

ALMOÇO EXECUTIVO

Moriawase

- 7 fatias de sashimi
- 8 sushis variados
- 1 temaki

Yaki Sakaná Teishoku

- Salada
- Sashimi
- Yakisakaná (peixe grelhado)
- Aguemono (fritura)
- Sunomono (conserva de pepino)
- Gohan (arroz japonês)
- Missoshiro (sopa de pasta de soja fermentada)

Karê

- Legumes com curry
- Empanado de carne bovina ou peixe
- Gohan (arroz japonês)

*Almoco Executivo é servido de segunda a sexta no horário do almoço - exceto feriados

**Para pedidos entregues nos quartos será cobrada a taxa de serviço de 13%

Ipin Mono

Aperitivos

Kaisô Salada (salada de algas servida com molho da casa)
Edamame (soja cozida servida c/ flor de sal)
Kimpirá Gobo (bardana levemente apimentada)
Guioza Bovino (pasteizinhos preparados no vapor e fritos a seguir)
Guioza Vegetariano (pasteizinhos preparados no vapor e fritos a seguir)
Spice Tuna no Shissô (atum apimentado em tempurá de shissô) - 4unid
Salmão no Shissô (salmão batido servido em tempurá de shissô)-4 unid
Shiromi no tempurá (tempurá de robalo com shissô)
Nasu no Missô (berinjela frita servida com molho de missô)
Tomorokoshi no tempurá (Tempurá de milho)
Kaiso Coquetel (salada de algas com fatias de robalo e molho de gergelim)

Variedades

Tataki Maguro (Atum selado) - 6 fatias
Tataki Shake (Salmão selado) - 6 fatias
Tataki Aji (Carapau selado) - 6 fatias
Usuzukuri (Fatias finas de peixe branco c/ molho ponzu) - 14 fatias
Ceviche de peixe branco
Tamagoyaki (omelete japonês)
Chirashi Zushi (fatias de peixes e ovas sobre arroz de sushi)
Chirashi Zushi Vegetariano (tempurá de legumes e complementos sobre arroz de sushi)
Tartar de Toro (parte gorda do atum)
Tartar de Salmão
Tartar de Atum

Combinados

Moriawase (36 peças de sushis, sashimis e makizushis)
1/2 Moriawase (18 peças de sushis, sashimis e makizushis)
Vegetariano

Temakizushi

cone

Torô (parte gorda do atum)
Califórnia
Ikurá (ovas de salmão)
Peixe branco
Salmão (cru ou grelhado)
Vegetariano
Maguro (atum)
Spicy Tuna (atum apimentado)
Nattô (soja fermentada)
Shake Spicy (salmão apimentado)
Aburi Shake (barriga de salmão)
Massago (ovas de capelim)
Shake Skin (pele de salmão crocante)

Carpaccios

Shake (salmão)
Maguro (atum)
Haddock
Aburi Shake (barriga de salmão)
Adicional de azeite trufado

Sashimis

5 fatias

Shake (salmão)
Aburi Shake (barriga de salmão)
Suzuki (Robalo)
Haddock
Maguro (atum)
Buri (olho de boi)
Tai (pargo)
Prego
Aji (carapau)
Hirame (linguado)
Beijupirá
Amadai (namorado)
Garoupa
Lirio
Chu Toro (parte intermediária entre toro e akami)

Sashimis Especiais

5 fatias

Salmão Trufado

Prego Trufado

Salmão Selado servido com raspas de limão

Buri Toro (olho de boi gordo)

Toro (parte gorda do atum)

Bluefin (espécie de atum nobre)

Sushis Tradicionais

Uma unidade

Maguro (Atum)

Buri (Olho de boi)

Kaiso (alga)

Suzuki (Robalo)

Lirio

Hirame (Linguado)

Shake (Salmão)

Natto (soja fermentada)

Garoupa

Tai (Pargo)

Ikura (Ovas de salmão)

Prego

Aji (Carapau)

Massago (Ovas de capelim)

Tamago (Omelete japonês)

Baterá

Sushi prensado

Baterá Shake (salmão)

Baterá Spicy Tuna (atum apimentado)

Baterá Maguro (atum)

Sushis Especiais

Uma unidade

Aburi Shake (Barriga de salmão selada- servida com flor de sal)

Salmão selado com raspas de limão

Shake Trufado (Salmão trufado)

Aji (Carapau)

Maguro Shibumi (atum temperado)

Dyo de shimeji (cogumelo)

Dyo De Massago (ovas de capelim)

Dyo De Salmão

Dyo De Codorna e Ikurá

Dyo De Codorna Trufada

Dyo De Ikurá (ovas de salmão)

Dyo De Foie Gras Especial

Bluefin (espécie de atum nobre)

Akami Bluefin (parte vermelha do bluefin)

Barriga De Buri (barriga de olho de boi)

Toro (Parte gorda do atum)

Negui Toro (parte gorda do atum com cebolinha)

Chu Toro (parte intermediária entre toro e akami)

Yellow Tail (Hamachi japonês)

Makizushi

Enrolados

Teka Maki (atum)

Kappa Maki (pepino)

Shake Maki (salmão)

Hot Roll (6 unidades)

Uramaki Califórnia

Uramaki Vegetariano

Uramaki Maguro (atum)

Uramaki Shake Skin (pele de salmão crocante)

Uramaki Spicy Tuna (atum apimentado)

Uramaki Shake (salmão)

Uramaki Shake Spicy (salmão apimentado)

Torô Maki (parte gorda do atum)

Uramaki Haddock Especial (Haddock empanado, pepino, salmão maçaricado e molho tarê)

Itamemono

Refogados

Kinoko Batayaki (Cogumelo na manteiga)

Shimeji Batayaki (Cogumelo na manteiga)

Shiitake Batayaki (Cogumelo na manteiga)

Yassai Itame Ponzu (Legumes refogados servidos com molho ponzu)

Nirá Itame (Broto de alho refogado)

Yakimono

Grelhados

Anchova no Shioyaki (Anchova grelhada)

Shake no Shioyaki (Salmão grelhado)

Aguemono

Frituras

Gyu Katsu (Filet mignon à milanesa)

Tomorokoshi no Tempurá (Tempurá de Milho)

Shoujin Ague (Tempurá vegetariano)

Aguedashi Tofu (Tofu empanado e frito)

Tempurá Shake Spicy (salmão empanado apimentado)

Donburi Mono

Servido na tigela sobre arroz

Gyukatsudon (Filé mignon a milanesa)

Karê

Sakana Fry (peixe empanado)

Gyukatsu (Filé mignon empanado)

Teppan Yaki

Servido na chapa

Filet Mignon (Com legumes)

Salmão (Com legumes)

Anchova (Com legumes)

Menrui

macarrão

Yaki Udon (Macarrão frito com carne e cebola)

Sauce Yakissoba (Yakissoba tipicamente japonês)

Yakissoba de carne (Macarrão com carnes e legumes)

Yakissoba de frango (Macarrão com frango e legumes)

Tempurá Udon (Macarrão de udon com tempurá de legumes)

Acompanhamentos

Gohan (arroz japonês)

Missoshiro (Sopa de pasta de soja fermentada)

Yakimeshi (Arroz refogado com carne, legumes e ovos)

Onigiri Recheado

Tsukemono (Conserva)

Sunomono (Pepino em conserva)

Yassai Salada (salada mista com molho da casa)

Nori extra

Sobremesas

Purin (Flan japonês)

Creme Brulée De Matchá

Petit Gateau Com Sorvete De Creme

Sorvete (Servido com calda de frutas)

Ice Mochi (2 unidades)

Tartelete de Chocol. Belga c/ Caramelo Salgado e Sorvete Creme

Choux Cream

Bebidas Sem Álcool

Água Mineral (Sem e com gás)

Água San Pellegrino (500ml)

Refrigerante

Energético

Suco Natural

Café Espresso

Genmai-chá (chá verde com arroz tostado)

Cervejas

Cerpa (Long neck)

Heineken (Long neck)

Sapporo

Whiskies

12 anos Black Label

21 Anos Blue Label

18 anos Gold Label

Caipirinhas

Cachaça Espírito De Minas / Sagatiba / Leblom / Seleta

Vodka Smirnoff/ Absolut/ Haku

Sakê Nacional /Sakê Importado

Licores

Licor Junmal Yuzu-shu

Licor Hakutsuru Ameixa

Licor Hakutsuru Nigory Yuzu Limão

Sakês Importados

Honjoso

Hakushika Print (300ml)

Hakushika Yamadashiniki (720ml)

Takashimizu Honjoso Karakuchi (720 ml)

Hakushika Tradicional (720ml)

Junmai

Oseki Regular (750ml)

Hakutsru Tokusen Dry (720ml)