11 de marzo de 2024

**THE PENINSULA ANUNCIA LA APERTURA DE ZUICHO, LA PRIMERA AVENTURA DEL RESTAURANTE GALARDONADO EN TOKYO**

* *Zuicho llega a Tokio: descubre la alta cocina japonesa en el corazón de Península*

**The Peninsula Tokyo** se enorgullece en anunciar la apertura de [**Zuicho**](https://www.peninsula.com/en/tokyo/hotel-fine-dining/zuicho), su primera propuesta restaurantera en Tokio, el 1 de febrero de 2024. Ubicado en el cuarto piso del hotel, Zuicho crea una experiencia culinaria japonesa inmersiva e interactiva, acompañada de un lujoso arte y decoración japonesa para los exigentes huéspedes del hotel. Operado por Wa Creations y dirigido por el **Chef Inaba**, Zuicho es famoso por ofrecer experiencias gastronómicas exclusivas. Zuicho en The Peninsula Tokyo es un hermano del renombrado Zuicho con estrella Michelin en Hong Kong, además de Macao y Singapur.

La experiencia culinaria japonesa expertamente elaborada de Zuicho se centra en la refinada cocina "kappo". Kappo, que se traduce como 'cortar y cocinar', define un viaje culinario de múltiples platos al presentar un menú en constante evolución que captura la esencia de las estaciones cambiantes de Japón. Disponible para el almuerzo y la cena, los cursos omakase presentan una serie de platillos de sashimi cuidadosamente elaborados e innovadores y platos japoneses de temporada que deleitan los sentidos con ingredientes premium.

Ubicado en el cuarto piso del The Peninsula Tokyo, Zuicho tiene un total de 20 asientos, con ocho asientos en el salón principal, seis asientos en un salón de comedor privado y seis asientos en un comedor privado con mesa. El elegante diseño del restaurante abraza la estética japonesa y cuenta con mostradores de Hinoki hechos a mano y obras de arte de algunos de los más grandes maestros alfareros del país.

El almuerzo se sirve desde el mediodía, y el restaurante ofrece dos horarios para la cena, a las 6:00 p. m. y a las 8:30 p. m. Para el almuerzo, los huéspedes pueden elegir entre dos cursos: un menú degustación ofrecido a JPY 25,300 ($172.37 USD) y un curso omakase a JPY 35,420 ($241.31 USD). Para la cena, están disponibles dos opciones: un curso omakase a JPY 35,420 ($241.31 USD) y un curso omakase premium a JPY 48,070 ($327.49 USD). Todos los precios incluyen el 10% de impuesto de consumo y un cargo de servicio del 15%. Zuicho estará cerrado todos los miércoles, así como el primer y tercer martes de cada mes.

Para reservaciones en el restaurante, favor de llamar al +81 (3) 6270 2990, o enviar un correo electrónico a [reservationtokyo@zuicho-kappo.com](mailto:reservationtokyo@zuicho-kappo.com), o hacer una reserva en línea.

**Sobre The Hongkong and Shanghai Hotels, Limited (HSS)**

Constituida en 1866 y cotizada en la Bolsa de Valores de Hong Kong (00045), HSH es la sociedad de cartera de un grupo que se dedica a la propiedad, el desarrollo y la gestión de prestigiosas propiedades hoteleras, comerciales y residenciales en lugares clave de Asia, los Estados Unidos y Europa, así como la prestación de servicios de turismo y ocio, gestión de clubes y otros servicios. La cartera de Peninsula Hotels comprende The Peninsula Hong Kong, The Peninsula Shanghai, The Peninsula Beijing, The Peninsula Tokyo, The Peninsula New York, The Peninsula Chicago, The Peninsula Beverly Hills, The Peninsula London, The Peninsula Paris, The Peninsula Istanbul, The Peninsula Bangkok y The Peninsula Manila. La cartera de propiedades del Grupo incluye The Repulse Bay Complex, The Peak Tower y St. John's Building en Hong Kong; El Hito en Ciudad Ho Chi Minh, Vietnam; y 21 Avenue Kléber en París, Francia. La cartera de clubes y servicios del Grupo incluye The Peak Tram en Hong Kong; Quail Lodge & Golf Club en Carmel, California; Peninsula Clubs and Consultancy Services, Peninsula Merchandising y Tai Pan Laundry en Hong Kong.

**Contactos de prensa:**

Carolina Trasviña, Client Service Director | Travel: [carolina.trasvina@another.co](mailto:carolina.trasvina@another.co)

Gabriel Fuertes, Sr. PR Executive | Travel: [gabriel.fuertes@another.co](mailto:gabriel.fuertes@another.co)

Camila Martínez, Account Assistant | Travel: [camila.martinez@another.co](mailto:camila.martinez@another.co)

Sitio web: <https://www.peninsula.com/en/tokyo>

Sala de Prensa: <https://www.peninsula.com/en/newsroom>

Galería de Imágenes: <https://www.peninsula.com/en/newsroom/image-video-gallery>