



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**