[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)Publicado en Polanco, Ciudad de México el 26/06/2017

# [La gran apertura de Makoto en Mexico llenó de vida a Polanco](http://www.notasdeprensa.es)

## En la ceremonia de apertura Makoto ofreció sabor, diversión y estilo a los asistentes a la inauguración de su primera sucursal, en el número 295 de Campos Elíseos, colonia Polanco

En la ceremonia de apertura Makoto ofreció sabor, diversión y estilo a los asistentes a la inauguración de su primera sucursal, en el número 295 de Campos Elíseos, colonia Polanco. La velada estuvo aderezada no sólo con el menú tradicional asiático, sino con elementos de la cultura japonesa, además de la presencia del chef Makoto Okuwa. Conocido por participar en el reality show Iron Chef en Estados Unidos y con más de 25 años de experiencia, Okuwa fue partícipe en esta apertura en la que se invitó a grandes personalidades mexicanas. “Por nada del mundo me iba a perder esta gran oportunidad de presentarme ante el público mexicano”, dijo el chef y prometió dedicar la mayor parte de su tiempo a este restaurante, para supervisar que los visitantes reciban la atención y el servicio que merecen. El evento inició a las 20:00 horas con un cocktail de bienvenida; posteriormente los invitados disfrutaron las delicias del sushi, cripsy brussels, wagyu carpaccio y la frescura de bebidas como el green bamboo. Después, la noche se cubrió de gala y tradición japonesa cuando los visitantes disfrutaron del ritual del Taiko, una ceremonia donde distintos tambores son tocados para anunciar festividades o eventos de gran importancia. El sabor no podía quedarse atrás: los comensales disfrutaron de gran variedad de platillos, entre ellos la robata de Wagyu Short Rib. Para añadir emoción, se presentó la técnica Robatayaki, la cual consiste en preparar los alimentos a fuego lento, lo que les da un sabor único e inigualable. Además, Makoto Polanco sorprendió a los asistentes con un sake único, para llevar a cabo una ceremonia milenaria, pues los antiguos shogunes (guerreros japoneses) disfrutaban de esta bebida desde hace más de 300 años antes de una guerra importante, por lo que saborear el Sake se relaciona con la buena fortuna y la prosperidad. Desde entonces se acostumbra llevar a cabo esta ceremonia en inauguraciones, aperturas y fiestas sociales, tal como resultó el evento de la primera sucursal de Makoto en México. Más de 300 invitados se dieron cita en un evento que duró hasta la una de la mañana, en el cual, la música también fue un factor que destacó gracias a la participación del DJ Chema Díaz, quien con variedad de ritmos amenizó la noche. El diseño de Makoto Polanco brilló gracias a la decoración del lugar, con luces que iluminaron la atmósfera de primer nivel realizado por el afamado arquitecto Elik Kobi, quien entregó un espacio innovador y vanguardista. El interior se basa en la pureza de la cultura japonesa que destaca por la calidez de la madera, líneas puras y el minimalismo propio oriental que deleitó a los visitantes. Así, tras convertirse en uno de los más prestigiosos restaurantes en Bal Harbour y Panamá, Makoto llegó a nuestro país para robar los corazones de los amantes de la gastronomía, en un lugar que pretende no sólo ser trendy, sino un verdadero templo de la cocina japonesa contemporánea. MakotoCampos Elíseos 295, Piso 2,Del. Miguel Hidalgo, Polanco,Cp.11550. Ciudad de México.Reservas: (55) 52-81-56-86Web: www.makoto.com.mxRedes Sociales:Facebook: Makoto PolancoTwitter: @MakotoPolancoInstagram: @MakotoPolancoMail: pr@makoto.com.mx

**Datos de contacto:**

Makoto

(55) 52-81-56-86

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/la-gran-apertura-de-makoto-en-mexico-lleno-de](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Nacional Gastronomía Entretenimiento Restauración Recursos humanos Estado de México

[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)

[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)