Chef's TABLE



Sugestão do Chef

PARA COMEÇAR - EDAMAME

MENU 7 TEMPOS
400

MENU 10 TEMPOS
560

NIGUIRI EDO
atum, wasabi, shisso e molho

CROQUETE NIGUIRI
atum, shari, aioli, furikake, nori

HAND ROLL ATUM
atum temperado, pepino, aioli

SALMÃO & CAMARÃO
salmão, camarão rosa, aguachile japonês, ikura, abacate, cebola, jalapeño

TATAKI
creme de yuzu, salada roxa de Kyoto

KAMAMESHI UNAGUI
gohan, enguia, teriyaki, cebolinha

COULANT DE MISSÔ E YUZU
bolo quente de chocolate branco, missô, gelato de yuzu

HANDROLL DE UNAGUI E AVOCADO
shari, nori, teriyaki

HANDROLL DE ATUM TORO E VIEIRA
creme de uni, shari, nori

HANDROLL DE BERINJELA E MISSÔ
batata crispy, shari, nori

HANDROLL DE YELLOWTAIL E AIOLI YUZU
quinoa crispy, shari, nori

DESTAQUES KITCHIN

SANDO WAGYU
shokupan, blend de wagyu, cheddar inglês

GUIOZA COGUMELOS TRUFADOS
mix de cogumelos, ponzu yuzu trufado

KAMAMESHI UNAGUI
gohan, enguia, teriyaki, cebolinha

CRISPY RICE KITCHIN 4 und

NEGUITORO 6 und