

# Girogiro Kaiseki Restaurant in Gion Kyoto

Giro Giro, beroemd voor zijn moderne “kaiseki” (traditionele japanse keuken in een formele stijl) ontdoet Kaiseki van elke formaliteit, zodat je heerlijk eten hebt en maar in een levendige sfeer. Giro Giro is een traditioneel Kaiseki-restaurant met een moderne pit. Wat uniek is aan deze resto is dat ze Kaiseki-gerechten aanbieden tegen een zeer redelijke prijs. De Kaiseki-keuken is in Japan nogal prijzig, maar deze resto biedt gerechten aan een zeer redelijk prijs.



De ruimte zelf is klein en zeer levendig. Je moet een reservering maken om jezelf een plekje te garanderen bij deze ongelooflijke resto! De jonge en funky chef-koks willen traditionele Japanse gerechten introduceren aan een jonger publiek voor een veel redelijkere prijs. In een rustige straat leven de dingen binnen op met klanten aan de counter rond de open keuken, chatten met chef-koks die inventieve gerechten bereiden.



Enkele gerechten



## Beoordeling van een klant

### *Girogiro Kaiseki Restaurant Kyoto*

#### *“Ik moetl dit 6 sterren geven!”*

---

Ik ben verbaasd dat elke recensent dit restaurant met 5 sterren niet heeft gezien. Ik kan echt zeggen dat dit één van de beste eetgelegenheden is die we hebben gehad in de afgelopen jaren. En het is niet duur gezien de complexiteit en kunstenaarschap van de gerechten. Ik daag iedereen uit een vergelijkbare moderne Kaiseki ervaring in Kyoto te vinden voor minder dan het dubbele hier.

We waren aanbevolen het te bezoeken door lokale vrienden wanneer in Kyoto en we zullen het aanbevelen aan al onze vrienden als een 'must' tijdens een bezoek.



---

#### *“Prachtige plek”*



Verrassend en heerlijk eten aan een zeer redelijke prijs. Het menu is vastgesteld, en we zien dat het een heel goed idee is, want het geeft de keuken de gelegenheid om een volledige ervaring te geven. We hadden 9 kleine gangen die echt geweldig waren. Het is ook geweldig rond de keuken te zitten en te zien hoe de chef-koks uw gerechten bereiden en praten tijdens het diner. Dit restaurant krijgt mijn beste aanbevelingen!

#### *“Fusion Kaiseki e Nouvelle keuken”*

Ik bezocht het restaurant omwille van de gunstige beoordelingen van tripadvisor. Het was echt de moeite waard.

De keuken is zeer innovatief, de chef coordineert Japanse kaiseki en Franse keuken.

Waar ik het meest van hield, was de paling, gefrituurd met een heerlijk bijgerecht. Ook de pudding met foie gras was erg goed.

---