



Nippon Teppanyaki

El arte de la cocina japonesa

Teppanyaki Nippon es el restaurante más antiguo y conocido de Lanzarote. En pleno centro del viejo puerto pesquero de Puerto del Carmen, el señor Tao y su esposa la señora Sinh le invitan a una sabrosa excursión por los sabores de la cocina japonesa.

Desde el exquisito Sushi, sashimi, tempura y otras delicias niponas, hasta el exótico y especular modo de preparar los platos directamente ante sus ojos en la mesa, el restaurante Teppanyaki Nippon tiene muchas sorpresas con las que sorprender a sus clientes. Hace ya 12 años que se fundó el restaurante y cada día son más los residentes que se dejan seducir por los finísimos sabores de la cocina japonesa.

El señor Tao propietario y chef del restaurante, ha conseguido con su buen hacer convencer a los clientes más escépticos y menos decididos a probar sus nuevos sabores. Gracias a las combinaciones con frutas como mango o papaya y las nuevas variaciones que ha creado para platos como el Sushi, incluyendo ingredientes canarios como el pescado fresco de la isla, Tao ha dado un toque único y personal a su cocina que no podremos encontrar en otros restaurantes.

Cuando pensamos en cocina japonesa muchas personas la asocian automáticamente a pescado crudo y nada está más lejos de la realidad. Uno de los mayores atractivos del restaurante son sus tres grandes mesas Teppanyaki. Cocinar en ellas requiere de una especial destreza con los instrumentos de cocina ya que toda la manipulación del plato se realiza a la vista del cliente que se sienta alrededor de ella, resulta todo un espectáculo y el chef puede darle el punto de cocción que usted desee. Se pueden apreciar la frescura de los alimentos y conocer más sobre esta cocina tradicional y el arte de su preparación del cual Tao es todo un maestro.

Además a Tao le encanta el contacto directo con los clientes para dar el punto exacto a los platos según el gusto de cada uno de ellos, y poder además explicar y comentar su trabajo.

El restaurante ofrece la conocida salsa de soja, wasabi y jengibre, además de los clásicos Sushi y Sashimi junto a una gran y creativa variedad en combinaciones de Maki-Rolls, por supuesto preparados con pescado fresco del Atlántico que vuela a diario hasta la isla desde Madrid. Es una buena recomendación probar además de un plato cocinado un Mango Tango Roll, Sesame Chicken Roll o la original Sushi Pizza de Tao. Para los que quieren variedad existen menús completos que son perfectos para dejarse aconsejar, degustando y descubriendo nuevos platos.

Siempre dependiendo de los ingredientes frescos con los que cuente Tao en su cocina podemos encontrar deliciosas sugerencias del chef como Spicy tuna tacos o el Sushi de cherne, entre muchas otras. El restaurante cuenta con tres grandes mesas Teppanyaki para grupos o poder cenar en compañía de otros clientes, además de pequeñas mesas para disfrutar de más intimidad en el comedor y una terraza que es ideal en noches cálidas y ofrece una preciosa vista sobre el Puerto de Puerto del Carmen.



Teppanyaki Nippon
c/ Roque Nublo, 15
35510 Puerto del Carmen

Tel: 0034 – 928 – 51 45 07

