



Ementa de degustação de comida quente japonesa “Washoku”, sake e chá japonês

Dia dos namorados dia 14 de fevereiro de 2023

40 EUROS POR PESSOA

HORÁRIO:

Entrada às 19h00 ou às 19h30, saída respetivamente às 21h00 ou às 21h30

Entrada às 21h00 ou às 21h30, saída às 24h

BEBIDA DE RECEÇÃO: *Ichigo Sparkling cocktail*

ENTRADAS PARTILHADAS:

CHAWAN MUCHI *ovos, quiabos, cenoura, ervilha, cogumelo shimenji, cozinhado a vapor com caldo “dashi” de Katsubushi.
(opção vegetariana)*

KATSUO BAO

Peito de frango panado com panko, em pão cozido a vapor com molho tonkatsu, (opção vegetariana)

BEBIDAS *que acompanham as entradas:*

1 copo Sake Shogun da casa Meiri Shurui, um sake seco e suave, agradável ao paladar, servido frio ou

Chá verde sencha, a frescura das primeiras folhas de chá, servido quente ou água

PRATO PRINCIPAL A ESCOLHA:

MISO RAMEN CHASHU DE PORCO / GALINHA OU VEGETARIANO

Caldo, taré de miso, massa fresca trigo, espinafres, cogumelos shitake, alho francês, milho meio ovo “nitamago”, sementes sésamo, ceboleto e alga nori

BEBIDAS *que acompanham o prato principal:*

1 copo de Sake Junmai, muito seco e leve, servido quente ou

Chá verde Hojicha, as últimas folhas colhidas, torradas em carvão, um sabor caramelizado, sem taina, servido quente ou água

SOBREMESA PARTILHADA:

Pudim de Matcha com gelado de chocolate branco, coulis de frutos vermelhos e crocante de suspiro.



KOPPU

ラーメン 居酒屋

BEBIDAS *que acompanham a sobremesa:*

1 digestivo de Umeshu, licor de ameixa japonês, da casa Takara. ou

Chá verde Genmaicha, folhas de chá verde com arroz tufado, um aroma e sabor a pipoca, servido quente ou água.

CAFÉ