Notre philosophie

Il y a 10 ans, Etxe Nami a ouvert ses portes pour vous faire découvrir la cuisine japonaise au travers du terroir basque.

Kanako MAKINO, notre cheffe, penses ses menus en fonction des saisons, attentive aux évolutions des paysages, des parfums, des bruits et de la lumière.

Pour nous, manger, c'est se nourrir de l'eau, de l'air et de la terre d'un lieu. C'est aussi accueillir le travail de celles et ceux qui ont cultivé, récolté et pris soin des produits que nous partageons.

Même si la cuisine japonaise vient d'ailleurs, nous souhaitons qu'elle exprime notre respect pour cette terre, ses habitants et la vie qui l'anime.

C'est dans cet esprit que nous travaillons les produits de la terre et de la mer Basque, avec les techniques et la sensibilité de la cuisine japonaise.

Côté boissons, nous avons cœur de faire écho à sa cuisine en sélectionnant des vins ou sakés harmonieux et en créant des cocktails avec ou sans alcool, des sirops sauvages à base de plantes ou d'agrumes japonais.

Côté salle, nous aimons l'idée de transmettre ces valeurs en expliquant d'où viennent toutes ces merveilles, et comment notre équipe en cuisine travaille. C'est un échange permanent, passionnant que nous espérons partager avec vous, au sein du restaurant.

Nos ingrédients sont à 90% d'origine d'agriculture biologique.
Les producteur.ices et artisan.es avec qui nous travaillons :
Boucherie Curutchet, Maison Garat, Fagoaga, Ferme Uhartia à Gamarthe, Ferme Igaya à Menditte Biopayslandais, Ferme St Henri, Ferme Lamazenia à Ascain, L'autre Campagne, Kikeran, Ferme Murgia à Ortaize et tous les vigneron.nes !

Nous filtrons notre eau grâce au système Castalie que nous facturons 1€ la bouteille sur table.

Gure filosofia

Duela hamar urte, Etxe Namik ateak ireki zituen, Euskal Herriko tokiko produktuen aberastasunaren bidez Japoniako sukaldaritza ezagutarazteko.
Kanako MAKINO gure sukaldariak urtaroen arabera sortzen ditu bere menuak, paisaien, usainen, soinuen eta argiaren aldaketei arretaz begiratuz.
Guretzat, jatea leku bateko uraz, aireaz eta lurraz elikatzea da. Partekatzen ditugun produktuak landu, bildu eta zaindu dituzten pertsonen lana aintzat hartzea ere bada.

Japoniako sukaldaritza beste lurralde batetik datorren arren, lur honi, bertako biztanleei eta lur hau biziarazten duen bizitzari diegun errespetua adieraztea nahi dugu.

Ildo horretatik, Euskal Herriko lurreko eta itsasoko produktuak lantzen ditugu, Japoniako sukaldaritzaren teknikak eta sentiberatasuna baliatuz. Edariei dagokienez, gure sukaldariaren platerekin bat datozen ardoak eta sakeak arretaz hautatzen ditugu. Alkoholarekin edo alkoholik gabe koktelak sortzen ditugu, baita basa-landareekin edo Japoniako zitrikoekin egindako xarabeak ere.

Jangelan, balio horiek transmititzea gustatzen zaigu, produktu zoragarri horiek nondik datozen eta gure sukaldeko taldeak nola lan egiten duen azalduz. Etengabeko hartu-eman zirraragarria da, gure jatetxean zuekin partekatu nahi duguna.

Gure osagaien % 90 nekazaritza ekologikotik dator.
Gurekin lan egiten duten ekoizleak eta artisauak:
Boucherie Curutchet, Maison Garat, Fagoaga, Uhartia etxaldea Gamarten, Biopayslandais, Ferme St Henri, Lamazenia etxaldea Azkainen, L'autre Campagne, Kikeran, Murgia etxaldea Ortzaizen, eta mahastizain guztiak!

•

Gure ura Castalie sistemaren bidez iragazten dugu, eta mahaian zerbitzatutako botila bakoitzeko euro bat kobratzen dugu.