

Experiência diferenciada

Conhecido pelos rodízios com esteira, o restaurante Nazo Japanese Food inova o formato de rodízio e torna a experiência interativa para o consumidor, transformando a refeição em algo dinâmico e autêntico. A ideia inicial era criar um espaço que encantasse os clientes, em todas as etapas, dos pratos ao atendimento. “Hoje, o Nazo se destaca pela inovação, combinando o que há de mais moderno na cozinha japonesa e asiática, sendo bem contemporâneo e respeitando as tradições japonesas”, comenta Rafael Lago, sócio da casa.

O rodízio é o foco do restaurante que inclui sashimis, sushis, pratos quentes e sobremesas. Para aqueles que

preferem as opções à la carte, uma boa opção é a seleção do Sensei, conjunto de pratos que podem ser divididos em até 4 pessoas. A seleção Kobe custa R\$ 79,90, serve duas pessoas e é composta de gyoza, usuzukuri de peixe branco, um combinado 12 peças com nigiri e sashimi de salmão e uramaki filadélfia e de sobremesa um sushi de banana com nutella

Rafael Lago sugere dois drinks para harmonizar com a seleção do sensei. O Osaka mule (R\$ 29,90) é um drink de gim com redução de frutas vermelhas e pimenta rosa, suco de limão e espuma de gengibre. Além disso, as caipirinhas da casa são um sucesso e custam R\$ 19,90 no happy hour, que acontece de



KAYO MAGALHÃES/CB/DA PRESS

Seleção Kobe do restaurante Nazo Japanese Food

segunda a quinta das 18h às 21h, e no final de semana das 15h às 21h.

Sabor ousado

Com a abertura em 2006, o Sumô Sushi Lounge foi pioneiro na capital e chegou, desde a abertura, com o foco na criatividade e inovação,

dando uma nova cara ao tradicional. Localizado na Asa Sul, o restaurante tem como responsabilidade difundir a cultura nipônica com a ousadia brasileira.

Segundo o sócio Enozor Júnior, o público busca o rodízio quando procura o Sumô. “O cliente pode desfrutar de uma experiência gastronômica já

que temos mais de 100 criações dentro do rodízio. As pessoas procuram a fartura e inovação que o rodízio oferece”, comenta o sócio. O rodízio é chamado de Sushiryore (R\$ 145,90 por pessoa) e os destaques são o camarão ao molho de mel e o tataki de salmão. O Sumô também possui opção de rodízio vegetariano.

Se existe uma hora errada para comer pizza...
Ainda não descobrimos!



Rodízio de Pizzas e Massas R\$46,90

Almoço de Segunda á Sexta

 CLN 208 Bloco D

