



Beliebt und vielfach ausgezeichnet: Das Restaurant SushiSho im Maritim Hotel Frankfurt. Kazuhiro Yasunaga und sein Team haben die Karte um Fancy Rolls und Poké Bowls erweitert. In der Genussakademie lernt man, wie's geht.

27.08.2019 13:43 CEST

Schon probiert? Fancy Sushi und Poké Bowls

SushiSho und Genussakademie Frankfurt mit neuem Angebot

Eine Ausbildung, die mitunter mehr als zehn Jahre dauert? Die gibt es – wenn man ein "Sushiya" oder "Itamae", sprich Sushi-Meister werden möchte. Im Maritim Hotel Frankfurt sorgt Kazuhiro Yasunaga seit vielen Jahren für traditionelle japanische Küche in höchster Qualität. Er kam als ausgebildeter Sushi-Meister vor mehr als 25 Jahren in die Mainmetropole, das vielfach ausgezeichnete <u>SushiSho</u> im Maritim Hotel hat er zu einer echten Institution in Frankfurt gemacht.

Seit kurzem bietet Yasunaga neben den Klassikern der japanischen Küche auch extravagante "Fancy Sushi" und trendige "Poké Bowls" an: Die Trend-Schüsseln gibt es als japanische Chirashi und hawaiianische Poké Bowls.

Bei beiden Varianten gehören frische Komponenten und Reis in die Schüsseln. Der Unterschied: Die hawaiianische Version enthält Fleisch oder Fisch und Geschmacksträger wie Sriracha-Sauce oder Cashewnüsse, die Japanische setzt allein auf das Aroma von Sushi-Reis und mehreren Sorten rohem Fisch.

Cocktail-Dress, Dancing Tiger oder Deep Impact nennen sich die neuen "Fancy Rolls" auf der Karte: Sushi-Kreationen, so genannte Makis, die mit Spargel gefüllt und mit einem farbigen Bohnenblatt umwickelt, in Chili-Sauce flambiert oder im Tempura-Mantel frittiert werden. Darüber hinaus sind sie größer als die üblichen Rollen und mit mehr Komponenten befüllt – mit dem neuen Angebot verbindet Sushi-Meister Kazuhiro Yasunaga Klassiker mit extravaganten Details und spricht Traditionsliebende, Trendsetter und Japan-Fans gleichermaßen an: Einfach mal probieren!

Öffnungszeiten SushiSho im Maritim Hotel Frankfurt:

Montag bis Freitag 11:30 bis 14:30 Uhr / 18:00 bis 22:30 Uhr

Samstag 18:00 bis 22:30 Uhr

Küche von 11:30 bis 14:00 Uhr / 18:00 bis 22:00 Uhr

Sonntag und Feiertag geschlossen; Tischreservierungen unter Telefon 069 7578-1148 oder Mail: info.fra@maritim.de

Tipp: Neuer Kurs der Genussakademie Frankfurt "Poké & Fancy Sushi"

Wer dem Meister einmal über die Schulter schauen und die feine Zubereitung von frischem Sushi selbst ausprobieren möchte, bucht einen Sushi-Kurs bei der <u>Genussakademie Frankfurt</u>. Schnell sein lohnt sich – denn die <u>"Simply Sushi"</u>-Kurse sind meist kurz nach Bekanntgabe ausgebucht. Man kann sich jedoch auf eine Warteliste setzen lassen.

Nun können Kochfans im schönen Ambiente des SushiSho auch die Zubereitung der angesagten Fancy Rolls und Poké Bowls lernen.Vom richtigen Schneiden des Fischs in unterschiedlichen Schneidetechniken über die Zubereitung von Fancy Nigiri und Maki bis zur idealen Zusammenstellung der Bowls und der Dekoration bekommt man hier jede Menge tolle Ideen und Anregungen, um anschließend frischen Wind in die eigene Küche zu bringen. Der brandneue Kurs ist ab <u>Donnerstag</u>, 29. August, online für "<u>Genuss Card"-Inhaber</u> buchbar und ab <u>Donnerstag</u>, 5. September, für alle Interessierten. Weitere Informationen im Internet über die <u>Genussakademie</u> oder Telefon: 069 97460-666.

Die Maritim Hotelgesellschaft ist eine der größten inhabergeführten deutschen Hotelketten und in sechs Ländern im Ausland vertreten: Mauritius, Ägypten, Malta, Albanien, Bulgarien und China.

Kontaktpersonen



Harriet Eversmeyer
Pressekontakt
Direktorin Public Relations
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
heversmeyer.hv@maritim.de
+49 (0) 5222-953-280