

Cardápio:

Entradas (前菜)

- Edamame Trufado** - R\$ 60,00
Favas de soja cozidas e temperadas com sal marinho e óleo de trufa.
- Sashimi de Wagyu** - R\$ 150,00
Fatias finas de carne de Wagyu com molho ponzu trufado.
- Tempura de Lagosta** - R\$ 200,00
Lagosta envolta em uma massa leve e frita até ficar crocante, servida com molho tentsuyu.
- Ostras Frescas com Caviar** - R\$ 250,00
Ostras frescas do Pacífico servidas com caviar e molho de ponzu.

Sopas (スープ)

- Misoshiru Trufado** - R\$ 80,00
Tradicional sopa de miso com tofu, algas wakame, cebolinha e um toque de óleo de trufa.
- Dobin Mushi** - R\$ 120,00
Sopa servida em chaleira com frutos do mar, cogumelos, e ervas aromáticas.

Pratos Principais (主菜)

- Sushi de Ouro (お寿司)**
 - Omakase (Degustação do Chef)** - R\$ 1.200,00
Seleção especial de sushis preparados na hora pelo chef, utilizando os melhores ingredientes do dia.

2. **Kaiseki (懐石料理)** - R\$ 1.500,00

Menu degustação de alta gastronomia japonesa, composto por várias pequenas porções de pratos meticulosamente preparados.

3. **Teppanyaki de Kobe** - R\$ 1.000,00

Bife de Kobe grelhado na chapa na sua frente, servido com legumes frescos e molhos especiais.

4. **Unagi no Kabayaki** - R\$ 350,00

Enguia grelhada com molho tarê, servida sobre arroz.

Pratos Variados (バリエーションのある料理)

1. **Chirashi de Frutos do Mar** - R\$ 400,00

Tigela de arroz coberta com uma variedade de frutos do mar frescos e ovos.

2. **Ramen de Lagosta** - R\$ 300,00

Caldo rico e aromático com lagosta, macarrão, vegetais frescos e ovo pochê.

Sobremesas (デザート)

1. **Mochi com Ouro Comestível** - R\$ 150,00

Bolinhas de arroz recheadas com pasta de feijão doce, cobertos com folha de ouro comestível.

2. **Matcha Parfait** - R\$ 180,00

Camadas de sorvete de chá verde, gelatina de matcha, bolo chiffon e frutas frescas.

3. **Crème Brûlée de Gengibre** - R\$ 120,00

Tradicional crème brûlée com um toque de gengibre fresco.

Bebidas (飲み物)

1. **Sakê Junmai Daiginjo** - R\$ 300,00 (copo), R\$ 2.000,00 (garrafa)

Sakê premium de alta qualidade, com sabor suave e delicado.

2. **Whisky Japonês Hibiki 21 anos** - R\$ 400,00 (dose), R\$ 5.000,00 (garrafa)

Whisky premium japonês com sabores complexos e maturação perfeita.

3. **Chá Verde Premium Gyokuro** - R\$ 100,00 (xícara)

Chá verde de alta qualidade, conhecido por seu sabor doce e aroma rico.

4. **Coquetel de Yuzu e Champanhe** - R\$ 250,00

Mistura refrescante de suco de yuzu com champanhe francês.