El menú tradicional japonés o ICHIJU SAN SAI

Muchas de las costumbres japonesas conllevan un ritual. **El menú tradicional japonés**, es uno de ellos. Sigue una fórmula definida como **Ichiju san-sai,** cuyo significado es 'una sopa y tres platos'.

Nuevos ingredientes, mobiliario occidental frente a comida oriental y avances sociales han podido modificar algo dicho ritual, pero el diseño del **menú tradicional japonés** se ha mantenido a pesar de todo ello. **Pequeños platos, cuencos y tazas** de distinto tamaño se distribuyen sobre la mesa construyendo un hermoso mosaico de formas y colores muy apetecible.

El alimento alrededor del cual gira todo el **menú tradicional japonés o Ichiju san-sai** es la sopa. A esta le acompañan un plato principal (suele contener carne o pescado) y dos más de acompañamientos (suelen incluir verduras variadas distintas a la guarnición del plato principal). También incluye un cuenco con arroz blanco y un pequeño plato con verduras.



Por lo tanto, para servir el **menú tradicional japonés** harán falta seis recipientes entre los que se encontrarán tres platos, dos **cuencos** y un plato de pequeño tamaño.

Tan importante es la forma de preparación de cada plato (cada uno debe ser cocinado de una manera particular), como el recipiente donde se sirve. **El menú tradicional japonés** es muy variado y vistoso. Presentarlo en bellos cuencos orientales, **platos de porcelana con artísticos y minimalistas detalles** o, en definitiva, objetos decorativos en sí mismos por su belleza artística cuando no cumplen con su función más pragmática, son el envoltorio perfecto para cuidar el ritual oriental que

conlleva un **menú japonés Ichiju san-sai**.

Los colores de la comida según la estación del año, el tipo de cocción (al vapor, a la plancha, crudo, frito, etc.), la combinación de alimentos frescos y de sabores variados… todo está meditado en la composición de **un menú tradicional japonés**.

Si a esto le añadimos una combinación de colores, formas, tamaños y disposición ordenada de los **platos y cuencos de estilo oriental**, podemos organizar una mesa llamativa repleta de detalles que invitará a sentarse y degustar todo lo que ofrece.

Elaborar un **menú Ichiju san-sai** y presentarlo con gusto es una magnífica idea para planear una comida o una cena con familiares y amigos.

Para que te animes a hacerlo en casa, te ofrecemos un ejemplo de una mesa perfectamente presentada para un **menú tradicional japonés**:

1. **Palillos**: deben colocarse lo primero, lo más cercano a cada comensal y en posición horizontal.
2. **Cuencos de arroz y de sopa**: detrás de los palillos.
3. **Plato principal y acompañamientos**: son platos planos que deben colocarse detrás de los cuencos.
4. **Platito de verduras**: debe colocarse a la izquierda de cada comensal.