÍN
- NIHONRYORI RYUJIN
  - el
  - RESTAURANTE DEL CHEF YAMAMOTO
  - cuenta con
  - TRES ESTRELLAS MICHELÍN
  - el ches es
  - MUY INNOVADOR
  - utiliza
  - TÉCNICAS MODERNAS
  - junto con
  - LA COCINA TRADICIONAL JAPONESA
- NARISHAWA DE NOSHIHIRO
  - es uno de
  - LOS MEJORES RESTAURANTES DE ASIA
  - posee
  - DOS ESTRELLAS MICHELÍN
  - el chef
  - YOHISHIRO NARISHAWA
  - tiene
  - TÉNICAS CLÁSICAS FRANCESAS
- DEN DE ZAIYU HASEGAWA
  - el
  - COMEDOR
  - ubicado en
  - EL BARRIO JIMBOCHO
  - de la
  - CAPITAL JAPONESA
  - el estilo del
  - RESTAURANTE ES MODRENO
  - de esa cocina
  - DENOMINADA KAISEKI
  - es la
  - CONJUCIÓN
  - de
  - LO TRADICIONAL Y LA SOFICTICACIÓN