

Tradição japonesa

Com a proposta de trazer para a capital a autêntica gastronomia japonesa, o Donburi, comandado pela chef Rosa Takematsu, inspira-se nos pratos quentes, receitas tradicionais e no conforto da culinária japonesa. “O grande diferencial da casa é justamente democratizar essa experiência, oferecendo um cardápio variado que reúne bowls, ramens, curries, teppans, petiscos e sushis, sempre com ingredientes de qualidade e um ambiente moderno e acolhedor”, destaca a chef.

Um dos maiores destaques da casa é o menu da chef (R\$ 73,90), experiência com pré-entrada, entrada,

MARCELO FERREIRA/CB/D.A PRESS



Katsukaredon, no Donburi: equilíbrio e sabor

prato principal e sobremesa. Nas pré-entradas, as opções são sopa de missoshirou ou sunomono. Entre as entradas, o consumidor pode escolher entre gyoza,

harumaki de legumes e hot roll. Para o prato principal, as opções são o combinado de sushis, o chicken teriyakidon (donburi com frango empanado à moda japonesa,

acompanhado de molho teriyaki e finalizado com alho poró), o yakissoba ou o shimeji don (donburi com brócolis e shimeji preparados com molho especial da casa).

Para sobremesa, a escolha fica entre o dorayaki (doce japonês com massa leve e recheio de creme de leite condensado) e o harumaki de banana com doce de leite.



DEGUSTAÇÃO JARDIM DO LAKE'S

Uma noite especial com degustação de vinhos em nosso jardim.

Durante o evento, será possível apreciar mais de 50 rótulos de diferentes países.

Prepare-se para viver uma experiência exclusiva.

25 DE JULHO | SÁBADO
19h às 22h | 402 SUL

Individual **R\$350**

Casal **R\$600**

Confirmação de reserva mediante pagamento
Telefone: 61 3323-1029



Lake's
RESTAURANTE