



TOSHI

NIKKEI RESTAURANT

Av. Armendáriz 480 - Miraflores ■■■ Tel. (511) 444 26 34 ■■■ www.toshinikkei.com ■■■ [facebook/toshinikkei](https://facebook.com/toshinikkei)



UN HOMENAJE
EN DOS
TIEMPOS
A NUESTRO
ITAMAE
TOSHIRO
KONISHI.

NUEVA CARTA,
NUEVO NOMBRE



DE OISHII A TOSHI

UN NUEVO NOMBRE PARA UN NUEVO COMPROMISO: MANTENER VIVO EL LEGADO DE NUESTRO ITAMAE TOSHIRO KONISHI.



Toshiro diseñó la ruta que seguirá la cocina nikkei en los próximos años.

El espíritu de la cocina nikkei peruana de los últimos 40 años puede resumirse en cinco letras: Toshi. Así se hizo conocido el itamae por excelencia del Perú y así lo llamaban cariñosamente sus familiares, amigos, discípulos y hasta quienes lo conocimos de niños por sus famosos comerciales: una vez, en uno de sus tantos viajes por el Perú, Toshiro descubrió en un pueblo alejado una bodega llamada Toshi en honor a él. Desde que llegó a nuestro país, en 1974, hasta el último momento de su vida, Toshiro Konishi viajó por los lugares más diversos del país y del mundo –abrió restaurantes en Colombia y las Islas Maldivas– con el objetivo de encontrar insumos nativos para concebir nuevas propuestas de cocina.



Toshiro, recién llegado a Perú, en la barra del Matsuei.

Oishii fue el último espacio en el que Toshiro puso en práctica, con plena madurez, ese largo trabajo de experi-

mentación e investigación: "Oishii es mi nuevo laboratorio. Aquí vuelco mi experiencia peruana de cuatro décadas junto con mis conocimientos de cocina japonesa", dijo en una entrevista. En nuestros fogones, y junto a un grupo de cocineros con experiencia internacional, Toshiro diseñó la ruta que seguirá la cocina nikkei en los próximos años. Por todo ello, y a modo de homenaje, hemos decidido cambiar el nombre de nuestra propuesta: desde ahora, Oishii es Toshi, y Toshi es Oishii.

Somos conscientes de que ese cambio nos exige llevar a cabo una tarea fundamental: mantener vivo el legado de nuestro itamae y difundir una de sus lecciones cardinales: que lo más impor-

tante en un plato es el sabor auténtico de los insumos. Para Toshiro era inconcebible un plato que tuviera medio milímetro de atún y tres centímetros de salsa, pues ésta solo opaca la frescura del pescado. Nosotros creemos lo mismo: "En todos los clásicos de Toshiro, lo primero que tú sientes es la proteína. El ejemplo perfecto es el Daikon Roll, un bocado que resalta la frescura del pescado y del nabo antes que el sabor de las salsas", dice Rose Forbes, nuestra gerente y una de las principales guardianas del legado de nuestro maestro.

Toshiro probó y aprobó todas las creaciones que salieron de nuestra cocina. Cada una de ellas recoge su filosofía y su manera de sentir el arte culinario,



y por eso los nuevos platos que salgan de nuestro laboratorio incluirán una pregunta esencial en su preparación: ¿qué sabor hubiera resaltado Toshiro? Michiko Aoki, destacada escultora japonesa, esposa de Toshiro y fuente de inspiración de los platos más icónicos de nuestro itamae, nos ayuda a ultimar detalles y a continuar su legado. "En la barra y en la cocina, Michiko es la responsable del control de calidad. Ha convocado a exigentes sibaritas de la colonia japonesa y a rigurosos amigos de Toshiro para que nos den su opinión y consejos", cuenta Rose.

A modo de homenaje, hemos decidido cambiar el nombre de nuestra propuesta: desde ahora, Oishii es Toshi, y Toshi es Oishii.

Otra de nuestras misiones es plasmar el genio creativo de Toshiro en un libro de cocina. Su manera de trabajar con los insumos hizo que para él cocinar fuera un arte muy instintivo y experimental, en el que no era necesario tener un recetario a la mano. Toshiro dejó apenas una serie de apuntes de cocina muy básicos en papeles dispersos que hoy atesora nuestro jefe de cocina Santiny de los Santos. Michiko y su hija, Taeya Konishi, han emprendido un viaje a Japón para dejar los últimos restos del itamae en su lugar de origen y traer de vuelta las recetas familiares entre las que creció Toshiro, quien perteneció a la cuarta generación de una dinastía dedicada a la cocina Kaiseki (el equivalente francés de la alta cocina francesa). "Con toda esa información, vamos a armar la Biblia de Toshi, un recetario con fotos, ingredientes, cantidades y preparaciones de sus clásicos, y de la nuevas creaciones aprobadas por él o inspiradas en él", finaliza Rose.

Por último, hemos puesto el legado de Toshiro a buen recaudo: su discípulo Santiny de los Santos lidera nuestra cocina y pone en práctica las lecciones que le dio nuestro itamae durante más de 18 años. En Oishii, y ahora en Toshi, él y un grupo de chefs que cocinaron al lado de Toshiro, recorren semanalmente los mercados y terminales pesqueros, investigan, descubren y prueban diferentes ingredientes, como la arrachacha o el limón japonés (yuzu), para darle vida a nuevas combinaciones. Bien lo dijo nuestro querido itamae: "no basta con mirar y leer un libro, hay que viajar, probar y vivir la experiencia de cerca".

SANTINY DE LOS SANTOS

EL HEREDERO DE TOSHIRO



Toshiro Konishi y Santiny de los Santos, maestro y discípulo, estuvieron juntos por más de 18 años. Abrieron varios restaurantes dentro y fuera del país, pero Toshi fue el último lugar en el que cocinaron nuevas ideas. En esta entrevista, nuestro actual jefe de cocina y principal guardián de su legado, habla sobre las enseñanzas que le dejó nuestro itamae.

± **¿Cómo empieza tu historia con Toshiro?**

A los 19 años vine de Chimbote a Lima buscando un trabajo, y la primera oportunidad que tuve fue en Toshiro's Sushi Bar. Recuerdo que Toshiro me incorporó a su equipo retándome con una frase en español no muy clara, que fue más o menos así: "Si tú aguantando una semana de prueba, tú pudiendo quedar". Durante esa semana, Toshiro puso a prueba mi carácter y trató a toda costa de que renunciara.

± **¿Qué enseñanzas te ha dejado?**

Que lo primero que debe hacer un cocinero es investigar los insumos que son útiles para cada temporada. Él me decía que el mercado debía ser mi segunda casa y que la primera tarea al viajar al extranjero era visitar todos los que

me fueran posibles. Cuando estuve en las Islas Maldivas, Colombia y Chile lo primero que hice fue ir al mercado. ¿Por qué? Porque solo ahí se puede descubrir la inmensa variedad de insumos que tiene una ciudad.

± **¿Cuál fue la primera gran lección de cocina que te dio Toshiro?**

Una vez Toshiro me trajo tres pescados iguales, del mismo kilaje, pero que habían sido capturados de manera distinta: uno había sido pescado con malla, otro con bomba y otro con pinta o cordel. Los puso sobre la mesa y me pidió que reconociera cómo habían sido capturados. Ese día aprendí que el tipo de pesca influye en el sabor del pescado. El pescado con pinta es el mejor.

± **¿También te enseñó a identificar la frescura de los pescados?**

Sí. Yo creía que bastaba con fijarse en los ojos. Si los tenía ligeramente sobresalidos y con las córneas transparentes,

entonces estaba fresco. Pero Toshiro me enseñó que el color y la textura son las características principales. Tienes que tocar el lomo del pescado, desde la aleta hacia abajo, casi una cuarta, y comprobar que la textura sea como la carne del ser humano. Presionas al pescado, y si la piel se hunde y se levanta enseguida, es fresco.

± **¿Cómo continuarán con su legado?**

Manteniendo los platos que él ha creado y las técnicas que él nos ha enseñado. Renovaremos la carta sin perder su esencia y filosofía. Respetaremos el tamaño y temporada adecuados de los insumos para crear platos saludables y perfectos, en los que se reconozca el sabor de los ingredientes. De Toshiro he aprendido que todo en la vida tiene una base y que si realmente quieres saber de cocina no debes dejar de investigar.

3° - 5° GRADOS

CONCHA - MACA - TOBICO

Concha de abanico, leche de tigre, ralladura de maca y caviar de pez volador

- S/. 35 -

CARACOL AL SHOYU Y ALGAS

Caracol cocido lentamente en shoyu japonés y algas

- S/. 32 -

TAKONUTA

Pulpo, salsa de aka miso agri dulce y negi

- S/. 32 -

CEBICHE TOSHI

Cebiche tradicional de pescado o mixto al estilo de Toshiro

- S/. 56 -

TIRADITO JAPONÉS

Pescado blanco y salsa ponzu

- S/. 36 -

ATÚN - SHISO - ACEITE DE OLIVA

Atún encurtido, shiso seco y aceite de oliva orgánico

- S/. 36 -

SALMÓN ABURI - UMEBOSHI

Salmón sellado, salsa de ciruela japonesa y ponzu de nabo con rocoto

- S/. 36 -

ENSALADAS

GERMINADO - HOJAS

- FRUTOS SECOS

Lechuga, kiuri, germinados y cashues crocantes, aliñados con una emulsión de soya macerada

Salmón o langostinos - S/. 34 -

ALGAS - AJONJOLÍ

- PIEL DE CÍTRICOS

Algas seleccionadas aliñadas con una salsa agri dulce de zu y ajonjolí, shiso y piel de cítricos

- S/. 28 -

ENSALADA DE KIURI

Rodajas de kiuri o pepino japonés aliñado con limón, kion y togarashi

- S/. 26 -

SASHIMI

SASHIMI

Finos cortes de la pesca del día

- S/. 35 por cinco cortes -

SASHIMI MORIAWASE

Cortes mixtos de la pesca y mariscos del día

- S/. 125 -

SUSHI

NIGIRI

Arroz, vinagre de arroz, pesca y mariscos del día

- S/. 9 por unidad -

ERIZO - TNT

- ATÚN ENCURTIDO - SUGOMORI

- S/. 11 por unidad -

NIGIRI MIXTO

Nueve nigiris y tres cortes de hosomaki

- S/. 78 -

SALMÓN BARRIGA O ABURI

Panza de salmón o pesca del día al fuego en salsa de ajo y mantequilla al limón

- S/. 12 por unidad -

MAKIS

FURAI

Langostino empanizado y crocante con salsa dulce y ajonjolí

INKA MAKI

Langostino blanqueado, trucha curada y ahumada y palta

AVOCADO

Langostino empanizado, salmón, y queso crema, cubierto de palta

ACEBICHADO

Pescado blanco o atún al natural en láminas, langostino empanizado y leche de tigre

RAINBOW

Langostino blanqueado y trucha ahumada, cubierto de salmón

OISHII

Tartar de salmón flameado, langostino empanizado y palta

PESCA DEL DÍA - AJÍ AMARILLO

Pescado empanizado, palta y salsa acebichada de ají amarillo

LA CARTA

OMAKASE



En Toshi ofrecemos el servicio "omakase" que consiste en diseñar una carta a partir de tus gustos y preferencias: una entrada fría y caliente, un plato de fondo frío y caliente o sopas en base a los mejores ingredientes.

DAIKON ROLL

Trucha ahumada, kiuri y salsa de palta, envuelto en lámina de nabo japonés hecha a mano

FUTO MAKI

Maki XL de tamagoyaki, vegetales orientales y shitake dulce

PAPEL DE ARROZ

Langostino empanizado, trucha ahumada, palta y lechuga americana con salsa de ponzu y miso

- Cinco cortes por S/. 25 / Diez cortes por S/. 39 -

TEMAKI | GUNKAN

TOSHI ROLL

Langostino en tempura, nori y salsa picante de ajo japonés

- S/. 18 -

SPICY

Bocado de tartar de salmón o atún y nori

- S/. 18 -

TNT

Roll de nori y salsa picante al estilo Toshiro

- S/. 18 -

180° GRADOS

TEMPURA

Langostinos y verdura fritos a 180° servido con tentsuyu caliente

Ebi o mixto - S/. 52 - / Verduras - S/. 46 -

MENÚ DEGUSTACIÓN



Pida la carta de nuestro menú degustación, "Japonés en Perú", que incluye clásicos de Toshiro Konishi, como la concha-maca y el caracol al shoyu y platos tradicionales como la nisakana y el arroz con pato nikkei.

Almuerzo 4 tiempos S/.150 / Cena 6 tiempos S/.180

NASU GYOZA

Berenjena japonesa frita rellena de cerdo y langostino con salsa oriental

- S/. 38 -

AGE

Empanada frita de sio-cao rellena de langostino y cerdo

- S/. 36 -

AGE DASHI TOFU

Tofu crocante servido sobre un caldo dashi con kion y cebolla china

- S/. 32 -

COCCIONES

YAKIMESHI

Salteado de arroz y vegetales acompañado de carne, pollo o pescado

- S/. 34 -

YAKITORI

Brochetas de pierna de pollo a la parrilla, negi y salsa teriyaki

- S/. 36 -

YAKI GYOZA

Empanaditas de cerdo y langostinos cocinadas al vapor y marcadas en plancha

- S/. 36 -

SHOGAYAKI

Láminas de cerdo salteadas con cebolla roja en salsa de shoyu y kion

- S/. 46 -

NISAKANA

Mero de profundidad cocido lentamente en shoyu, sake y kion

- S/. 46 -

YASAITAME

Salteado de verduras crocantes al wok con salsa oriental

Pollo - S/. 45 - Mariscos - S/. 48 -

Pesca del día - S/. 50 -

ESPECIALES

TOUBANYAKI

Langostino o pesca del día con mantequilla y vegetales cocinados

Langostino - S/.48 - / Pesca del día - S/.60 -

PATO ORIENTAL

Pato macerado en salsa de ajonjolí y especias orientales, con puré de camote y maracuyá

- S/. 56 -

ARROZ CON PATO NIKKEI

Tradicional arroz norteño con toques orientales

- S/. 58 -

ARROZ CON MARISCOS

Arroz meloso con mariscos del día

- S/. 58 -

SAKANA OILMUSHI

Pesca del día cocinada lentamente en gratinadora y terminada con aceite de ajonjolí caliente

- S/.56 -

LANGOSTA

Con mantequilla compuesta, cushuro al ponzu, espuma de apio y tempura de yuyo

- S/. 95 - sujeto a disponibilidad

ENTRAÑA KOBE

Entraña a la parrilla con chimichurri de wakame

- S/. 69 -

PANCETA CROCANTE

Panceta de cerdo con encurtido Toshi especial.

- S/. 56 -

LOMO SALTADO NIKKEI

Al wok, con sabores fusionados de la casa, servido con arrozito con choclo y papas fritas

- S/. 50 -

SOPAS

MISOSHIRO

Sopa a base de miso, con tofu y wakame

- S/.12 -

TEMPURA UDON

Caldo de shitake y shoyu, pasta gruesa japonesa y tempura de langostino

- S/.48 -

TEMPURA SOBA

Caldo de shitake y shoyu, pasta delgada de trigo oscuro y tempura de langostino

- S/.48 -

NABEYAKI UDON

Sopa udon, huevo escalfado, verduras orientales y pollo

- S/.52 -

PARIHUELA

Caldo tradicional pesquero con sabor nipón

- S/.52 -

GUARNICIONES

Puré de arracacha - S/. 18 -

Vegetales al grill y quinua - S/. 26 -

Arroz meloso - S/. 26 -

POSTRES

MOUSSE DE LYCHEE

- VODKA DE VAINILLA

Mousse de lychee, fruta del día y aroma de vodka de vainilla

- S/. 24 -

BROWNIE DE CHOCOLATE

Brownie de cacao peruano La Ibérica con queso helado

- S/. 28 -

TEMPURA DE FRUTA

- TOFFEE- HELADO ARTESANAL

Frutas de la estación en tempura, salsa de toffee, pimienta blanca y helado de la casa

- S/. 24 -

ARROZ CON LECHE -

FRUTOS ROJOS - ESTRAGÓN

Tradicional arroz con leche servido en salsa de frutos rojos y hojas frescas de estragón

- S/. 24 -



LA RECETA DETRÁS DE UNA EXPERIENCIA FELIZ

Somos cocineros y por ello sabemos que la mejor cocina parte de la correcta selección de ingredientes. Para la preparación de Toshi tuvimos siempre en cuenta el resultado que buscábamos: convertirnos en uno de los mejores restaurantes de comida japonesa y nikkei del Perú.

Sabíamos que los insumos que eligiéramos para ello debían ser cruciales. El más importante era, evidentemente, nuestro itamae, Toshiro Konishi, uno de los chefs más reconocidos e influyentes en la historia de nuestra gastronomía. Él fue el responsable de lograr el mejor encuentro posible entre la destreza técnica que exige la comida japonesa tradicional y la frescura creativa de la cocina occidental moderna. Hoy Santiny de los Santos, su discípulo por más de 18 años, es el encargado de mantener su legado.

Pero teníamos claro que otro ingrediente fundamental era la atmósfera que acogería a los comensales. Siempre quisimos diseñar una experiencia casual y distendida, porque sabemos que las cosas saben mejor cuando estamos cómodos. El concepto fue concebido por Rosemarie Forbes, gerente de Toshi, y ejecutado al milímetro por un equipo de primera. El servicio y el ambiente, diseñado por Luz María Buse, rompe con la clásica formalidad de los restaurantes japoneses limeños. Aún así, cada detalle –desde las orquídeas hasta el menaje creado por



Para la preparación de Toshi tuvimos siempre en cuenta el resultado que buscábamos: convertirnos uno de los mejores restaurantes de comida japonesa y nikkei del Perú.



la ceramista Sonia Céspedes – ha sido pensado con detenimiento y cuidado con un solo objetivo: diseñar una experiencia gastronómica exquisita y amable.

Finalmente nos planteamos una atención cercana y cálida sin que resulte servil ni invasiva. Estamos siempre listos para atender los requerimientos del comensal más exigente y tenemos muchas ganas de aprender y mejorar cada día. No olvidamos nunca nuestro objetivo central: hacerte feliz por unas horas estimulando cada uno de tus sentidos.

LOS 5 MANDAMIENTOS DE TOSHI

TENEMOS UNA SERIE DE VALORES ESENCIALES E INALTERABLES ACORDE A LOS MEJORES ESTÁNDARES DE LA COCINA CONTEMPORÁNEA. ESTOS SON NUESTROS MANDAMIENTOS:

1

No usaremos insumos que no sean de la más alta calidad

Los insumos son el ingrediente más importante en la cocina de Toshi. Contamos con excelentes proveedores y siempre evaluamos la frescura, el sabor, el valor nutritivo, la apariencia y la temporada del año en la que los ad-

quirimos. Nuestro itamae investigó durante 40 años las materias primas de Perú, nuestra tarea es continuar ese legado cada día.

2

No pondremos en riesgo el bienestar animal

Antes de que cualquier carne ingrese a nuestra cocina, investigamos la proceden-

cia y crianza del animal. Tenemos un cuidado especial con los insumos marinos: solo ofrecemos los pescados y mariscos adultos de la temporada. En eso somos expertos: Toshiro fue el profesor de los pescadores y compartió con ellos sus conocimientos para no depredar lo que el mar nos ofrece. "Siempre les repito que tengan cuidado con las algas; si las depredan, los peces no van a tener donde

desovar", aconsejaba. Por ello no te sorprendas si no ofrecemos Foie gras o si algunos días no encuentras tus mariscos favoritos. Trabajamos con lo que la naturaleza nos da y estamos comprometidos a cuidarla.

3

No elaboraremos platos que no sean saludables

"Todo buen chef debe saber cómo limpiar desde unas conchas de abanico hasta un tomate", recalaba Toshi. Por eso no solo buscamos el matrimonio de sabores sino también la más saludable combinación e higiene en cada uno de nuestros platos. Queremos ofrecerles una experiencia beneficiosa e impecable. Nuestro equipo de cocina ha asimilado las más adecuadas técnicas de corte y limpieza de los insumos.

4

No dejaremos de lado ningún detalle

Tenemos una obsesión: perfeccionar cada día nuestro trabajo. Por eso ofrecemos el servicio "omakase", hecho a tu medida. Nos esforzamos por crear un excelente ambiente para que todos los miembros del equipo

puedan elevar su servicio al más alto nivel. Promovemos la capacitación continua, la creatividad colectiva y el diálogo con el cliente porque somos conscientes de que todos tienen algo bueno que aportar.

5

No somos cocineros sino investigadores

Estamos convencidos de que para

explotar al máximo el sabor de cualquier ingrediente, primero debemos conocer su historia. Conseguir un sabor auténtico y original es el objetivo más importante en nuestro proceso de invención. El equipo de Toshi tiene una filosofía de cocina: viajar lo más que se pueda, visitar frecuentemente los mercados del Perú y el mundo, investigar sobre los distintos insumos que existen en nuestro país y experimentar todas las posibilidades hasta dar con la mejor combinación.



UN LEGADO PARA SABOREAR:

LA CULTURA JAPONESA EN EL PERÚ

Alguna vez, en una entrevista, el chef Pedro Miguel Schiaffino contó que fue invitado a recorrer Japón para conocer de cerca su gastronomía. Schiaffino se sorprendió al encontrar en Kioto, por ejemplo, restaurantes de más de 400 o 500 años. La cultura japonesa tiene raíces profundas y tradiciones muy complejas, y los procesos migratorios de este siglo han ayudado a que esas raíces y esas tradiciones se acerquen a nosotros.

Es realmente impresionante el aporte que dicha cultura ha brindado a las artes peruanas. Nombres como los de Tilsa Tsuchiya o José Watanabe representan puntos inigualables de excelencia en los terrenos de las artes visuales y la literatura, respectivamente. Sus obras son expresiones notables de una cultura nikkei que ha sabido tender un puente magnífico entre Japón y Perú, enriqueciendo así nuestra mirada del mundo y de la vida.

Una legión de imágenes

Son muchos -y muy buenos- los artistas plásticos peruanos de origen japonés. Podemos mencionar, entre los más destacados, a Michiko Aoki, notable escultora y esposa de Toshiro, a Venancio Shinki y sus figuras poéticas; Carlos Runcie Tanaka y sus conmovedoras y profundas instalaciones a base de cerámica; Eduardo Tokeshi y su versatilidad y brillantez para el dibujo; Haroldo Higa y su admirable imaginación; Jaime Higa y su humor saludable y desenfadado; y también a Aldo Shiroma; Sandra Nakamura; Jorge Miyagui; Karen Nishimura...

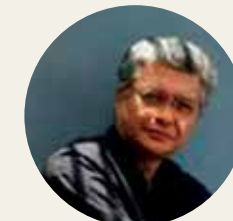
TILSA TSUCHIYA (1928-1984)



Hija de un médico japonés que llegó al Perú para apoyar a la gente de la colonia, y de una peruana de orígenes chinos y andinos, Tilsa es considerada hoy una de las figuras centrales de las artes plásticas peruanas. Su obra luce rasgos de reminiscencias precolombinas imbuidos en atmósferas delicadas y contenidas, muy al estilo oriental. La obra de Tilsa nos enseña, entre otras cosas, que la sensualidad y la ternura pueden convivir con la extrañeza y el misterio.

Literatura Nikkei

Quizá no tan nutrido como el contingente plástico, el conjunto de escritores peruanos de origen japonés es diverso y de muy alta calidad. Augusto Higa es un novelista maduro y de mirada muy particular y honda; Fernando Iwasaki es autor de un puñado de novelas y de varios libros de cuentos de gran frescura y humor; también están Nicolás Matayoshi; Doris Moromisato; o Carlos Yushimito, quien en 2010 fue considerado por la prestigiosa revista Granta como uno de los 22 mejores escritores en español menores de 35 años.



JOSÉ WATANABE (1945-2007)

Considerado uno de los poetas de lengua castellana más importantes de las últimas décadas, José Watanabe fue hijo de una pareja de campesinos del norte del Perú. Su padre fue un inmigrante japonés que lo introdujo en la rica tradición literaria nipona, y Watanabe creció marcado por una visión del mundo en la que la naturaleza, las costumbres andinas y el arte se dan la mano. Su poesía de madurez asimila también el legado de Occidente, y es un testimonio inigualable de belleza y profundidad.

MARES DE ORIENTE

La historia detrás de la vajilla de Toshi diseñada exclusivamente por la ceramista Sonia Céspedes

Considerada una de las ceramistas más importantes de nuestro país, Sonia es miembro honoraria de las Asociaciones de Ceramistas Vicus y Huari, y sus trabajos con materias primas en comunidades alfareras de Cusco, se han expuesto en Estados Unidos, China, México, Guatemala y Honduras. Una de sus colecciones más recientes, trabajada con esmaltes de cristales en temperaturas superiores a 1,250°C, se luce exclusivamente en nuestro restaurante. Junto a Toshiro, Sonia diseñó con detenimiento una serie de vajillas inspiradas en las piedras del oriente y sus mares: "Conversar con Toshiro fue como estar remitiéndome a clases de ergonomía. Mientras afinábamos cada vajilla, me di cuenta que los dos hablábamos el mismo lenguaje: le prestamos mucha atención a los detalles para crear piezas de arte únicas y funcionales", cuenta Sonia.

MICHIKO AOKI

PIEDRAS QUE HABLAN

"Mis esculturas descubren otra dimensión". Así define su obra Michiko Aoki, esposa de Toshiro Konishi, y una de las más destacadas escultoras en Perú. Llegó de Japón en 1979 tras estudiar pintura y dibujo en el mítico taller Yusuke Hara en Tokio. Michiko nutrió su técnica en Lima, dónde se dedicó a la creación de piezas de arte monumentales con piedras de Huamanga, mármol y alabastro, muchas de ellas de dos toneladas de peso. Sus obras, que evocan formas de la naturaleza japonesa y peruana, fueron premiadas en importantes concursos nacionales de escultura y expuestas en Tokio, Washington, Madrid, Buenos Aires y Madrid.



5 INGREDIENTES

PARA UNA EXPERIENCIA EXQUISITA

1

LLÉVANOS CONTIGO

Tú los pides, nosotros te los preparamos. Si tienes una reunión en casa o en la oficina, o simplemente se te apetece un almuerzo delicioso un domingo en pijama, llámanos, haz tu orden y pasa a recogerla.



2

TU PROPIO TOSHI

Separa nuestro salón privado para 8 personas o nuestra cálida terraza interior para 20 personas, sin costo alguno, y vive una experiencia feliz y sabrosa entre familiares y buenos amigos.

Si quieres más información escríbenos a reservas@toshiinikkei.com (correo por confirmar) o llámanos al 444-2634.

3

MIÉRCOLES DE MÚSICA EN VIVO

Porque a mitad de semana siempre es mejor un momento de relax, Silvana Del Campo y Maria José Rodríguez serán las responsables de estimular tus sentidos y ponerte a tono con el mejor repertorio de música chill out.

4

MARTES DE COCTELES



Nuestra coctelería ha sido siempre parte vital en la experiencia Toshi. Los insumos son cruciales, por eso encontrarás frutas como el lychee o la pitahaya, por ejemplo, pero también las bebidas más representativas de Japón y Perú: pisco y sake. Además, todos los martes te invitamos cinco cortes de makis o dos nigiris por la compra de un segundo coctel. Kampai.

5

TÚ ELIGES UNA TABLA, NOSOTROS PONEMOS LA RONDA DE CHILCANOS

Opción I: 6 sashimis, 8 sushis y 4 medios makis (S/.129)

Opción II: 6 sashimis, 4 sushis, 2 medios makis y 1 plato caliente (S/.149)

Opción III: 8 medios makis (S/.115)

*Puedes pedir media tabla de las opciones 1 y 2.

*Disponibles de lunes a jueves.

*Las tres opciones incluyen una ronda de chilcanos.

