

# na capital



popular da gastronomia japonesa. “O sushi alimentou, desde o século 9 a.C, famílias nos momentos mais difíceis no Japão. Trouxe para o mundo uma

alimentação saudável, com muitas opções que apaixonaram pessoas em todos os continentes”, destaca Jair Simões, um dos sócios-proprietários do Kawa.

Em homenagem a esta gastronomia milenar, o *Divirta-se mais* recomenda nesta semana seis das melhores casas de comida japonesa da cidade.

## Um toque contemporâneo

Com 10 anos completos em 2022, o Nazo Japanese Food é um projeto que visa modernizar o ideal de comida japonesa em Brasília. A princípio, a ideia parte de convidar o cliente a desfrutar o melhor da culinária oriental, mas com um tempero de outras gastronomias pelo mundo. Um dos sócios do Nazo, Rafael Lago destaca a importância de se aventurar e de arriscar em uma proposta inovadora.

“(A comida japonesa) é apreciada com uma grande e criativa variedade de pratos, misturando a cultura tradicional nipônica e toques de diversos chefs contemporâneos do mundo. São colocados em evidência ingredientes como azeite e shoyo trufados, queijos especiais e os pratos maçaricados”, detalha Rafael.

Como destaque do restaurante, o sócio compartilha, além do rodízio, o cardápio a la carte, com combos que atendem de 1 a 4 pessoas. É o caso da seleção Kobe (R\$ 69,90), para duas pessoas, composta por três gyosa, 10 usuzukuri de peixe branco, um combinado de 12 peças e quatro hot banana com nutella.

O rodízio é outra grande pedida. É uma alternativa para quem deseja desfrutar da experiência completa, com entradas quentes e frias, hots, uramakis, makimomos, niguiiri, sashimis, trufados, maçaricados e outras sobremesas.



Aponte a câmera do celular para o QR Code e conheça mais do restaurante Haná