**Noc sushi w Łodzi**

**Lokal Koku Sushi w Łodzi działa od niespełna dwóch miesięcy a już zbiera znakomite recenzje od klientów. Szykuje się też do swojej premierowej „Nocy sushi”, która odbędzie się 13 grudnia. „Wejściówki” na to wyjątkowe wydarzenie, które stanowi gratkę nie tylko dla najwierniejszych fanów japońskich specjałów, można kupić już dziś.**

Warto się pospieszyć, bo liczba miejsc jest ograniczona, a płacąc zaledwie 40 złotych zyskujemy szansę, aby przez 45 minut delektować się wszystkimi możliwymi rodzajami rolek.

„Noce sushi”, organizowane cyklicznie przez restauracje franczyzowej sieci Koku cieszą się ogromnym powodzeniem w każdym z 20 lokali, gdzie się odbywają. W Białymstoku, w którym znajdują się jej korzenie, impreza trwale już wpisała się w kalendarze wielu fanów marki. W efekcie, zwykle zaledwie w kilka chwil po ogłoszeniu daty kolejnego sushi-eventu na lokalnym fan page’u Koku, wszystkie vouchery upoważniające do udziału w imprezie znajdują nabywców. Właściciele uruchomionego pod koniec września w Łodzi, najmłodszego „dziecka” Koku wierzą, że „Noce sushi” spotkają się z podobną, entuzjastyczną reakcją konsumentów.

*- To niepowtarzalna okazja, aby delektować się nie tylko naszymi sztandarowymi propozycjami, ale przede wszystkim szansa, aby spróbować bardziej niecodziennych propozycji, bazujących również na mocno zaskakujących połączeniach smaków, których próżno szukać w standardowej karcie menu – zachęca Bartłomiej Zajc, przedstawiciel restauracji w Łodzi.*

Sushi jadamy pałeczkami. Niby to oczywiste. Wie o tym nawet dziecko, ale z uwagi na to, że nie każdy opanował tę, wbrew pozorom trudną sztukę ekwilibrystycznego operowania japońskimi sztućcami, na rynku bez trudu można znaleźć sushi bary, w których rolki nadziewamy na… widelce. W tym względzie Koku jest na wskroś tradycyjne. W lokalach tej sieci widelca bowiem nie znajdziemy.

To zasada, której sieć hołduje od początku. W przeciwnym razie wszystko traci sens. Nawet smak. Dla Japończyka to profanacja. Dla ułatwienia, na serwetkach, które otrzymują goście wydrukowany jest sposób ich użycia. Dzieci (ale również dorośli), którzy mają problem z odpowiednim władaniem pałeczkami, mogą liczyć na zestawy związane gumką, dzięki której łatwiej nimi manipulować.

*- Niektóre mamy żartują, że dla kilkulatków to lepsze ćwiczenie manualne niż wycinanie nożyczkami – dodaje Bartłomiej Zajc. – Ale mówiąc poważnie, to chyba najprostszy sposób na budowanie u najmłodszych świadomości istnienia wielu kulinarnych kultur i tradycji.*

Najnowszy lokal sieci Koku Sushi został zlokalizowany w sercu fabrykanckiej stolicy Polski, przy Piotrkowskiej 123, która zamieniła się z handlowego pasażu w tętniącą życiem do późnych godzin nocnych ulicę pełną restauracji i pubów. Codziennie przewijają się tam tysiące ludzi. Ci którzy wpadli na lunch do nowo otwartego Koku doceniają prosty, jasny i nowoczesny design, bogate menu i miłą obsługę. Poza sushi, klienci zwracają uwagę również na tradycyjne japońskie zupy oraz pierożki z mięsem kaczki.

Dla prowadzących lokal miłe i satysfakcjonujące jest to, że goście wybierają Koku, aby uczcić ważne w ich życiu chwile i dają temu wyraz zamieszczając w sieci swoje opinie.

*„To co otrzymaliśmy przerosło nasze wszelkie oczekiwania. Zamawiając lunch za niecałe 26 zł, dostaliśmy trzyczęściowe porcje składające się z przystawki, zupy i dania głównego. Wszystko przepyszne, sycące, świeże – napisała w opinii na Google jedna z internautek. - Nic dodać nic ująć! Kawa z lodami mango i deser malinowy to najmilsze zakończenie wizyty jakie mieliśmy w restauracji. Wyjątkowe miejsce! Na pewno wrócimy. Dziękujemy za przepyszną rocznicę! :)”*

Podobnych opinii na temat łódzkiego Koku w internecie nie brakuje. Smakosze, którzy chcieliby skorzystać z okazji, jaką będzie „Noc sushi” powinni się pospieszyć, bo liczba miejsc – co jasne – jest ograniczona. Ten kulinarny event, startuje o godzinie 19.00, kolejne otwarcia o 20.00 i 21.00.