

CORREIO INDICA

Isabela Berrogain

SABOROSO e AGRADÁVEL

REPRODUÇÃO/FACEBOOK

Pequeno restaurante na 414 Sul, o Umami Deli serve comida tradicional do Japão para o público brasileiro

Na linguagem nipônica, umami significa “gosto saboroso e agradável” — nome dado à descoberta de um cientista que, no início do século passado, comprovou a existência de um quinto sabor básico do paladar, além dos conhecidos doce, salgado, azedo e amargo. Desde 2018, a palavra dá nome a um restaurante pequeno na 414 Sul, comandado por um casal de japoneses.

Da cozinha de Takashi e Atsuko Sugiura, não sai sushi, sashimi e muito menos comida japonesa abrazeirada, com cream cheese e frutas. A ideia é servir a comida tradicional do Japão, em um lugar



Mabo harusame é um dos pratos da semana no Umami Deli

simples com pratos de qualidade e a um preço justo. No cardápio, o ramen é

destaque — toda quarta, quinta e sexta à noite, são servidos sabores diferentes

do macarrão japonês, que saem a R\$ 55.

Hoje, por exemplo, é a

SERVIÇO

Umami Deli

CLS 414, bloco B, loja 31
De segunda a sexta,
das 11h às 19h
Sábado, das 11h às 17h
WhatsApp (61) 99623-4603

vez do TantanMen, preparado com macarrão hoossomen, carne moída de porco, cebola-roxa, cebolinha negui e coentro. O caldo é feito à base de frango e porco, misturado com um molho de gergelim exclusivo e pimenta artesanal. Aos que preferem saborear a receita no conforto de casa, o restaurante oferece a opção do Kit Ramen (R\$ 60), com o prato semipronto, de preparo simples e prático.

O restaurante também funciona com pratos do dia (R\$ 40). Nesta semana, eles são missô katsu, costeletas de porco empanadas; mabo harusame, macarrão de feijão-verde apimentado e cozido com carne moída suína; rosbeefdon, rosbife com molho de soja; yurinchi, frango frito, e gyutan bento, com gohan, gyoza, salada, cozidos de legume e grelha de língua de boi.