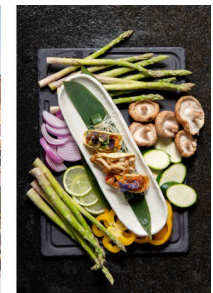
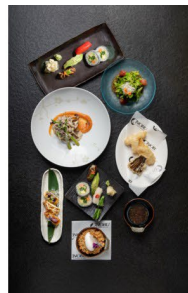


One&Only



Nobu Omakase: Vegane Vielfalt in Kapstadt

Bei neuen veganen und vegetarischen Degustationsmenüs im Nobu des One&Only Cape Town kreiert Chefkoch Prajal Rana persönliche Genussmomente ganz ohne Fleisch

München / Kapstadt, 06. Juli 2023 – Das Nobu im One&Only Cape Town, ein Luxusrefugium im Herzen Kapstadts, hat neue vegane und vegetarische Angebote in sein Repertoire aufgenommen und präsentiert seine neuen "Omakase"-Menüs. „Omakase“, was auf Japanisch so viel wie „from the chef’s heart“ oder "Wahl des Küchenchefs" bedeutet, ähnelt einem Degustationsmenü: Chefkoch Prajal Rana verfeinert das Menü auf der Grundlage der Wünsche seiner Gäste, so dass jedes Menü ganz individuell für jeden Gast besonders gut schmeckt. Dabei spiegelt jedes Gericht die für Nobu bekannte außergewöhnliche japanische Küche mit peruanischem Einfluss wider und hebt pflanzliche Zutaten auf ein neues Niveau. Die veganen und vegetarischen „Omakase“-Menüs bestehen aus jeweils sechs Gerichten, die den Gästen fleischlose Alternativen zum klassischen Omakase-Menü bieten.

Vegetarische Gäste freuen sich über Variationen der Nobu-Klassiker – von knusprigem Reis mit Avocado und Butternusspüree über den berühmten Baby-Spinat-Salat Dry Miso bis hin zu neuen Gerichten wie Daikon-Steak mit Essig-Miso und Quinoa-Salsa oder Pilz- und Gemüse-Toban Yaki mit Anticucho-Sauce. Das vegane „Omakase“-Menü bietet ein ähnliches kulinarisches Erlebnis, enthält aber keine tierischen Nebenprodukte. Zu den Gerichten gehören Gemüsetacos, eine vegane Sushi-Auswahl, Tempura-Gemüse und ein Obstkuchen der Saison mit Kokosnusssorbet als Dessert.

Alternativ können Gäste auch aus dem À-la-carte-Menü wählen, das die erstklassige Sushi-Auswahl des Restaurants sowie warme und kalte Gerichte enthält, die nur mit handverlesenen Produkten, fangfrischem Fisch und erstklassigem Fleisch zubereitet werden. Eine Auswahl an Desserts und eine umfangreiche Wein- und Cocktailkarte runden das Angebot ab.

Das Nobu im One&Only Cape Town an der Victoria & Alfred Waterfront bietet eine moderne Mischung aus japanischen Klassikern und peruanischen Aromen. Mastermind hinter dem Ganzen: Sternekoch

One&Only

Nobu Matsuhisa. Das Nobu Cape Town erstreckt sich über zwei Etagen und verfügt über ein elegantes, modernes Dekor, mit der Möglichkeit, sowohl drinnen als auch draußen zu sitzen.

Für mehr Informationen besuchen Sie <https://oneandonlyresorts.com/cape-town>

Über One&Only Resorts

One&Only wurde für den Luxusmarkt geschaffen und steht als ultimatives Markenzeichen für Exzellenz. Jedes der preisgekrönten Resorts befindet sich an einem der außergewöhnlichsten Orte der Welt. Der unverwechselbare Stil der One&Only Resorts spiegelt die lokale Kultur, Gastfreundschaft und Lebensfreude wider. Zur Kollektion gehören One&Only Reethi Rah auf den Malediven, One&Only Le Saint Géran auf Mauritius, One&Only Royal Mirage und One&Only The Palm in Dubai, One&Only Palmilla und One&Only Mandarina in Mexiko, One&Only Cape Town in Südafrika, Emirates One&Only Wolgan Valley in den Blue Mountains in Australien, One&Only Desaru Coast in Malaysia, One&Only Nyungwe House und One&Only Gorilla's Nest in Ruanda sowie das kürzlich eröffnete One&Only Portonovi in Montenegro. One&Only Kéa Island und One&Only Aesthesis in Griechenland, One&Only One Za'abeel in Dubai sowie One&Only Private Homes in aller Welt sind zudem in Planung.

Die Bildrechte liegen bei One&Only. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von One&Only verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH
Carolin Schwager
Harmatinger Straße 2
D-81377 München
Telefon: +49 (0) 89 552 797 18
carolin@segara.de
www.segara.de