# おまかせ - OMAKASE

## Omakase
*6 etapas* ( entrada, sashimi, sushi, prato quente, sobremesa )

## Omakase Fukuoka
*8 etapas* ( entrada, sashimi, sushi, prato quente, sobremesa )

## Omakase Fukuoka Premium
O chef elaborará o menu conforme a sua preferência e disponibilidade dos ingredientes. Valor conforme composição.

# カルパッチョ - CARPACCIO
10 FATIAS

## Carpaccio de Salmão
Salmão fresco em finas fatias, com molho à base de limão e azeite de oliva, gergelim e cebolinha

## Carpaccio de Barriga de Salmão
Barriga de salmão fresco em finas fatias, com molho à base de limão e azeite de oliva, gergelim e cebolinha

## Carpaccio de Polvo
Polvo em finas fatias, com molho à base de limão e azeite de oliva, gergelim e cebolinha

## Carpaccio de Atum
Atum fresco em finas fatias, com molho à base de limão e azeite de oliva, gergelim e cebolinha

## Carpaccio de Peixe Branco
Peixe branco do dia fresco em finas fatias, com molho à base de limão e azeite de oliva, gergelim e cebolinha

# 冷たい前菜 - ENTRADA FRIA

**Nametake**
Cogumelos enoki em conserva, servidos no limão

**Hiyayako**
Tofu in natura servido com cebolinha, gengibre ralado e katsuobushi

**Kinpira Gobou**
Raiz de bardana em finas tiras salteadas, temperadas com shoyu e óleo de gergelim

**Wakame Salad**
Alga temperada com gergelim, levemente picante

**Sunomono**
Pepino agridoce com wakame

**Tenpura de Shisso com Spicy Tuna**

**Tenpura de Shisso com Spicy Salmon**

# 温かい前菜 - ENTRADA QUENTE

**Edamame**
Favas de soja verde cozidas, servidas com flor de sal

**Gyoza** *- 5un*
Massa delicada recheada com frango, carne suína e legumes, servida com molho de shoyu e limão

**Gyoza Vegetariano** *- 5un*
Massa delicada recheada com legumes, servida com molho de shoyu e limão

**Shiitake Batayaki**
Cogumelo shiitake salteado na manteiga, shoyu e cebolinha verde

**Shimeji Batayaki**
Cogumelo shimeji salteado na manteiga, shoyu e cebolinha verde

# 盛り合わせ - COMBINADOS

**Combinado Simples** – *1 Pessoa (15un)*
6 fatias de sashimi, 5 unidades de sushi e 4 uramaki

**Combinado Simples** – *2 Pessoas (30un)*
12 fatias de sashimi, 10 unidades de sushi e 8 uramaki

**Combinado Fukuoka** – *1 Pessoa (15un)*
6 fatias de sashimi, 4 sushis especial e 5 sushis variado

**Combinado Fukuoka** – *2 Pessoas (30un)*
12 fatias de sashimi, 8 sushis especial e 10 sushi variado

# お刺身 - SASHIMI

**Sashimi Bluefin** – *Sob consulta*

Akami – *5 fatias*

Chutoro – *5 fatias*

Otoro – *5 fatias*

Degustação – *6 fatias*

**Sashimi Misto** – *20 fatias de peixes variados*

**Sashimi** – *10 fatias*

Salmão

Barriga de Salmão

Atum

Peixe Branco

Polvo

Peixe da Estação

Hamachi Japonês

Vieira Japonesa - *6 fatias*

Vieira Canadense - *6 fatias*

# お寿司 - SUSHI

**Sushi Misto** – *7 unidades*

## Sushi Dupla Especial

Bluefin Akami - *sob consulta*

Bluefin Chutoro - *sob consulta*

Bluefin Otoro - *sob consulta*

Bluefin Degustação - *sob consulta*

( Akami, Chutoro, Otoro - 1 nigiri de cada )

Hamachi

Vieira Japonesa

Vieira Canadense

Unagui

Uni - *sob consulta*

Ikura (ovas de salmão)

Atum com foie gras

Futago com ovo de codorna e salsa de trufa

## Sushi Dupla

Atum

Salmão

Barriga de Salmão

Peixe Branco

Peixe da Estação

Tamago

Camarão Rosa

Ovas de Massago

## 手巻き - TEMAKI

1 unidade

**Atum**

**Spicy Tuna**

**Salmão**

**Philadelphia**

**Uni** *- sob consulta*

**Unagui**

## 巻き物 - MAKIS

8 unidades

**Uramaki Ebiten**

**Uramaki Philadelphia**

**Uramaki Spicy Tuna**

**Hot Philadelphia**

**Tekkamaki**

**Kappamaki**

**Shakemaki**

**Tamagomaki**

**Futomaki**

## 鉄板 - TEPPAN

Feito na chapa com legumes, acompanha gohan e missoshiru

**Salmão**

**Mignon**

**Peixe Branco**

**Legumes**

## 焼き魚 - YAKIZAKANA

Peixe grelhado, acompanha gohan e missoshiru

**Salmão**

**Anchova**

**Black Cod**

**Peixe Branco**

## 定食 - TEISHOKU ESPECIAL

Peixe grelhado, 9 fatias de sashimi, Tenpura misto 2 camarões e 3 legumes, Chawanmushi, Gohan, Missoshiru, Tsukemono, Sunomono e Nimono

**Anchova**

**Salmão**

**Black Cod**

## ご飯物 - PRATOS COM ARROZ

**Kare Rice**
Carne suína e legumes cozidos com curry japonês, levemente apimentado com arroz, acompanha salada de repolho, takuwan e conserva de cebolinha

**Katsu Kare**
Carne suína e legumes cozidos com curry japonês, levemente apimentado, com arroz e lombo suíno empanado na farinha panko, acompanha salada de repolho, takuwan e conserva de cebolinha

**Yakimeshi**
Arroz feito na wok com frango picado, ovo e legumes picados.

**Ohitsu Pequeno**

**Ohitsu Grande**

# 温物 - PRATOS QUENTES

**Tenpura de Camarão**
6 camarões rosas empanados com massa fina

**Tenpura Misto**
3 camarões rosas e 5 variedades de legumes variados empanados com massa fina

**Tenpura de Legumes**
10 unidades com 5 variedades de legumes

**Tonkatsu**
Lombo suíno empanado na farinha panko, servido com salada de repolho

**Yakitori** *- 2 unidades*
Espetinho de sobrecoxa de frango e cebolinha japonesa ao tarê

**Lula Batayaki**
Lula salteada na manteiga

**Lula Recheada com Shimeji**
Lula recheada com shimeji grelhada ao molho tarê

**Chawanmushi**
Flan de ovos temperado com caldo dashi, cozido no vapor, com shiitake, naruto e camarão

**Missoshiru**

**Yakisoba de Mignon**

**Yakisoba de Legumes**

## うどん - UDON

**Su udon**
Macarrão japonês no caldo quente com tikuwa, kamaboko e cebolinha picada

**Tenpura udon**
Macarrão japonês no caldo quente com 2 camarão e 3 legumes empanados com massa fina

**Nabeyaki udon**
Macarrão japonês no caldo quente com frango picado, camarão, tikuwa, kamaboko, shimeji, shiitake, cebolinha e ovo

## 蕎麦 - SOBA

**Zaru soba**
Macarrão feito com trigo sarraceno servido com molho gelado à base de shoyu

**Tenpura soba**
Macarrão feito com trigo sarraceno servido com molho quente à base de shoyu, acompanha 2 camarões e 3 legumes empanados com massa fina

## 鍋物 - HOT POT

**Sukiyaki** *- 2 pessoas*
Mignon em finas fatias fritos em panela de ferro, verduras variadas, tofu e cogumelos com molho a base de shoyu adocicado

**Sukiyaki – mini** *- individual*
Mignon em finas fatias fritos em panela de ferro, verduras variadas, tofu e cogumelos com molho a base de shoyu adocicado

**Yosenabe** *- 2 pessoas*

Verduras, tofu, tikuwa, itokonyaku, peixe, camarão rosa, frango cozidos em caldo dashi, servido com molho ponzu

# デザート - SOBREMESA

**Anmitsu**
Gelatina de agar-agar, acompanha frutas do dia, anko e 1 bola de sorvete

**Sorvete**
Sabores a consultar

**Salada de Frutas**

**Ice Moti** - *2 un*
Bola de sorvete de baunilha coberto com uma fina camada de moti