

## Neueröffnung am Gemüsemarkt: Japanisches Restaurant „Little Tokyo“

kai-gyō – ist japanisch und bedeutet auf deutsch: „Neueröffnung“.

Mit der Neueröffnung des Restaurants „Little Tokyo“ Ende November am Gemüsemarkt bietet Fulda eine kulinarische Attraktion: das „Little Tokyo“ ist das erste und einzige Sushi-Restaurant im Umkreis von rund 100 km für alle Fans der japanischen Küche – und die, die es werden wollen!

Getreu seinem Motto „Genuss<sup>3</sup>“ (in Worten: „Genuss hoch drei“) bietet das „Little Tokyo“ seinen Gästen neben einer vielfältigen Auswahl an gesundem Sushi auch Teppanyaki, das sind eine auf einer heißen Edelstahl-Herdplatte (einem sogenannten Flächen-grill) zubereitete japanische Grill-Spezialitäten und verschiedene schmackhafte und leichte Wok-Gerichte sowie eine große Cocktail-Auswahl.

Nach einem aufwändigen Komplettumbau der nun zusammengelegten ehemaligen Räumlichkeiten des Restaurants Incontro und der Kaffeebar Moccachino, präsentiert sich das „Little Tokyo“ in einem modernen Outfit mit Lounge, Live-Cooking und hochwertigen Sitzgruppen entlang der großen Glasfront des Restaurants mit Blick auf den Gemüsemarkt.

Hingucker, die den Restaurant-Besuch zum Erlebnis werden lassen, ist neben der Inneneinrichtung und den großen Schwarz/Weiß-Fotos von Tokyo an den Wänden sicherlich die lange Sushi-Theke, an der Sie beobachten können, wie die leckeren, mundgerechten und farbenfrohen Sushi-Häppchen zubereitet werden. „In den großzügigen Räumlichkeiten im modernen japanischen Stil werden wir unsere Gäste vorzüglich mit

Qualität und Service verwöhnen“ sagt die Geschäftsführerin Frau Van Doan. Neben der vielfältigen Speisekarte bietet das „Little Tokyo“ mittags und abends wechselnde Angebote, einen Take-away Service mit 10 % Rabatt, einen Cateringservice sowie spezielle Sushi-Kochkurse für alle, die die hohe Kunst der Sushi-Zubereitung erlernen möchten.

Geöffnet ist das „Little Tokyo“ täglich von 11:30-14:00 Uhr und von 17:30-23:30 Uhr, mittwochs und samstags (Markttag) bereits ab 10 Uhr. Reservierungen unter 06 61/250 96 00. Weitere Infos im Internet unter: [www.little-tokyo.de](http://www.little-tokyo.de) ■

