

CARDÁPIO

KAITEN

PRATOS QUENTES

* MISSOSHIRU

SABOROSO CALDO DE SOJA COM TUFU EM CUBOS E ALGAS WAKAME.

* EDAMAME

SOJA NO VAPOR COM LEVE TOQUE DE FLOR DE SAL.

* EDAMAME SPICY

SOJA NO VAPOR SALTEADA NA MANTEIGA FINALIZADA COM PIMENTA TOGARASHI.

* GYOZA

SUCULENTOS PASTÉIS DE CARNE SUÍNA COZIDO NO VAPOR COM CEBOLINHA E MOLHO DE SOJA.

* NORI POTATO

BATATA RÚSTICA COM FLOR DE SAL FINALIZADA COM AONORI.

* SALMON BALLS

BOLINHO DE SALMÃO CROCANTE COM LEVE GELEIA DE PIMENTA.

* ORANGE CHICKEN

FRANGO EMPANADO GLACIADO COM MOLHO DE LARANJA E GENGIBRE, FINALIZADO COM GERGELIM BRANCO.

* SAKANA FRIED

CROCANTES FILEZINHOS DE PEIXE EMPANADO ACOMPANHADO COM MOLHO TÁRTARO.

* BATAYAKI

SABOROSOS COGUMELOS NA MANTEIGA AO SHOYU E ÓLEO DE GERGELIM.

* TEMPURÁ DE LEGUMES

SELEÇÃO DE LEGUMES EMPANADOS EM MASSA TEMPURÁ.

* YAKI NOODLES

SUCULENTO MACARRÃO JAPONÊS COM MIGNON E MIX DE COGUMELOS AO MOLHO DE YAKISOBA.

* YAKIMESHI

ARROZ TEMPERADO COM LOMBO SUÍNO EM CUBOS, OVOS, CEBOLINHA, SHOYU E ÓLEO DE GERGELIM.

*OS PRATOS QUENTES DEVEM SER SOLICITADOS A UM GARÇOM

SOBREMESA

* GANACHE MEIO AMARGO C/ TERRA DE NOZES , FRUTAS E WASABI.