



## Rodízio premium

Com o intuito de criar um rodízio premium na cidade, o Shoio oferece um cardápio diverso para os amantes da culinária japonesa. O restaurante trabalha com a proposta de rodízio, com opções de entradas quentes e frias, sashimis, ceviches, seleções especiais do chef e sobremesas. “Nosso principal

diferencial é a qualidade dos pratos, rapidez e eficiência do atendimento”, aponta Gabriel Milfont, sócio-proprietário.

No menu à la carte, os destaques são os combinados, temakis e pratos quentes. O carro-chefe da casa é o salmão trufado (R\$ 59), finas fatias do peixe ao molho de azeite trufado com crispy de alho poró.



KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS

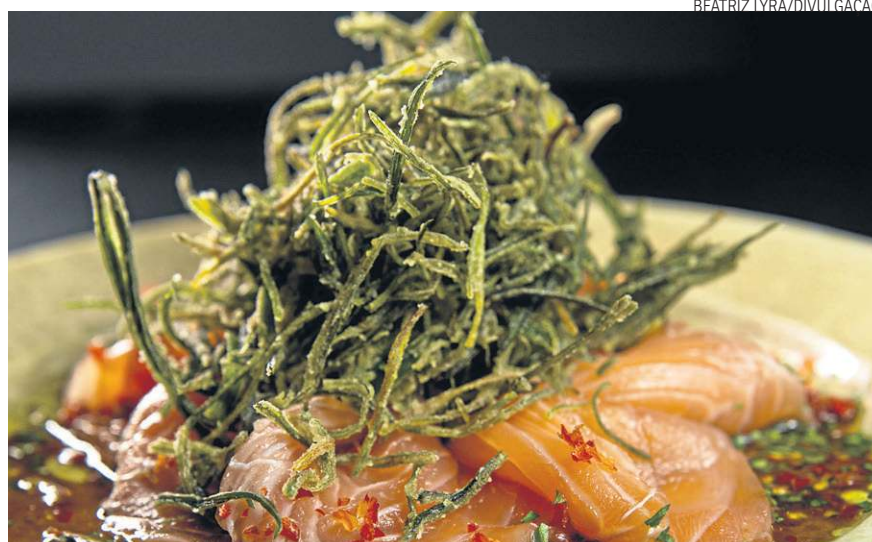
Popular entre os brasileiros, o ramen é o carro-chefe do Katsu

## Macarrão artesanal

Inaugurado como uma pequena loja em Águas Claras, o Katsu Lamen House é comandado pela família Kato. A família trabalhava no caixa, atendimento e na cozinha do primeiro restaurante e, com o sucesso, expandiu para cinco unidades espalhadas pelo Distrito Federal. “O intuito sempre foi ser uma ‘casa’ de ramen. ‘Casa’ porque queremos que nossos clientes sintam o sabor da comida oriental caseira de raiz. A receita é de família e passou por muitos testes até aprimorarmos para o que é hoje”, conta Giulia

Kato, sócia-proprietária e gerente da unidade de Águas Claras.

O destaque do restaurante é o ramen, prato da culinária coreana que tem se tornado cada vez mais popular por conta dos doramas. Como sugestão, Giulia indica o spicy ramen (R\$ 57), macarrão artesanal com caldo de tutano suíno, pimenta coreana, panceta suína, óleo Layún de pimenta, óleo de gergelim, ovo marinado, gergelim, cebolinha e nori. Para acompanhar o prato, a indicação é o refrigerante coreano de melão (R\$ 18,50).



BEATRIZ LYRA/DIVULGAÇÃO

O salmão trufado é uma das opções à la carte do Shoio