

EXPERIÊNCIA JHSP: UMA VIAGEM PELA GASTRONOMIA JAPONESA NO BRASIL



JAPAN HOUSE

SÃO PAULO

**Evento com participação dos chefs
Telma Shiraishi, Alberto Landgraf,
Thiago Castanho e André Saburó,
relacionado à exposição Japonésia,
do fotógrafo Naoki Ishikawa.**

JANTAR

HOTATE TO UMIBUDO

Vieiras e algas em esferas

Um prato da chef Telma Shiraishi que busca harmonizar as riquezas do mar – de Hokkaido no extremo norte a Okinawa no extremo sul, com o uso de diversas algas como protagonistas para agregar umami, textura e profundidade.

Drink: BLOODY UMAMI MARY

Haku vodka, suco de tomate, bitter umami, limão e shichimi togarashi

Para abrir o jantar e parear o umami das algas com o umami do drink; um complemento perfeito à doçura natural das vieiras.

// Opção sem álcool: Virgin Bloody Umami Mary.

ICHIGO-NI PERNAMBUCANO

Caldo claro com frutos do mar

Uma receita emblemática da província de Aomori é um caldo profundo e translúcido servido com as riquezas do mar – no caso ouriço e abalone. O prato que hoje é sinônimo de luxo por seus ingredientes teve origem como uma preparação rápida de pescador, simplesmente cozinhando o que havia sido coletado em água do mar. A versão pernambucana do chef André Saburó explora a riqueza de sua costa utilizando camarões e lambretas.

Drink: MATCHÁ GIMLET

Roku gin, matchá e limão

O caldo delicado, mas rico, completado pela explosão de sabor dos frutos do mar pede um drink que tem peso próprio e dá o contraponto herbáceo e cítrico perfeito na boca.

// Opção sem álcool: Matchá com limão.

FILHOTE MISOYAKI

Peixe filhote curado no missô e assado na folha de alho com dashi de banana

O missô de Hokkaido entra na receita do chef Thiago Castanho para desenvolver texturas e camadas mais profundas de umami no processo de cura do peixe amazônico. Além disso o chef incorpora suas técnicas de extração de sabores e utilização de ingredientes locais com pinceladas de referências japonesas.

Harmonização: LO-HASU

Haku vodka, aguardente de nashi, cordial de gengibre e shrub de raiz de lótus

Para acompanhar a riqueza e profundidade das camadas de umami do prato, sugerimos uma bebida fresca, delicadamente aromática, mas com a pungência do gengibre e a nota terrosa do lótus.

// Opção sem álcool: Soda de gengibre e raiz de lótus.

PORCO ASSADO

Pescoço de porco assado, glaceado com tomate fermentado, vinagrette de tomate e caldo de suã

O chef Alberto Landgraf elegeu Okinawa para buscar sua inspiração, emoldurando a riqueza da carne e elevando os sabores através de seu rigor na seleção de ingredientes e precisão técnica na composição do prato.

Harmonização: SAKE

Niida Shizenshu Kimoto Junmai

Um excepcional sake natural, complexo, refrescante e muito requintado. Perfeito para acompanhar a proposta do chef de entregar sabores naturalmente deliciosos.

// Opção sem álcool: Iced tea de hanaumê com shisô roxo.

DEZATO

Nossa sobremesa incorpora os sabores de quatro cantos do Brasil trazidos pelos chefs, guiados pelos elementos japoneses que os uniram através da exposição Japonésia

Maçã Fuji em texturas, merengue com pimenta sanshō, bacuri com castanha fresca e matchá e mini choux cream com rapadura

Harmonização: CHITA WHISKY

Neat ou on the rocks

Uma raridade, esse excepcional single grain whisky merece ser apreciado puro e degustado em todas as suas nuances. A bebida é de uma complexidade equilibrada e sedosa e suas notas frutadas, de mel e de especiarias são surpreendentes e dialogam de forma versátil com as diferentes facetas da sobremesa.

// Opção sem álcool: Chá verde ou café para finalizar.

Organização:



JAPAN HOUSE

SÃO PAULO

Apoio:

JNTO

Beam SURTORY


INTERCONTINENTAL
SÃO PAULO


ROKU GIN
THE JAPANESE CRAFT GIN