SEA PAVILION

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

SEA PAVILION

EXPERIÊNCIA CULINÁRIA SEA PAVILION

A Experiência Culinária Sea Pavilion está incluída
no "Pacotes De Especialidades Gastronômicas".
Se você comprou o pacote, você pode substituir um prato do menu

MISOSHIRU
Sopa de missô, tofu, alho-poró, algas wakame

SAKE ABOKADO TEMAKI*
Salmão defumado, abacate

MAGURO SASHIMI*
Atum amarelo

TAKO NIGIRI
Polvo

SUKANPI TATAKI*
Camarão, salada de algas com óleo de gergelim, maracujá

HAMACHI SASHIMI*
Olho de boi

EBI NIGIRI
Camarão cozido

TENPURA OLHO DE TIGRE*
Enrolado frito, olhete, queijo cremoso e ovas de salmão

SORVETE DE MATCHÁ
Sorvete caseiro de chá verde

Experiência Culinária por um prato
do menu à la carte da seção correspondente, por 50% do preço listado.
Também pode pedir um prato extra, pagando o preço total.

COMBINADOS ESPECIAIS SEA PAVILION

Todas as nossas combinações são servidas com sopa de missô

SELECÃO DE NIGIRI*

Sua escolha de 10 unidades de nigiri

SUSHI DELUXE*

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

DELICÍA DE SASHIMI*

Sua escolha de 15 unidades de sashimi

SUSHI E SASHIMI FUJIYAMA*

Sua escolha de 8 unidades de nigiri,
1 maki, 9 unidades de sashimi

SELECÃO DE TEMAKI*

Sua escolha de 5 unidades de temaki

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

MAKI

SAKE MAKI*
Salmão

KAPPA MAKI
Pepino

KANI MAKI
Kanikama

TAI MAKI*
Pargo vermelho

KABOCHA MAKI
Abóbora

MAGURO MAKI*
Atum amarelo

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-porò

FUTOMAKI

SEA PAVILION CALIFORNIA
Camarão, maionese, abacate, pepino, tamago, semente de gergelim

YASAI MAKI
Espargos, feijão verde, cenoura, pimento, tamago, queijo cremoso

EBI TEMPURA MAKI
Tempurá de camarão, abacate, pepino, maionese

CHUUKARA SAKE*
Salmão, molho picante, pepino, semente de gergelim torrado

ARCO-ÍRIS SEA PAVILION*
Enrolados de kani kama, coberto com sashimi misto selecionado por o Chefe

ENROLADO DO DRAGÃO*
Tempurá de camarão, enguia assada e glaceada, queijo cremoso, abacate

OTSUMAMI

SUKANPI TATAKI*
Camarão, salada de algas
com óleo de gergelim, maracujá

YASAI TAMAGOMAKI
Enrolado de omelete japonesa com vegetais,
alga nori

AGE DASHI TOFU
Tofu frito, molho dashi,
espinafre com sementes de gergelim

YAKITORI
Kebab de frango Jidori e alho-poró grelhado,
molho teryiaki

EBI SUNOMONO
Camarões no vapor, pepinos, alga nori,
molho de soja e vinagre de arroz

TAKO SUNOMONO
Polvo no vapor, pepinos, alga nori,
molho de soja e vinagre de arroz

TERIYAKI

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

TEMPURA

YASAI TEMPURA
Variedade de legumes à dorê,
molho tentsuyu

EBI TEMPURA
Camarões à dorê, molho tentsuyu

TEMPURA MORIAWASE
Camarão à dorê, olho de boi, legumes,
molho tentsuyu

TEMPURA OLHO DE TIGRE*
Enrolados fritos, olho de boi,
queijo cremoso, ovas de salmão

YASAI MAKI TEMPURA
Enrolados de legumes fritos,
queijo cremoso

SAMURAI TEMPURA*
Enrolados fritos, salmão, olho de boi,
kanikama, massago, queijo cremoso

CALDOS, TALHARIM, ARROZ E SALADA

MISOSHIRU
Sopa de missô, tofu,
alho-poró,
algas wakame

TORI SOBA
Caldo de massa soba,
frango, alho-poró,
algas wakame

TEMPURA UDON
Caldo de macarrão
udon, tempurá de
vegetais e camarão

YAKI SOBA
Macarrão soba
salteado, legumes,
frango,
molho de soja

YAKI MESHI
Arroz frito, frango,
ovos, vegetais,
molho de soja

SAKURA
Salada de repolho,
cenoura, milho doce,
molho de missô

SOBREMESAS

SORVETE DE MATCHÁ
Sorvete caseiro de chá verde

FRUTAS E MATCHÁ SEA PAVILION
Sorvete caseiro de chá verde, frutas da época

LICHIA
Salada de hortelã e lichia

TEMPURA DE BANANA
Banana frita, sorvete caseiro de baunilha

SELECÃO DE SORVETE
Variedade de sorvete caseiro

TENTACÃO DE FRUTAS
Mosaico de 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.
As imagens neste menu são indicativas.

MSC PL 0025MED - PTB

MSC