

Nobu Oggi

Chihiro ha perso da poco la madre e sta cercando di rifarsi una vita a Tokyo, lontano dalla cittadina di provincia a cui la legano brutti ricordi. Nakajima è tormentato da un passato misterioso che gli impedisce di vivere fino in fondo i propri sentimenti. Mino e Chii vivono in una casa nei pressi di un lago, un luogo fuori dal tempo e dallo spazio. Il lago è uno dei migliori e più sorprendenti romanzi di Banana Yoshimoto; poetico e inquietante, racconta una storia d'amore inusuale, dove il bisogno di affetto e comprensione diventa più importante dei tradizionali cliché di una relazione.

Long famed for glitz, dining in Las Vegas is evolving into something just as fun, but far more sophisticated. This guide showcases the hippest destinations on and off the fabled Strip. You'll find both inspiring local spots and Vegas outposts of chic restaurants from other US cities. So when you tire of winning money, you'll know all the best places to dine with the other high rollers! The top picks for fashionable public dining spaces, all of which were chosen for their innovative design, varied menus and universal appeal? Another title in the Neues? now famous Cool Restaurants series, this flexible-bound guide includes over 130 color photos as well as carefully selected recipes

Nobu oggi Nobu. Tutte le ricette Giunti Editore I Racconti di Cant'Orso Youcanprint

Qualche anno fa il filosofo Thierry Paquot identificava nel tempo, nello spazio e nel silenzio la nuova trilogia del lusso. Nel mondo che ci circonda, però, si deve avere non solo la fortuna di disporre dei suddetti tre fondamentali elementi, ma bisogna anche saperne trarre il valore, altrimenti noia e solitudine diverrebbero i draghi da combattere. I protagonisti di questi racconti abitano in un piccolo paese immerso nel silenzio e circondato da una natura incontaminata, un borgo che potrebbe essere uno dei tanti che sorgono nel nostro entroterra, dove lo scorrere del tempo fluisce con un ritmo ancestrale, scandendo e plasmando la vita in modi ormai dimenticati. Immersi in una realtà ancora piena di mistero, sarà grazie alla meraviglia dello "scoprire" che tutti i personaggi vivranno incredibili avventure, affrontando quegli stessi draghi che ancor oggi popolano le vite di ognuno di noi, grande o piccino che sia...

E venne il giorno del grandioso trasloco... erano tre mesi che sognavo di mettere il mio tacco dodici di Louboutin nel mio glamourissimo guardaroba, sistemare le Chanel, le cinture di Hermès, le valigie di Vuitton...

Evaluates restaurants in Manhattan, providing addresses, phone numbers, and descriptions of the food, service, and atmosphere

La storia parla di una ragazza demone che nasce per puro egoismo del padre, che desidera avere un erede a cui passare il proprio trono. Cresciuta come un killer senza emozioni, Evangeline uccide solo per compiacere suo padre Iwao, ma un giorno vede qualcosa e si confronta con se stessa capendo che la vita che sta conducendo è sbagliata. Da lì l'inizio di una faida familiare che, in realtà, intercorre da molti secoli prima.

Un amore proibito, una terra dilaniata dalla guerra civile, un mondo condannato a scomparire.

"Dalle foreste di sequoie nella nebbiosa California settentrionale alle soleggiate spiagge da surf nella California meridionale, il magico 'Stato dell'oro' fa sembrare reale anche Disneyland". Esperienze straordinarie: foto suggestive, i consigli degli autori e la vera essenza dei luoghi. Personalizza il tuo viaggio: gli strumenti e gli itinerari per pianificare il viaggio che preferisci. Scelte d'autore: i luoghi più famosi e quelli meno noti per rendere unico il tuo viaggio. In questa guida: Alcatraz in 3D; le spiagge migliori; viaggi panoramici e on the road; a tavola con i californiani.

Detailed and timely information on accommodations, restaurants, and local attractions highlight these updated travel guides, which feature all-new covers, a two-color interior design, symbols to indicate budget options, must-see ratings, multi-day itineraries, Smart Travel Tips, helpful bulleted maps, tips on transportation, guidelines for shopping excursions, and other valuable features. Original.

Jean-Christophe Le Kervantec, detto Thad, nato a Saint-Brieuc in Bretagna, è un ragazzo un po' sognatore e un po' ribelle che si ritrova a essere complice di uno scagnozzo della yakuza in varie attività illecite, al soldo di un ex generale. Pamela, detta Pam, è una giovane cresciuta nell'area dell'Île de France che gestisce un negozio di bonsai lungo il quai Malaquais a Parigi. È lì che si incontrano e scoprono di avere una grande passione in comune: il Giappone. Thad, che da bambino ha letto Musashi di Eiji Yoshikawa, si considera un samurai bretone. Pam, invece, ha deciso di diventare una geisha. Si veste da geisha, vive come una geisha, grazie anche ad Atsura, il suo danna (amante e proprietario del negozio dove lavora). Lei non conosce il Giappone, ma sogna di andarci. Tra i due è subito colpo di fulmine. Ben presto Thad va a vivere con Pam, ma il giovane si comporta in modo alquanto strano, non parla del suo lavoro ed è soggetto a crisi di violenza repressa. Un giorno, senza alcun preavviso, scompare. Dopo un periodo di sconforto, Pam intuisce che Thad è partito per il Giappone e decide di andare a cercarlo. Un'originale incursione nella cultura giapponese e nelle sue tradizioni e, al contempo, una riflessione sulla ricerca d'identità, sulla realizzazione di sé, sul destino. Per il suo primo romanzo, originale e divertente, Isabelle Artus ha ideato un «puzzle cosmico» che, tra la Francia e il Giappone, cerca di riunire due persone i cui destini non avrebbero mai dovuto incrociarsi.

This handy guide contains Zagat Survey's trusted ratings and reviews for more than 850 area restaurants based on the opinions of diners.

Noi siamo quello che altri hanno voluto che diventassimo. Facciamo in modo che diventiamo quello che noi avremmo (rafforzativo di saremmo) voluto diventare.

Guidebook of Miami, Florida and the Florida Keys.

A Los Angeles i sogni sono una cosa seria e Hollywood asseconda pensieri favolosi. È un luogo felicemente avvolto da mille strati di mitologia moderna, un elettrizzata vortice di creatività: gallerie d'arte, spazi per il rock che ospitano le migliori band del mondo, eccellenti sale da concerto e spettacoli teatrali impegnati, tutto contribuisce a plasmare l'immagine di una città appassionata a tutto ciò che è bizzarro, meraviglioso e assolutamente scandaloso. In questa guida: cartine di ogni zona; itinerari a piedi; giorno per giorno; suggerimenti indipendenti al 100%.

Nobu, uno degli chef più famosi al mondo, non ha certo bisogno di presentazioni. Ma al di là dei suoi grandi successi personali, in questa autobiografia scopriremo il suo volto privato: quello dell'uomo che ha fallito tre volte prima di fondare

il ristorante che sarebbe cresciuto fino a diventare un impero; dell'uomo che dichiara come l'amore per la moglie e i figli sia stata l'unica cosa che gli ha impedito di suicidarsi quando il suo primo ristorante è andato in fiamme; dell'uomo che dà la stessa importanza al cameriere che si assicura che il vetro di un bicchiere sia cristallino e allo chef che taglia perfettamente il pesce per il sushi. Ciò che rende Nobu speciale, e ciò per cui è diventato famoso, è il suo spirito, che ritroviamo anche in queste pagine. Possiede infatti il tradizionale modo di agire e di pensare giapponese, l'orgoglio di fare bene il proprio lavoro e una grande perseveranza di fronte alle avversità, chiave del successo tanto quanto il talento. Questa autobiografia indimenticabile spiega perfettamente ciò che a lui riesce meglio: unire le filosofie di Oriente e Occidente per creare qualcosa di completamente nuovo e straordinario.

News from Booksurge.com FOR IMMEDIATE RELEASE New Guide Reveals Florida's Favorite "Off-the-Beaten-Path" Restaurants Traveling in Florida? Care about your taste buds as well as your tan? Your mojito(aCuban cocktail) as well as the water temperature? If so, Joyce LaFray's Big Guide to Florida Restaurants may be the book you're searching for. This newly revised and expanded edition covers every corner of the state, from top to bottom, from the casual Bahamian eateries of the Keys and funky hotspots of SouthBeach, to the giddy environs of Disney. Always on the look out for the places where the locals go to dine, LaFray shares what other Florida guides overlook, off-the-beaten path eateries that serve up the best values. Such a diverse population as Florida's creates a fusion of cuisines: French, Thai, Vietnamese, Greek, Seminole Indian, to name a few. A crossroads of island cuisines offers menus that draw from African, Jamaican, Spanish, Cuban and numerous other influences. Such a melting pot demands a critic with a discerning palate. Is that red snapper fresh? Jerk pork cooked with authentic spices? Joyce LaFray, cookbook author and Florida restaurant critic for 35 years has searched every nook and cranny and shares with you the "best of the best." LaFray is the author of over twenty guides and cookbooks, including Cuba Cocina! The Tantalizing Flavors of Cuba, Tropic Cooking and Key Lime Cooking. Her recipes for plantains will be featured in the May 2006 issue of Bon Appetit Magazine. The Facts: Pages: 320 Size: 4 1/2" x 10," laminated cover, 101 Road Trips, Florida Recipes, Food Glossary International Standard Book Number: 1-4196-0799-5

Quando viene contattata dalla Cia, l'ex Sottotenente Joanna Edwards non può immaginare che quello sarà il primo passo della sua nuova vita. Quella vecchia, in fondo, non le sarebbe mancata poi molto: da quando è tornata dall'Afghanistan le sue giornate oscillano penose tra alcol e antidolorifici, gli unici comfort che riescono ad offuscare per brevi momenti i suoi sensi di colpa per un evento terribile di cui è stata responsabile. La missione che le viene affidata è molto particolare: dopo essersi disintossicata, frequenterà infatti un PhD in Lingue e Culture Orientali ad Harvard, copertura che le consentirà di lasciarsi alle spalle un passato troppo pesante da gestire. Lo scopo della missione, però, è ancora avvolto dal mistero: frammenti di un antico manoscritto giapponese da decifrare, una spada leggendaria che ha il potere di controllare gli elementi e un gruppo di dodici persone incaricate di custodirla. E poi c'è lei, che porta i segni distintivi della prescelta, l'unica in grado di impugnare la spada senza rimanere uccisa. Per portare avanti il suo compito dovrà trasferirsi in Giappone, dove scoprirà importanti dettagli sulla leggenda che la riguarda e, soprattutto, raggiungerà la consapevolezza necessaria per abbracciare il proprio destino, mentre le ombre di una terribile minaccia incomberanno su di lei e sulle persone a lei care... Fantasy in stile giapponese ricco di suspense e colpi di scena, La spada e il crisantemo catapulta il lettore in un mondo popolato da forze oscure e terribili: demoni che provengono da un lontano passato, e altri, altrettanto temibili, che scaturiscono dagli abissi più profondi dell'animo umano. Veronica N.M. Green, nata nel 1985 a Trento, è sin da bambina una grande appassionata di storia e cultura orientale. Tale interesse la porterà a focalizzare le sue esperienze di vita e di studio attorno a questo mondo affascinante e misterioso. Si laurea in Economia e Diritto con una tesi incentrata sul miracolo economico giapponese del secondo dopoguerra, sfruttando le competenze acquisite nel corso degli anni e la sua passione per la scrittura. Dal 2013 è insegnante di Tai Chi Chuan e praticante di diverse arti marziali. La sua prima opera, La spada e il crisantemo, è la fantasiosa combinazione di tutte queste esperienze e passioni.

San Diego Magazine gives readers the insider information they need to experience San Diego-from the best places to dine and travel to the politics and people that shape the region. This is the magazine for San Diegans with a need to know.

Il food è diventata la nuova religione di consumo, la cultura dei giovani, l'argomento mediatico vincente, Expo incluso, ma ancora esiste un grande divario tra il successo del fenomeno e la sua interpretazione. Questo volume analizza le nuove tendenze di consumo dei foodies e contemporaneamente suggerisce alle aziende e agli imprenditori come operare in questi mercati sia per avere successo, sia per evitare dei guai: essere italiani aiuta, ma non è sufficiente! Il settore food è forse il più complesso nel quale operare, quello che richiede maggior equilibrio tra creatività e utilizzo di regole ormai consolidate e scientifiche. L'innovazione, vista come capacità di leggere i nuovi significati di consumo nel mondo alimentare, è la chiave per avere successo insieme al coraggio e alla coerenza imprenditoriale. E questo libro si propone come una risorsa operativa di riferimento nel settore.

Cosa farebbe Steve Jobs? Se è questa la domanda che ti poni quando devi "creare" qualcosa di nuovo, elaborare idee per far crescere la tua attività, fare le scelte giuste per la carriera o, in generale, innovare, sei sulla buona strada. Tira fuori lo Steve Jobs che c'è in te! Scoprirai nuovi modi per alimentare il tuo potenziale creativo e metterlo al servizio dei tuoi obiettivi.

Rappresentare con verità storica, anche scomoda ai potenti di turno, la realtà contemporanea, rapportandola al passato e proiettandola al futuro. Per non reiterare vecchi errori. Perché la massa dimentica o non conosce. Denuncio i difetti e caldeggio i pregi italiani. Perché non abbiamo orgoglio e dignità per migliorarci e perché non sappiamo apprezzare, tutelare e promuovere quello che abbiamo ereditato dai nostri avi. Insomma, siamo bravi a farci del male e qualcuno deve pur essere diverso!

