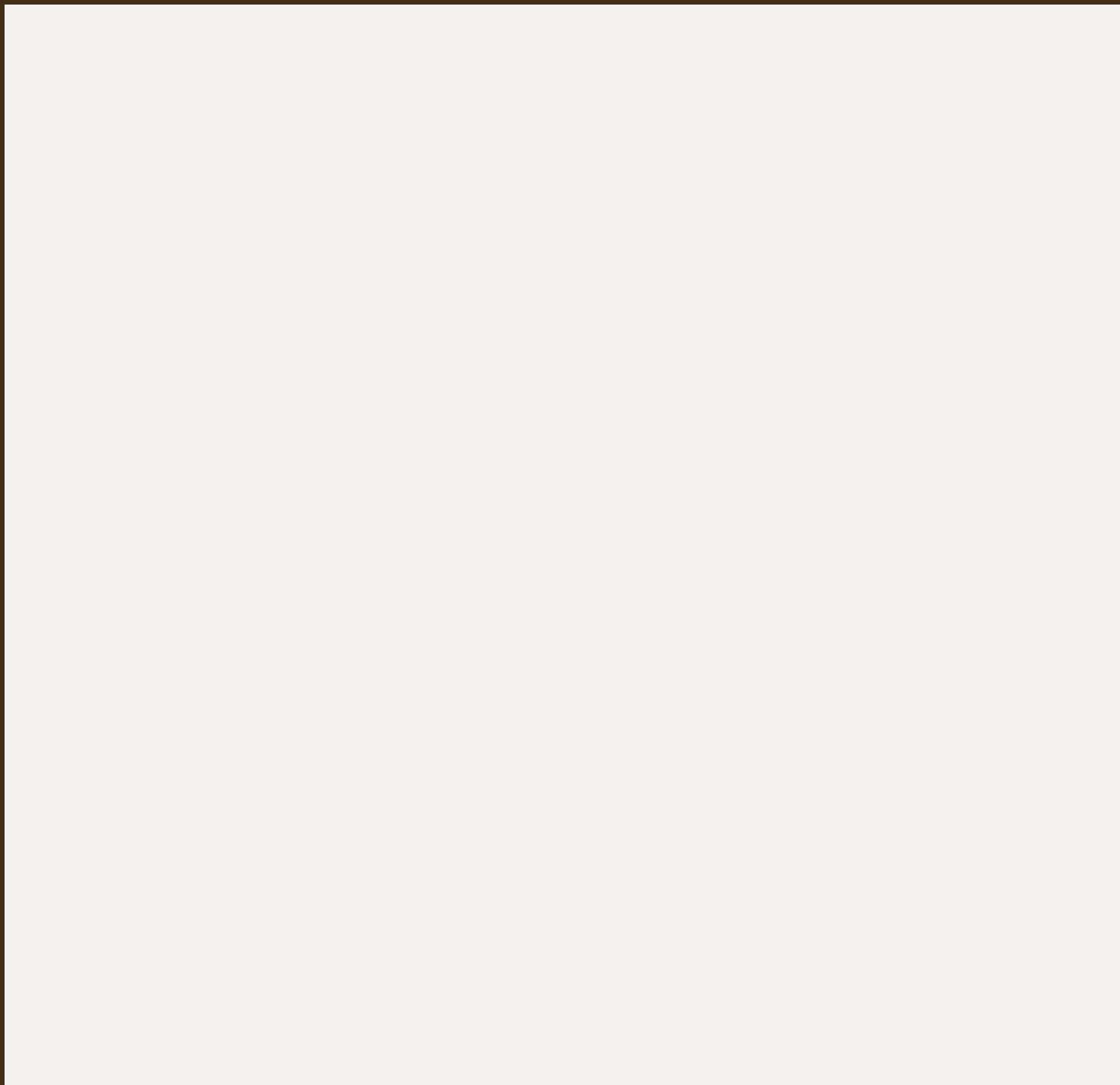




MENU

Menu fornecido apenas para referência.
Os menus estão sujeitos a alterações
e serão confirmados novamente a bordo



Aproveite um menu completo de vários pratos
(está incluso no pacote Jante no Oriental Restaurant)

MENU

Um Petisco ou uma Salada
Um Tempura ou uma Sopa e Arroz
Um Prato Combinado Especial
Um Prato Principal
Uma Sorvete de Matcha

Se você comprou o pacote *Jante no Oriental Restaurant*,
você pode substituir um prato do menu Experiência Culinária por um prato do menu à la carte
da seção correspondente, por 50% do preço listado.

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.
* Nota informativa de saúde pública: o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos,
aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuam condições de saúde particulares.
Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos.
Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.



PETISCOS

EDAMAME

óleo de gergelim picante, limão **V**

HARUMAKI FRESCO

rolinhos de camarão e legumes frescos na folha de arroz, molho de amendoim

HARUMAKI CROCANTE

rolinhos primavera de vegetais asiáticos sazonais, molho agri-doce **V**

KIMCHEE

repolho marinado levemente picante, cenoura, nabo **V**

TSUKUNE

almôndegas de frango



SALADAS

ALGAS

algas marinhas, nabo, cenoura, cebola roxa, cebolinha, sementes de gergelim **V**

KAISO

mamão papaia, cenoura, kataifi, ciboulette, shissô, molho ponzu **V**

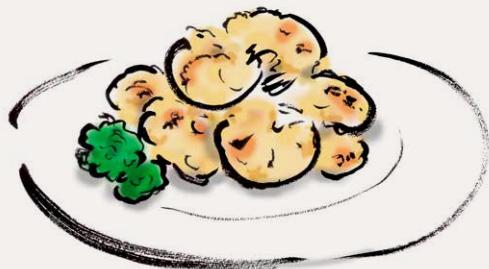
SAKURA

molho de gergelim gome e yuzu **V**

V Vegetariano

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.
* Nota informativa de saúde pública: o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuam condições de saúde particulares.
Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos.

Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.



TEMPURA

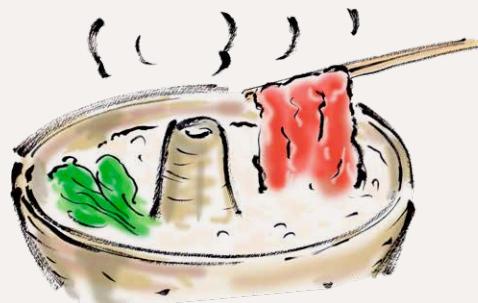
Todos servidos com molho de gengibre e nabo

YASAI

legumes sazonais, cogumelos **V**

KAITO

camarões, legumes sazonais, cogumelos, gengibre



SOPA E ARROZ

SOPA DE MISSÔ

tofu, wakame, flocos de tempurá, cebolinha **V**

ARROZ FRITO COM LAGOSTA

lagosta, legumes, gengibre, cebolinha japonesa

ARROZ NO VAPOR

japonês branco ou integral **V**

V Vegetariano

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.
* Nota informativa de saúde pública: o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuam condições de saúde particulares.

Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos.

Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.



PRATOS PRINCIPAIS

SAKE TERIYAKI*

Salmão grelhado, molho teriyaki,
arroz ao vapor, legumes salteados

TORI TERIYAKI

Frango grelhado, molho teriyaki,
arroz ao vapor, legumes salteados

GYU NIKU TERIYAKI*

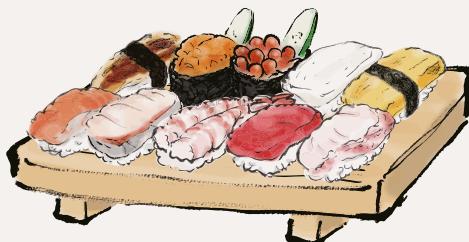
Filé bovino Angus, molho teriyaki,
arroz ao vapor, legumes salteados

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.

* Nota informativa de saúde pública: o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuam condições de saúde particulares.

Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos.

Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.



PRATOS COMBINADOS ESPECIAIS

SELECÃO DE NIGIRI*

Sua escolha de 10 unidades de nigiri

SUSHI DELUXE*

Sua escolha de 8 unidades de nigiri, 1 maki,
1 temaki

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.

* Nota informativa de saúde pública: o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuam condições de saúde particulares.

Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos.

Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.



NIGIRI

2 UNIDADES

SAKE*

Salmão

EBI

Camarão cozido

TAI*

Pargo vermelho

HAMACHI*

Olho de boi

TAKO

Polvo

UNAGI

Enguia assada e glaceada

AMA EBI*

Camarão cru

MAGURO*

Atum amarelo

SASHIMI

5 UNIDADES

SAKE*

Salmão

EBI

Camarão cozido

TAI*

Pargo vermelho

HAMACHI*

Olho de boi

TAKO

Polvo

UNAGI

Enguia assada e glaceada

AMA EBI*

Camarão cru

MAGURO*

Atum amarelo

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.

* Nota informativa de saúde pública: o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuam condições de saúde particulares.

Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos.

Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.



TEMAKI

KANI KAPPA

Kanikama, pepino

SAKE ABOKADO*

Salmão defumado, abacate

CHUUKARA TAI*

Pargo vermelho, molho picante, alho-poró

IKURA*

Ovas de salmão, aspargos

SAKE KAWA*

Pele de salmão crocante, masago

CHUUKARA MAGURO*

Atum amarelo, molho picante, alho-poró

MAKI

SAKE MAKI*

Salmão

KAPPA MAKI

Pepino

KANI MAKI

Kanikama

TAI MAKI*

Pargo vermelho

KABOCHA MAKI

Abóbora

MAGURO MAKI*

Atum amarelo

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.

* Nota informativa de saúde pública: o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuam condições de saúde particulares.

Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos.

Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.



SOBREMESAS

MATCHA

flan de matcha, compota de goji e framboesa

TAPIOCA

pérolas de tapioca, leite de coco, jaca, castanhas portuguesas, gelo picado

SORVETE

matcha, feijão azuki, gergelim preto

FRUTAS E MATCHÁ KAITO

Sorvete caseiro de chá verde, frutas da época

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.
* Nota informativa de saúde pública: o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuam condições de saúde particulares.
Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos.
Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.

