

Evoluir para saborear

Na etimologia oriental, a palavra “noru” significa evolução constante. É com esse objetivo que o Noru Sushi Lounge entrega, ao brasiliense, o mais puro refino da gastronomia nipônica. Criada em julho deste ano, a grande cartada da casa é imergir o cliente em um verdadeiro lar japonês, onde a experiência vai além do que o paladar pode alcançar. De início, os clientes logo são recebidos pelos colaboradores com a reverência do “Irasshaimase” (seja bem-vindo em japonês).

Diante dessa proposta, o restaurante oferece o menu omakase, para surpreendê-lo. A palavra significa, no contexto gastronômico, a ação de confiar e deixar nas mãos do chef. “É o destaque do Noru. Um menu degustação de 10 etapas, criado pelo chef na hora, sempre com algo diferente para o cliente do balcão, o que possibilita

FOTOS: MARIANA LINS/ESPECIAL PARA O CORREIO



Restaurante Noru-Sashimi sugere o haddock Kyupi

uma verdadeira imersão na gastronomia japonesa”, comenta Filipe Pataro, sócio-proprietário do Noru.

O serviço omakase, de nove pratos e uma sobremesa, sai a R\$ 337,81. Outro destaque vai para o sashimi kaisen, uma seleção dos melhores frutos do mar (atum, salmão,

peixe branco, polvo), por R\$ 129,81. “Podemos destacar os valores apresentados no cardápio com o final 81, o DDI do Japão”, revela como curiosidade.

Para uma boa harmonização, Filipe conta que “toda nossa carta de bebidas é pensada para harmonizar com os pratos”.

Um dos mais destacados é o Moscow Izo, semelhante ao Moscow Mule, mas com saquê e espuma de wasabi. O restaurante também se atenta a detalhes como falar “kampai” para desejar saúde ao entregar as bebidas e o “domo arigatô” como agradecimento à experiência compartilhada.

A tradicional culinária japonesa

Temaki hot servido no restaurante Haná



“Vejo o Haná como um difusor da cultura nipônica através da apresentação da culinária japonesa da forma tradicional e criativa”, descreve o proprietário Leonardo Kammoun. Com 21 anos de história, o restaurante é um dos principais representantes da comida japonesa em Brasília. “Não ficamos um dia sequer sem a preocupação e o compromisso de entregar qualidade e um alto padrão

de nossos produtos e atendimento”, garante.

A sugestão da casa é o carpaccio de peixe branco (R\$ 25,90) e o temaki hot (R\$ 33), que podem ser pedidos à la carte, mas também fazem parte do rodízio premium do restaurante. Além dos dois pratos, estão inclusos no rodízio 11 opções de pratos quentes, como o teppan yaki de frutos do mar (R\$ 72), e mais de 50 tipos de sushis e sashimis.