vinetur

Yüjin Sushibar Izakaya: una auténtica experiencia de cocina japonesa en pleno Buenos Aires

El chef Juan Matsuoka aporta trayectoria nikkei y formación en Japón a una propuesta cuidada y sensorial.

viernes 14 de noviembre de 2025

ESCRITO POR MARIANA BERGUTZ



En el corazón de la ciudad, Yüjin Sushibar Izakaya se posiciona como uno de esos restaurantes que sorprenden desde el primer momento, con detalles orientales que invitan a sumergirse en una experiencia japonesa genuina, donde cada plato refleja tradición, técnica y sensibilidad estética.

El restaurante combina el espíritu de los clásicos izakayas, las tradicionales tabernas japonesas, con un enfoque moderno que realza sabores, texturas y presentaciones. Bajo la dirección del experto Itamae Juan Matsuoka, reconocido por su dominio de la cocina japonesa y su precisión en el arte del sushi, Yüjin propone un recorrido sensorial donde el producto y la técnica dialogan en perfecta armonía.



Juan Matsuoka es un chef argentino, de origen japonés, que se especializó en cocina japonesa y nikkei. Comenzó su formación con viajes a Japón: en 1976 viajó al país, aprendió los rudimentos de la cocina nipona, y luego regresó en 1991 para perfeccionarse en el restaurante kaiseki en Ibaraki.



A su regreso a Argentina fue responsable de restaurantes japoneses de alto nivel, referentes de la cocina japonesa en Buenos Airees y dejó su sello en sus años de Jefe de cocina en la cadena Osaka, posicionándolo como uno de los exponentes de la cocina nikkei en Argentina, integrando sabores y técnicas más allá del sushi clásico.



La propuesta gastronómica de Yüjin Sushibar Izakaya, abarca desde elaboraciones emblemáticas como sushi y sashimi, hasta platos calientes que conquistan desde la primera cucharada, como su reconocido ramen. Cada preparación está elaborada con ingredientes de la más alta calidad, seleccionados cuidadosamente para asegurar frescura y autenticidad en cada bocado. El ambiente es parte esencial de la experiencia: un espacio minimalista, elegante y profundamente acogedor, que remite a la estética japonesa sin caer en artificios. Es un lugar para disfrutar de una comida pausada, para mirar los detalles, para apreciar la precisión del corte y el brillo del pescado fresco. Yüjin logra ese equilibrio perfecto entre tradición y modernidad, ofreciendo una cocina japonesa honesta, bien ejecutada y en bebidas poseen etiquetas de vinos alta gama, vinos por copa, bebidas japonesas y deliciosa cerveza artresanal.



Durante la visita, probamos entrantes de langostinos flambeados en Mirim, con un sabor único, Sushi con pesca blanca y ventresca, el Isobe Ague, una verdadera explosión de sabores, es una entrada tibia envuelta en alga nori, levemente fritura de tempura por fuera y salsas a elección del Itamae. Luego pasamos a platos calientes como el Katsu Curry, una irresistible milanesa de cerdo acompañada de un suave curry japonés y gohan recién preparado. También brilla el Salmón y el polloTeriyaki, jugoso, dorado y con el toque justo de la clásica salsa que combina dulzor, umami y una textura sedosa. Ambos platos representan la esencia del restaurante: sabores

reconfortantes y técnicas precisas que reflejan dedicación y respeto por la cocina oriental.



También ofrecen variedad de Ramen a excelente calidad precio, inclusive platos vegetarianos, elaboraciones con sabores equilibrados y para todos los gustos.

Yüjin Sushibar Izakaya se consolida como un verdadero tesoro gastronómico para quienes aman el sushi, la cocina asiática y la experiencia japonesa integral. Una visita que vale la pena repetir, ya sea para una salida íntima, una noche especial o simplemente para disfrutar del ritual de comer muy bien.



Uno de esos lugares donde la autenticidad se siente desde el primer bocado. La mano del Itamae Juan Matsuoka se nota en cada detalle: técnica impecable, respeto absoluto por el producto y un sushi que realmente honra la tradición japonesa.
Es una experiencia que combina sutileza, sabor y una calma muy especial, de esas que te hacen regresar.

Yüjin Sushibar Izakaya: Av. Álvarez Thomas 1428, C1427 Cdad. Autónoma de Buenos Aires @yujin.sushibar. Por Mariana Bergutz Cumunicación Food and Wines @revistatravelgourmet