



**SUSHI**  
**RÖBATAYAKI**

Menu fornecido apenas para referência.  
Os menus estão sujeitos a alterações  
e serão confirmados novamente a bordo

Na culinária japonesa, **Robatayaki**

(muitas vezes abreviado como Robata)

é um método de cozimento que envolve uma churrasqueira, em que combinações de frutos do mar, carnes e legumes são cozidos em diferentes velocidades em uma grelha quente. Outros tipos de alimentos também são preparados utilizando esse método, principalmente marinados e glaciados sobre a grelha. Eles são combinados com sushis e sashimis requintados e grandes combos para compartilhar com os famosos Futomaki Uramaki criados por chefs especializados e muito mais no bar Row.



## EXPERIÊNCIA CULINÁRIA

Os artigos marcados com \*\* não estão incluídos na experiência gastronômica. Se você comprou o pacote "Dining Experience package", você pode substituir um prato do menu Experiência Culinária por um prato do menu à la carte da seção correspondente, por 50% do preço listado. Também pode pedir um prato extra, pagando o preço total.

**Inclui:**

**1 PETISCO**

**1 BOLINHO JAPONÊS**

**1 HIRATA ou 1 SALADA**

**2 ESPETOS ou 1 TEMPURA**

**1 SOPA DE MISSÔ**

**1 PRATO DE ROBATA ou 1 FUTOMAKI-URAMAKI**

**1 SOBREMESA**

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.

\* Nota informativa de saúde pública: o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuam condições de saúde particulares.

Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos. Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.



## PETISCOS

---

### EDAMAME

óleo de gergelim picante, limão **V**

### HARUMAKI FRESCO

rolinhos de camarão e legumes frescos na folha de arroz, molho de amendoim

### HARUMAKI CROCANTE

rolinhos primavera de vegetais asiáticos sazonais, molho agridoce **V**

### KIMCHEE

repolho marinado levemente picante, cenoura, nabo **V**

### TOFU

alho crocante, cebolinha japonesa, molho shoyu com yuzu **V**

### TEBA SHIO

asinhas de frango salgadas, togarashi, limão



## GUIOZAS | BOLINHOS JAPONESSES

---

**CARNE DE PORCO** 4 unidades  
ciboulette, gengibre; servida com  
molho ponzu, cebolinha japonesa

**CAMARÃO\*\*** 4 unidades  
gengibre, alho, cebolinha; servida com  
molho ponzu, cebolinha japonesa

**CIBOULETTE** 4 unidades  
cogumelos, repolho; servido com cebolinha  
japonesa, nozes torradas, molho picante **V**

**V** Vegetariano

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.

\* Nota informativa de saúde pública: o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuam condições de saúde particulares.

Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos. Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.



## SANDUÍCHES HIRATA

---

**CARANGUEJO DE CASCA MOLE\*\*** 1 unidade  
manga verde, shissô, pimenta fresca,  
maionese picante

**WAGYU\*\*** 1 unidade  
maionese de trufa, ostra crocante

**TEMPURÁ DE CAMARÃO**  
1 unidade  
pepino, maionese de wasabi

**KINOKO** 1 unidade  
cogumelos sazonais ao gergelim,  
cebolinha, aioli de togarashi

**LAGOSTA PICANTE\*\*** 1 unidade  
algas, legumes em conserva, maionese de yuzu

**TODOS OS SANDUÍCHES\*\***  
5 unidades  
todos os sanduíches acima



## SALADAS

---

**ALGAS**  
algas marinhas, nabo, cenoura, cebola roxa,  
cebolinha, sementes de gergelim

**KAISO**  
mamão papaia, cenoura, kataifi,  
ciboulette, shissô, molho ponzu

**SUNOMONO**  
pepino, coentro, shissô, vinagre de arroz

**SAKURA**  
molho de gergelim gome e yuzu

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.

\* Nota informativa de saúde pública: o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuam condições de saúde particulares.

Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos. Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.



## ESPETOS ROBATAYAKI

---

### TSUKUNE\*\*

almôndegas de frango

### CHICKINRIKY\*\*

coxas de frango, alho-poró

### KAKUNI

barriga de porco, shissô

### KOSHO

pimenta padrón, lascas de atum-bonito, limão

### CHEESYBEEF\*\*

Angus, queijo gouda

### CORDEIRO\*\*

lombo de cordeiro, cominho

### ASUPARABEKON\*\*

aspargos verdes, bacon

### KUSHIYAKI\*\*

camarões



## ESPETOS DE LEGUMES

---

### BERINJELA\*\*

missô, brotos de nabo

### ASPARGOS VERDES\*\*

gergelim

### TSUTSUMI-YAKI

shimeji, cogumelos enoki, manteiga de yuzu

### ERYNGUI

cogumelo eryngui

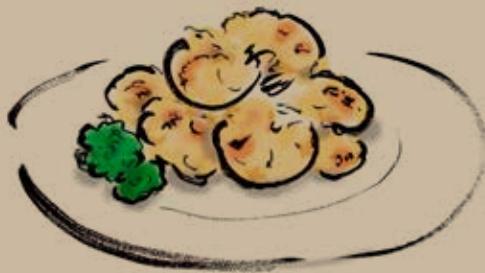
## COMBINADOS DE ESPETOS

---

### TODOS OS DOZE ESPETOS\*\*

### SEIS ESPETOS DE SUA PREFERÊNCIA\*\*

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.  
\* Nota informativa de saúde pública: o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuam condições de saúde particulares. Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos. Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.



## TEMPURÁ

---

Todos servidos com molho de gengibre e nabo

---

### YASAI

legumes sazonais, cogumelos

### KAITO

camarões, legumes sazonais, cogumelos, gengibre



## SOPA E ARROZ

---

### SOPA DE MISSÔ

tofu, wakame, flocos de tempurá, cebolinha

### ARROZ FRITO COM LAGOSTA\*\*

lagosta, legumes, gengibre, cebolinha japonesa

### ARROZ NO VAPOR\*\*

japonês branco ou integral

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.

\* Nota informativa de saúde pública: o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuam condições de saúde particulares.

Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos. Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.



## ROBATAYAKI GRELHADO

Todos servidos com arroz no vapor, legumes sazonais

### BLACK COD

missô

### HOKKE

cavalinha grelhada

### HAIGARA NO HOTATE

vieiras na concha, manteiga e cebolinha

### POLVO

tobanjan defumado, arroz tufado

### SAQUÊ

salmão Ôra King, glaciado com teriyaki

### CAMARÃO TIGRE

limão, nabo

### ATUM VERMELHO

atum com gergelim preto, aioli picante

### WAGYU\*\*

missô, hoba

### PIRULITO\*\*

costeleta de cordeiro glaciada com mel

### KOROBUTA

costelinha de porco

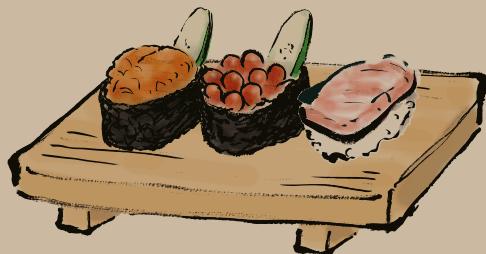
### LÍNGUA DE VITELA\*\*

aioli de tofu defumado, cebolinha japonesa

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.

\* Nota informativa de saúde pública: o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuam condições de saúde particulares.

Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos. Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.



## FUTOMAKI | URAMAKI

---

### CINCO VEGETAIS

shitake assado, pepino, abacate, aspargos, yamagobo, kataifi, shissô

### ATUM VERMELHO PICANTE\*

tartar de atum vermelho picante, pepino, maionese de pimenta, kimchee de gergelim

### FUTO CROCANTE

salmão Ôra King, atum vermelho, abacate, pepino, molho teriyaki trufado, maionese

### EBI

tempurá de camarão, aspargos, flocos de tempura, maionese de missô

### CALIFÓRNIA\*

caranguejo-da-neve, maionese de wasabi, ikura (ovas de salmão), kataifi

### SALMÃO DUPLO\*

salmão, abacate, maionese trufada, ikura (ovas de salmão), kataifi

### TERRA E MAR\*\*

wagyu, tempurá de camarão, abacate, yakiniku

### DRAGÃO\*

unagi, abacate, shitake assado, cream cheese, ovas tobiko



## MAKI\*\*

---

### SHAKE\*

salmão Ôra King

### MAGURO\*

atum vermelho

### KAPPA

pepino

### ABOKADO

abacate

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.

\* Nota informativa de saúde pública: o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuam condições de saúde particulares.

Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos. Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.



## SUSHI MORIAWASE\*\*

### UMAMI

#### 6 NIGIRI\*

2 salmão, 2 camarão vermelho, 2 atum vermelho

#### 6 SASHIMI\*

3 salmão, 3 atum vermelho

#### 1 FUTO CROCANTE

### KAITO

#### 8 NIGIRI\*

2 camarão vermelho, 2 hamachi, 2 salmão, 2 unagi

#### 1 ATUM VERMELHO PICANTE\*

#### 1 MAR E TERRA

#### 1 FUTO CROCANTE

## NIGIRI E SASHIMI \*\*

(\* FRUTOS DO MAR CRUS)

### NIGIRI E SASHIMI \*\*

NIGIRI SASHIMI  
(2 UNIDADES) (5 UNIDADES)

#### ABOKADO

abacate

#### INARI

yuba

#### IKURA\*

ovas de salmão

#### HOTATEGAI\*

vieira

#### KANI

caranguejo Rei

#### AMA EBI\*

camarão vermelho

#### UNAGI

enguia

#### TAKO

polvo

#### SHAKE\*

salmão Óra King

#### ISHINAGI\*

corvina dourada

#### MAGURO\*

atum vermelho

#### HAMACHI\*

yellowtail

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.

\* Nota informativa de saúde pública: o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuam condições de saúde particulares.

Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos. Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.



## SOBREMESAS

---

### MEL

bolo de mel, frutas frescas

### MATCHA

flan de matcha, compota de goji e framboesa

### TAPIOCA

pérolas de tapioca, leite de coco, jaca, castanhas portuguesas, gelo picado

### SORVETE

matcha, feijão azuki, gergelim preto

### FRUTAS\*\*

frutas tropicais e sorvetes no gelo  
para compartilhar

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.

\* Nota informativa de saúde pública: o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuam condições de saúde particulares.

Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos. Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto.

