



LUGARES
 MARIELA MARTÍNEZ
 21 | 09 | 2018

Descubre Kumoto, la cocina japonesa más exclusiva de la ciudad

Esrawe Studio y Rojkind Arquitectos fueron los encargados de diseñar el nuevo hot spot de la CDMX.



De carácter íntimo, Kumoto sólo cuenta con 200.0 metros cuadrados.

FOTO: Jaime Navarro

PUBLICIDAD

Lo + popular

Lo último



- 1 5 proyectos DIY para renovar tu casa
- 2 La tradicional arquitectura yucateca con toques de modernismo
- 3 Descubre cómo diseñar un JARDÍN con estilo
- 4 La nueva MESA MEXICANA
- 5 12 álbumes icónicos capturados por grandes fotógrafos

NEWSLETTER

Acepto las Condiciones de Uso así como la Política de Protección de Datos

RELACIONADOS

→ [Los mejores spots para ir de brunch en México](#)

→ [Rincones idílicos de México](#)

DISEÑO: Esrawe Studio y Rojkind Arquitectos

La amplia propuesta gastronómica de la **Ciudad de México** ha generado un crecimiento de establecimientos especializados y ese es el caso de **Kumoto**, el nuevo restaurante japonés de la

metrópoli.

Al mirar su estructura no es difícil identificar la referencia de su diseño pues los tradicionales **bento box** japoneses sirvieron de inspiración para los creativos de **Esrawe Studio y Rojkind Arquitectos**, quienes trabajaron en colaboración para este proyecto.

((Esrawe Studio fusiona diseño y arquitectura en el nuevo bar del Auditorio Nacional))



Esta mesa construida en placas de acero natural es el corazón del restaurante.

FOTO: Jaime Navarro

De carácter íntimo y exclusivo, **Kumoto** busca dar gusto a pocos comensales a la vez por lo que sólo se requirieron **200.0 metros cuadrados** para distribuir los espacios que lo conforman.

En el **eje central**, se encuentra una gran mesa construida en placas de acero natural en donde se exhiben una gran variedad de objetos; como **contenedores de sake**, **vasijas de colección** y otras vasijas de uso más cotidiano.

((El arte de la coctelería en un restaurante de autor))



Alrededor de la **mesa principal**, se acomodaron las mesas para los comensales con mobiliario sencillo de **madera de encino y acero** diseñado especialmente para este proyecto. Al fondo, la **barra de sushi** enmarcada con **placas de acero al natural** y latón crean un ambiente teatral.

El **entorno cálido** de este restaurante termina de asentarse gracias a su iluminación suave y estratégica, y a sus muros y plafones en chapa de madera de encino aserrada que envuelven a Kumoto.

Aquí, el menú se conforma por **recetas tradicionales japonesas** que fueron minuciosamente curadas pues la selección de la materia prima varía de acuerdo con la **temporada del año**.

esrawe.com

rojkindarquitectos.com



La madera de encino es uno de los principales elementos que se pueden encontrar en este diseño.

FOTO: Jaime Navarro