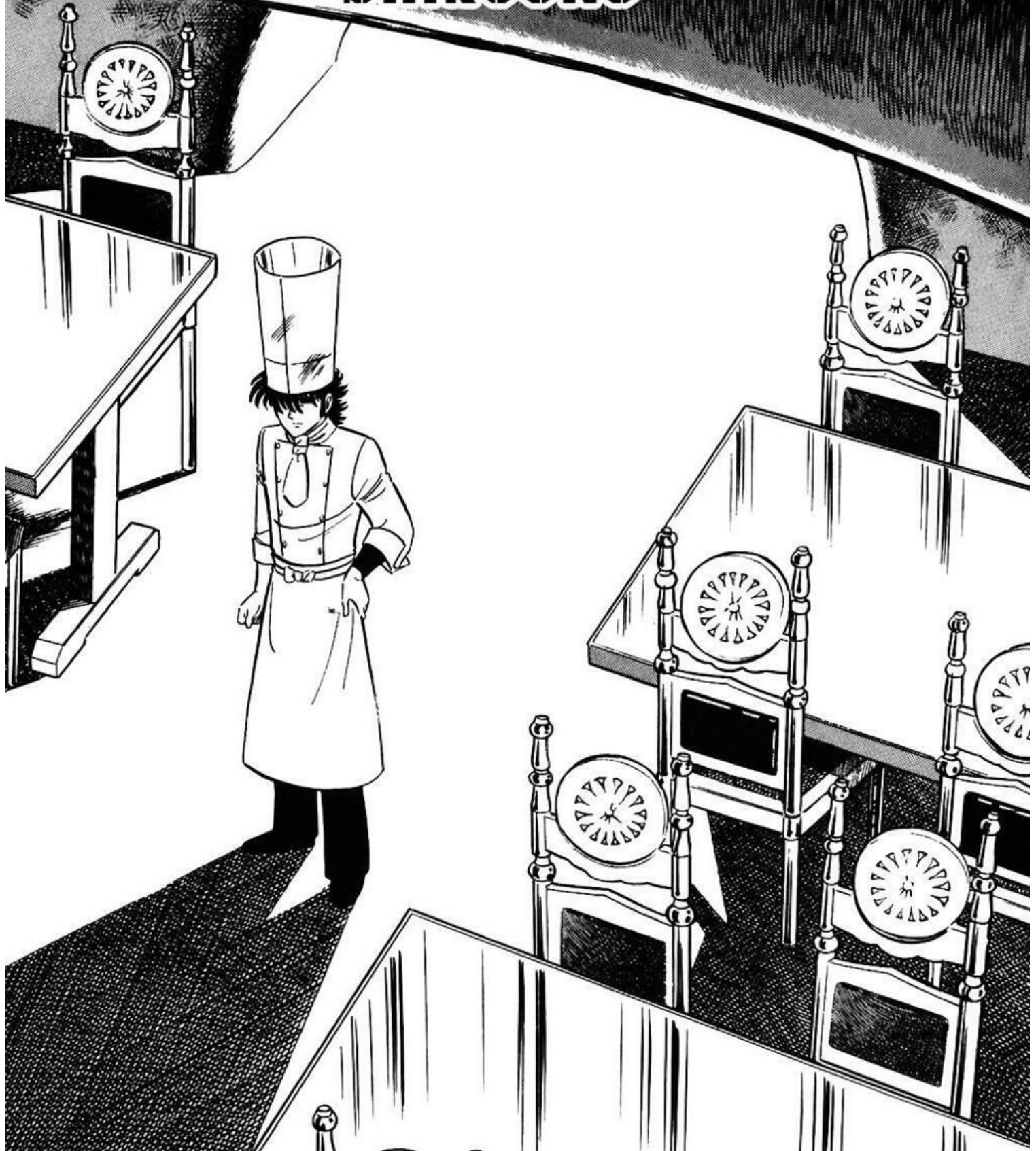


# MENU 79

## GENDI TRUYỀN CỦA SHINJUKU





《匠のルーツ》



THEO TÔI NGHĨ THÌ MỖI SỐ CHÚNG TA ĐỀU CÓ GIỚI THIỆU MỘT BẾP TRƯỞNG ĐỘC ĐÁO THÌ CÁC ĐỘC GIẢ NHẤT ĐỊNH SẼ ỦNG HỘ

TRƯỚC MẮT THÌ LOẠI SÁCH VỀ ẨM THỰC NÀY ĐANG RỒI NHIỀU VÀ TRONG SỐ ĐÓ TỜ TẠP CHÍ CỦA CHÚNG TA ĐƯỢC ĐÁNH GIÁ CAO NHẤT



CHO NÊN TÔI THẤY CHÚNG TA CÓ THỂ THAY ĐỔI PHƯƠNG PHÁP MỘT CHÚT

NHỮNG ĐẾN NAY TẤT CẢ CÁC ĐẦU BẾP NỔI TIẾNG CỦA TẤT CẢ KHÁCH SẠN HÀNG SANG VÀ CÁC NHÀ HÀNG NỔI TIẾNG TA ĐÃ ĐIỂM MẶT HẾT RỒI



CÓ MỘT ĐẦU BẾP LANG THANG TÊN LÀ SHINJUKU ĐƯỢC TẶNG BIỆT DANH ĐẦU BẾP TRÚ DANH



CẬU ĐỊNH LÀM GÌ ĐỂ THU HÚT ĐỘC GIẢ?

NÈ, CHẴNG NHỀ CẬU ĐỊNH GIỚI THIỆU MỘT NHÀ HÀNG VÔ DANH À?



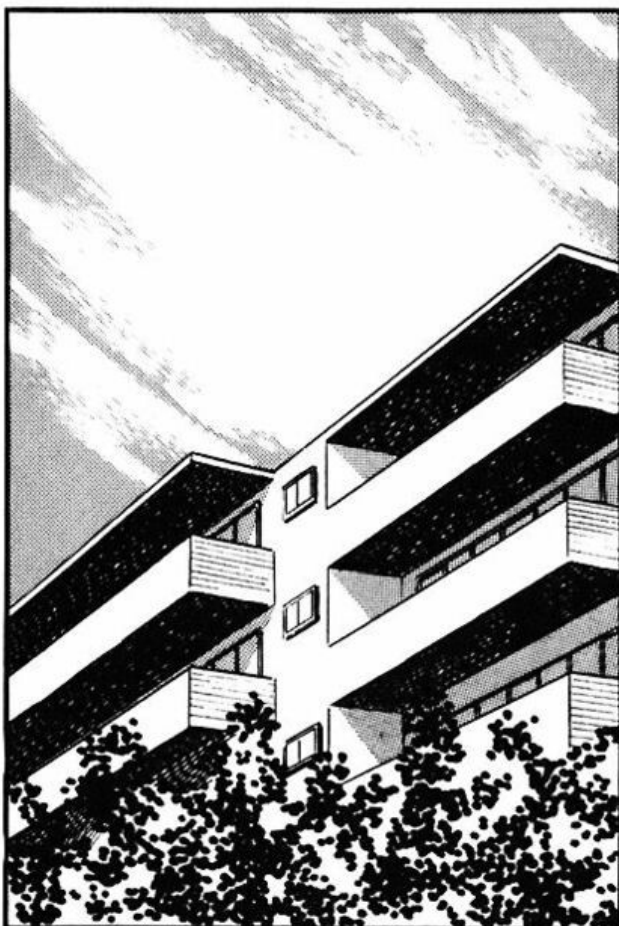
Ờ NGHE CŨNG CHÍ LÍ

.....  
?

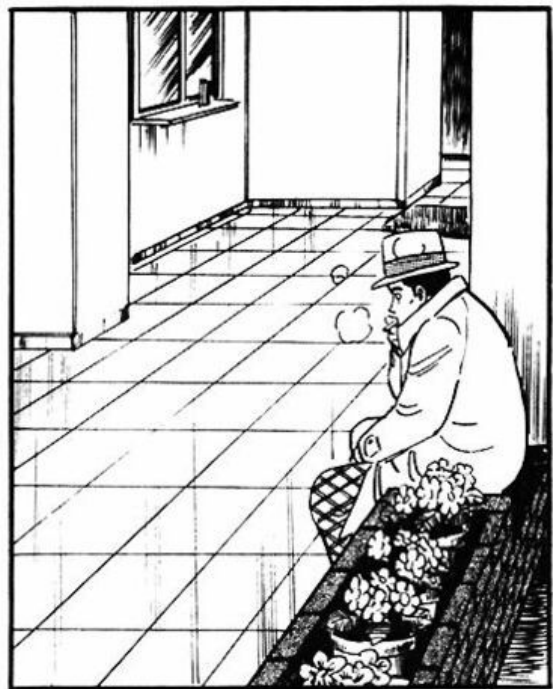
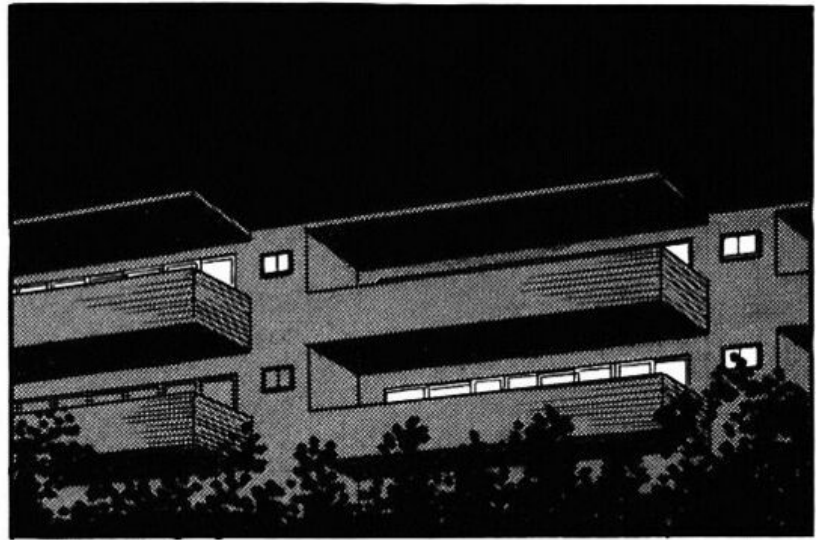
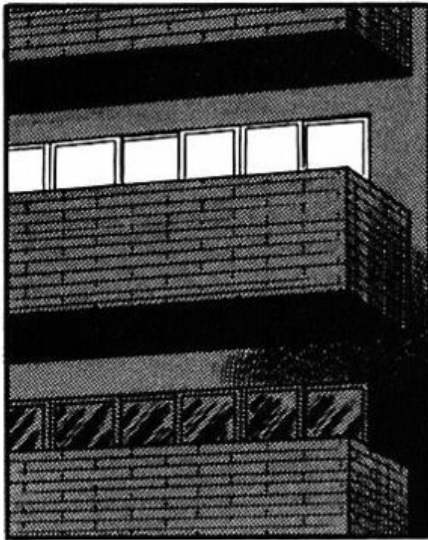
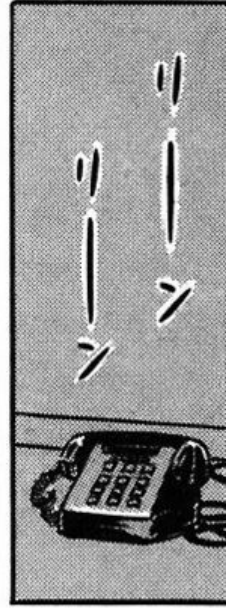
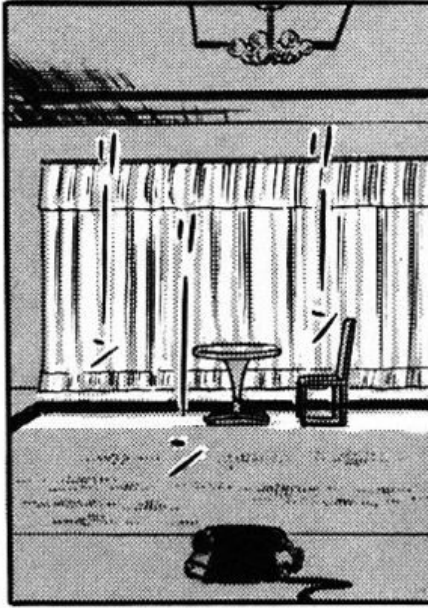


LẦN TRƯỚC KHI NGHE YATAKA BẢO CÓ MỘT NHÂN VẬT VÔ DANH NHỮNG CỰC KỶ KIỆT XUẤT THÌ TÔI VẪN MUỐN ĐƯỢC PHÒNG VẤN NGƯỜI NÀY





《匠のルーツ》







《匠のルーツ》



SAU ĐÓ MỘT NĂM TRỞ THÀNH BẾP TRƯỞNG TRẺ NHẤT TRONG LỊCH SỬ NHÀ HÀNG NƠI ĐÓ

SAU ĐÓ QUA PHÁP THỰC NGHIỆM Ở MỘT LOẠT CÁC NHÀ HÀNG VÀ CUỐI CÙNG VINH DỰ LÀM BẾP PHÓ Ở NHÀ HÀNG RITZ...



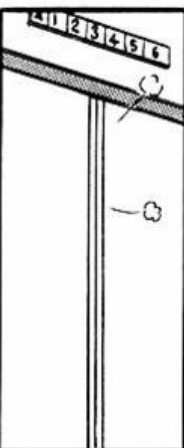
NĂM MƯỜI CHÍN TUỔI THỰC TẬP LÀM ĐẦU BẾP Ở CHỖ BẾP TRƯỞNG NOSE...



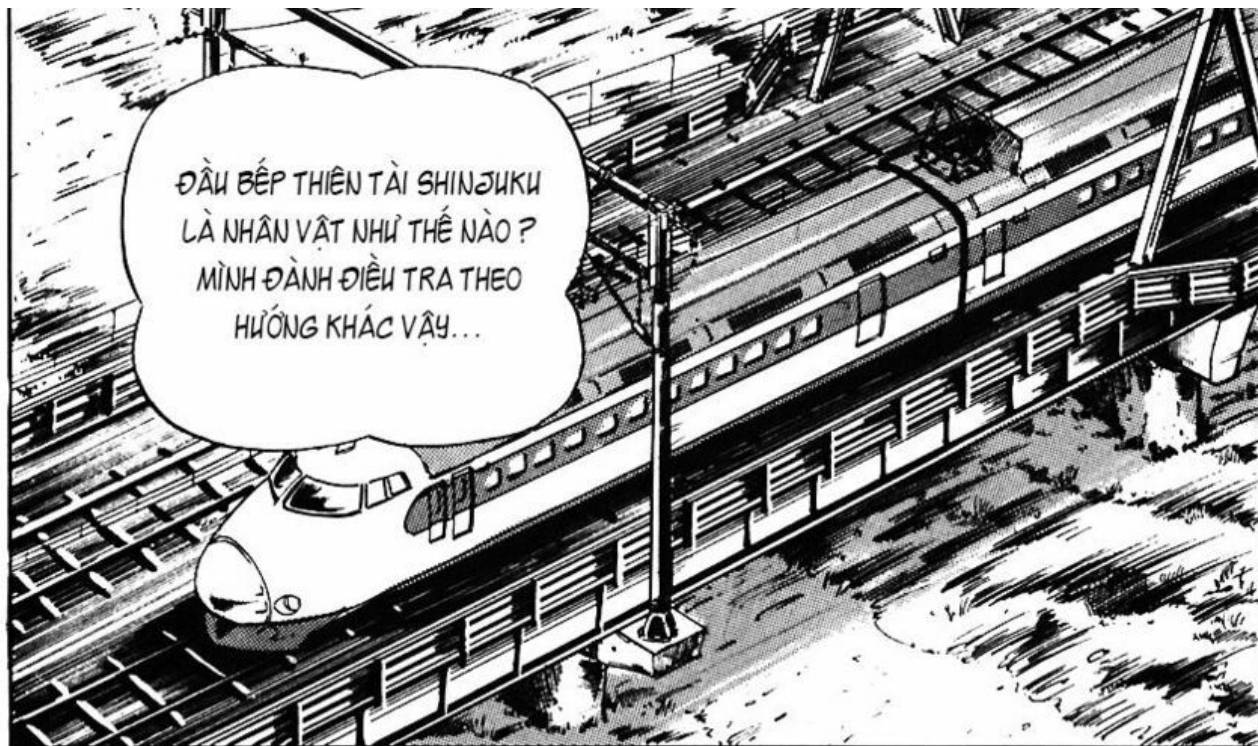
RỒI CŨNG CHẴNG BIẾT TỪ LÚC NÀO QUAY VỀ... ĐI KHẮP NƠI TRỞ THÀNH MỘT ĐẦU BẾP LANG THANG

CÓ ĐIỀU HAI NĂM SAU ĐỘT NHIÊN SHINJUKU BỎ CÔNG VIỆC Ở ĐÓ VÀ MẤT TẮM MẮT TÍCH



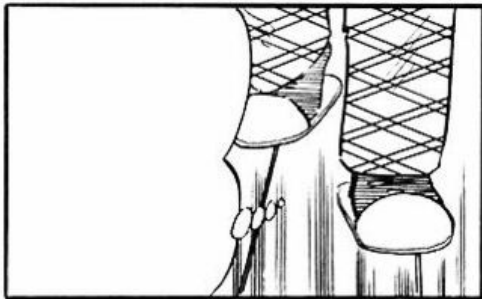








《匠のルーツ》







《匠のルーツ》





CÙNG VỚI LOẠI HƯƠNG  
LIỆU LẤY TỪ TUYẾT BAO  
BÌ CỦA HƯƠNG ĐỤC, ĐỀU  
LÀ CÁC HƯƠNG LIỆU  
QUÝ BÁU TRÍCH TỪ  
ĐỘNG VẬT

ĐÂY LÀ LONG  
DIÊN HƯƠNG TỨC  
LÀ HƯƠNG LIỆU  
LẤY TỪ BAO TỬ  
CÁ VOI



CHẲNG AI QUAN  
TÂM, TỪ LÂU TÔI  
CŨNG QUÊN CÓ  
ĐUÑA CON ĐÓ RỒI

NÓ ĐÃ LÀM Ô UẾ  
DANH TIẾNG GIA  
ĐÌNH HAMIKO NÀY VÀ  
GIA ĐÌNH HAMIKO TỪ  
LÂU ĐÃ KHÔNG THỪA  
NHẬN CÓ ĐUÑA CON  
GÁI NHƯ THỂ NÓ CHẾT  
Ở ĐÂU CŨNG...



CẬU ĐỊNH HỎI TA  
VIỆC CỦA CON  
TANYA...?



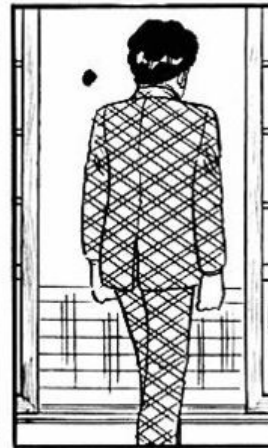
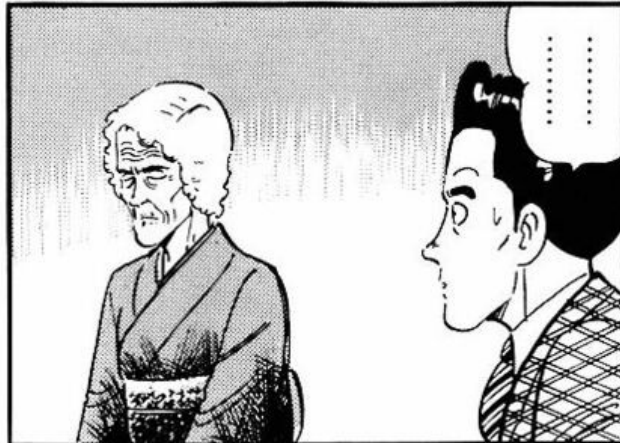
BÀ CÓ BIẾT CÔ ẤY  
SINH ĐƯỢC MỘT BÉ  
TRAI...

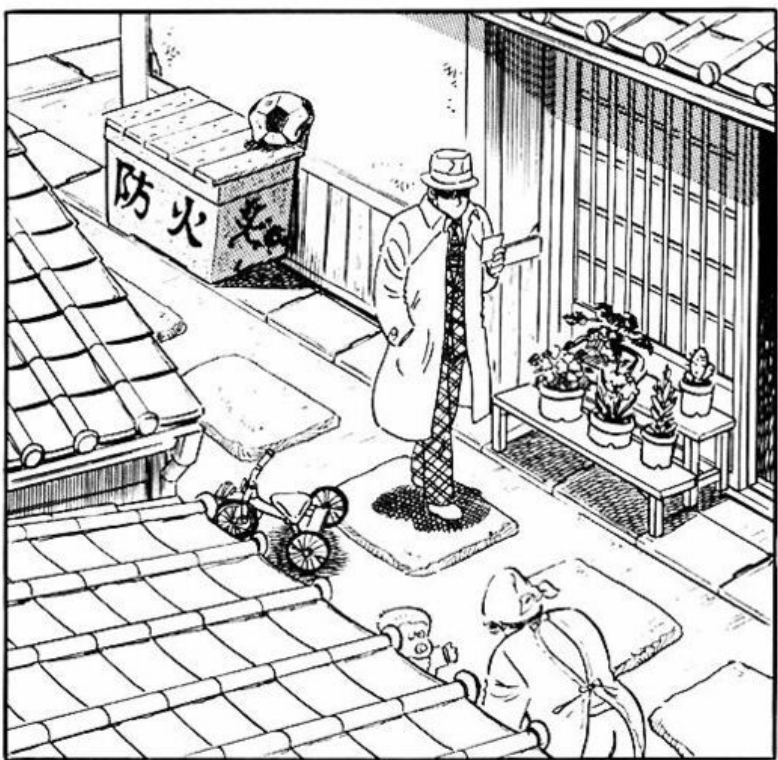


VÃNG



《匠のルーツ》





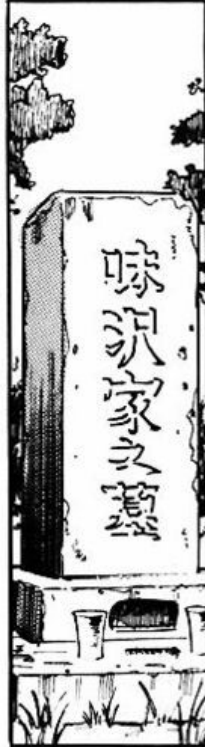
《匠のルーツ》

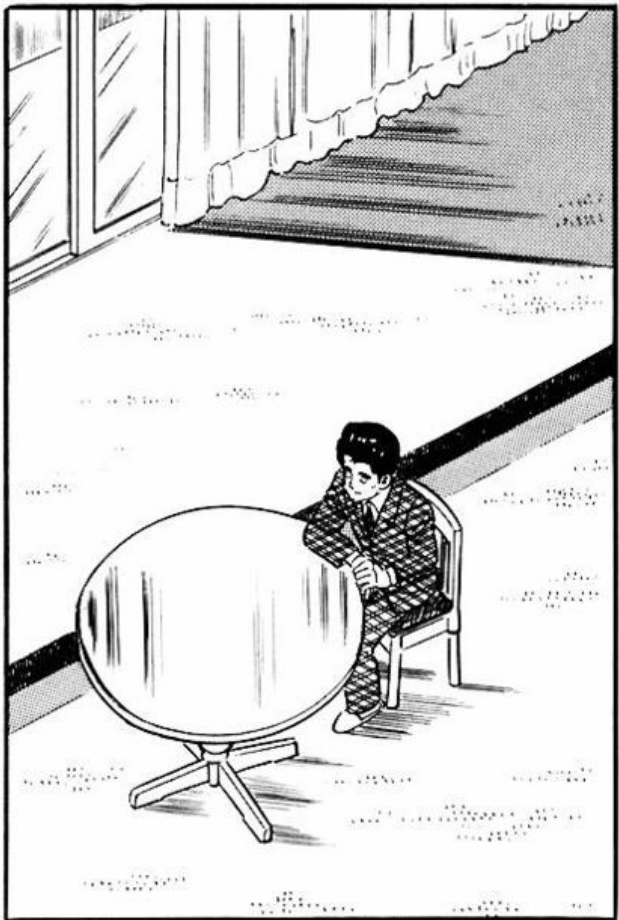
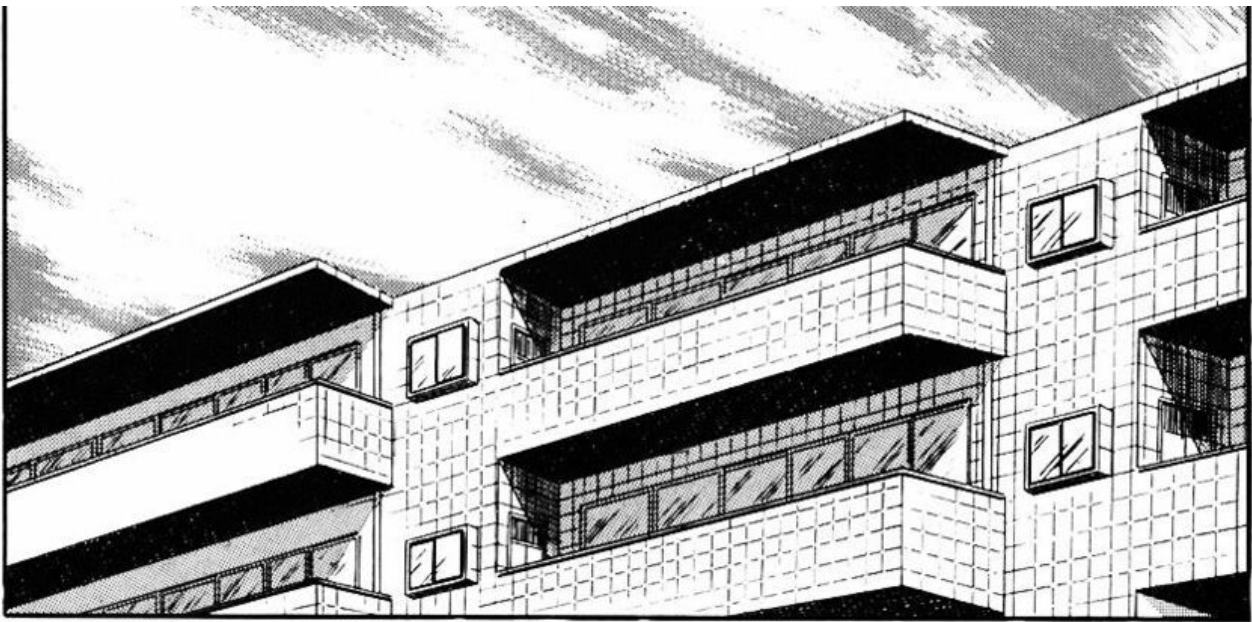






《匠のルーツ》







《匠のルーツ》



CHÀ NGON QUÁ  
CẦN MỘT CÁI ĐÃ THẤY NGAY  
MÙI VỊ THƠM NGON CỦA NÓ RỒI



CÓ VÀI CÁI CÓ CẢ  
THỊT MUỠI NỮA CẬU  
THÍCH CÁI NÀO ?



NHƯ VẬY MỚI TẬN  
HƯỞNG HẾT ĐƯỢC  
MÙI VỊ THƠM  
NGON CỦA NÓ



MỘT MÓN ĂN ĐÂU PHẢI  
DÙNG LƯỠI ĐỂ NÉM, CẦN  
PHẢI DÙNG CẢ TAI, MẮT,  
LƯỠI ĐỂ THƯỜNG THỨC

AI CŨNG CÓ THỂ  
LÀM ĐƯỢC MÀ



ĐÂY MỚI CHÍNH LÀ  
ĐIỀU ĐÁNG NÓI



ĐÚNG RỒI! THẢO NÀO MÀ LÀM CẨN THẬN  
ĐẾN NHƯ THẾ.  
CHÀ CHÀ... QUẢ THẬT LÀ QUÁ NGON

THỊ GIÁC, XÚC GIÁC,  
THÍNH GIÁC, KHỬU  
GIÁC VÀ CẢ VỊ  
GIÁC... ĐỀU KHIẾN  
NGŨ QUAN CỦA CON  
NGƯỜI ĐỀU THỎA  
MÃN

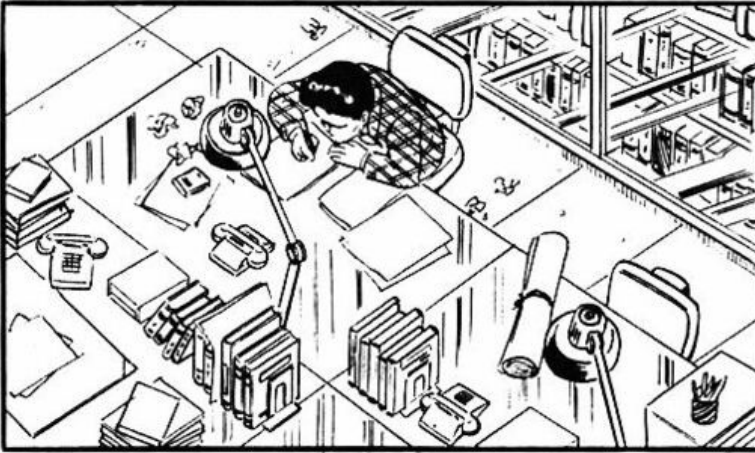


ĐÂY CHÍNH LÀ  
GEN DI TRUYỀN  
CỦA ĐẦU BẾP  
TRỨ DANH

ANH TA ĐÃ THỪA KẾ ĐƯỢC VỊ GIÁC CỦA NGƯỜI  
CHA HỌA SĨ, THÍNH GIÁC CỦA NGƯỜI MẸ NHẠC  
SĨ DƯƠNG CẨM, KHỬU GIÁC CỦA NGƯỜI BÀ  
VỒN LÀ NGHỆ NHÂN HƯƠNG ĐẠO VÀ XÚC GIÁC  
CỦA ÔNG NỘI LÀ MỘT NHÀ CHÂM CỨU







《匠のルーツ》



