

# Tokyo celebra la fioritura dei ciliegi con nuove aperture e una ricca offerta di dolci

**Autore:** editore

**Data:** 11 Marzo 2020



La primavera è alle porte e la città di Tokyo si prepara a dare il benvenuto a uno dei momenti più attesi dell'anno, la fioritura dei ciliegi. Tra fine marzo e inizio aprile le strade della capitale nipponica si tingono di rosa e inizia una stagione di rinnovamento: la bellezza effimera dei sakura – diventa protagonista assoluta della vita cittadina e ispira nuove aperture e una speciale offerta di dolci in edizione limitata dedicata al simbolo per eccellenza della primavera.

Due luoghi iconici per dedicarsi all'antica usanza giapponese di ammirare gli alberi in fiore sono i quartieri di Kabutocho e Nakameguro, quest'anno teatro di nuove aperture per concedersi una pausa dall'atmosfera floreale. Una passeggiata lungo la Sakura-dori street a Kabutocho, l'iconica strada costeggiata da ciliegi, è l'occasione perfetta per fare una sosta al K5: il complesso ha recentemente aperto, dando nuova vita a uno storico edificio giapponese degli anni Venti.

Il quartiere Nakameguro è famoso per la camminata lungo il fiume Meguro, incorniciato da filari di alberi colorati di rosa. Quest'anno l'apertura del "the Garden" offre un motivo in più per venire da queste parti: in parte elegante ristorante di cucina mediterranea, in parte caffè e in parte meta per lo shopping, l'edificio al primo piano ospita un negozio di piante con vasi unici e fiori essiccati, una cantina di vini e una libreria Ishi di libri così particolari da diventare insostituibili.

Durante il periodo della fioritura, anche tanti locali della città celebrano il simbolo della primavera con una speciale selezione di dolci in edizione limitata, perfetti per una merenda a tema floreale.

Per i più modaioli, l'Afternoon Tea è un vero must e un'esperienza imperdibile nei locali delle catene Afternoon Tea Tearoom e Afternoon Tea Love&Table. Qui, per un periodo limitato, vengono serviti dolci a tema a base di tè matcha Uji, tra cui spiccano le proposte con gelatina aromatizzata al sakura e salsa di fagioli rossi e sakura. Fino a metà aprile il Coffe Shop Satsuki dell'hotel New Otani oltre ai classici macaron propone i "sakura sweets", una selezione di coloratissimi dolcetti aromatizzati al sakura, come i Sakura Roll, Sakura Flan e Sakura Macaron. Dal 10 marzo al 9 maggio Bar & Grill DUMBO, indirizzo di tendenza ispirato ai locali di Brooklyn nella zona di Kita-aoyama (Minato-ku), offre lo speciale "Spring Dessert Wagon". Tra le proposte invitanti del carrello dei dolci, è possibile scegliere anche i dessert ispirati ai ciliegi, come la "Sakura Mousse" e la "Sakura Chiffon Cake".

---

Riferimento articolo: [https://travelnostop.com/news/esteri/tokyo-celebra-la-fioritura-dei-ciliegi-nuove-aperture-ricca-offerta-dolci\\_485374](https://travelnostop.com/news/esteri/tokyo-celebra-la-fioritura-dei-ciliegi-nuove-aperture-ricca-offerta-dolci_485374)

Generato il 02/04/2025