



MENU ALMOÇO

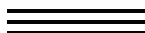
OMAKASE

MENU DEGUSTAÇÃO

65€

Omakase é uma palavra que vem do verbo confiar (makaseru), traduzida significa “escolha do chef” e é uma tradição japonesa que dá ao chef a liberdade de criar e surpreender através de uma experiência gastronómica memorável. Exclusivamente por decisão do chef, esta experiência consiste em vários pequenos pratos idealizados à volta da natureza e da sua sazonalidade, garantido deste modo que a matéria-prima servida esteja sempre no expoente máximo da sua qualidade e frescura.

Disponibilidade dos Sashimis e Nigirizushi condicionada à existência e temporada dos respectivos peixes



À LA CARTE

Zukuri

SASHIMI MAGURO (TORO, SHUTORO, AKAMI) 32€

Yakimono

WAGYU (80 GR.) 70€

CARABINEIRO 42€

Edomae Sushi

ESCOLHA DO CHEF (8 PEÇAS) 40€

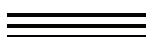
TEMAKI 18€

NIGIRIS (SOB CONSULTA)

Mizugashi

BAVAROISE DE CITRINOS 10€

PÊRA UMESHU 8€





MENU JANTAR

OMAKASE

MENU DEGUSTAÇÃO

110€

Omakase é uma palavra que vem do verbo confiar (makaseru), traduzida significa “escolha do chef” e é uma tradição japonesa que dá ao chef a liberdade de criar e surpreender através de uma experiência gastronómica memorável. Exclusivamente por decisão do chef, esta experiência consiste em vários pequenos pratos idealizados à volta da natureza e da sua sazonalidade, garantido deste modo que a matéria-prima servida esteja sempre no expoente máximo da sua qualidade e frescura.

MOMENTOS

Sakizuke

Mukozuke

Zukuri

Yakimono

Suimono

Nigirizushi

Mizugashi

Yogashi



À LA CARTE

Sakizuke

OSTRAS DE SETÚBAL COM MOLHO DE CHAMPAGNE E CAVIAR 18€
CANELONNI TORO, TARTELETE DE WAGYU 20€

Mukozuke

LÍRIO USUZUKURI, GOMATARE, AVELÃ 18€

Zukuri

SASHIMI MAGURO (TORO, SHUTORO, AKAMI) 32€

Yakimono

WAGYU (80 GR.) 70€
CARABINEIRO 42€

Edomae Sushi

ESCOLHA DO CHEF (8 PEÇAS) 40€
TEMAKI 18€
NIGIRIS (SOB CONSULTA)

Mizugashi

BAVAROISE DE CITRINOS 10€
PÊRA UMESHU 8€

