



## CARDÁPIO RODÍZIO

### RODÍZIO HONKÊ

*(Terça a Domingo no jantar)*

**R\$179,90**

*Valor por pessoa*

#### Entradas Cozinha

*Guioza (bovino)  
Ebsinio (camarão)  
Hahumaki de queijo  
Camarão empanado  
Gohan / Missoshiro / Sunomono  
Wantan (salmão)  
Rolinho Primavera (legumes)  
Edamame / Lula a dorê  
Shimeji / Ika e Shimeji / Shitake*

#### Entradas Sushi

*Temaki: (salmão/ atum/skin/salmão crispy/califórnia/camarão/salmão grelhado)  
Canapés na folha de Shisso empanada  
Ceviche (salmão e peixe branco)  
Tartar de Atum Especial do Chef  
Carpaccio de Salmão  
Carpaccio de Salmão Trufado  
Rosa do Chef: (salmão maçaricado, com molho Thay, couve frita e molho Tarê)  
Ostras temperadas com ovas de massago: (limitada a 2 por rodizio)*

#### Uramakis e Hossomakis

*Uramakis: (salmão/atum/califórnia/salmão grelhado /ebiten/ ebiten shake/  
skin/baterá/acetga maki)  
Hossomakis: (salmão/atum/kani/pepino)*

#### Hots

*Spicy Roll: (salmão, cream cheese, cebolinha, tabasco, gergelim e molho tare)  
Hot Roll: (salmão, kani, cebolinha, cream cheese e molho tare)  
Male Roll: (salmão, cream cheese, gergelim, cebolinha e molho teryaki)  
Hot Especial de Couve: (salmão grelhado coberto com Crispy de couve frita)*

#### Principal Cozinha

*Teppan: (salmão, frango, anchova e filet mignon)  
Yakissoba: (misto e legumes)*

#### Principal Sushibar

*Sushi / Sashimi  
Combinado Especial do Chef: (atum/salmão/ peixes brancos sazonais /ovas tobiko e massago/  
polvo espanhol/vieiras canadenses/ lascas de trufas/camarão/queijo brie/ ovo de codorna/  
foie gras/Yuzu/wagyu).*

#### Sobremesa

*(1 por pessoa)  
Petit Gateau  
Sorvete  
Creme Brullé  
Banana flambada  
Creme Papaia*