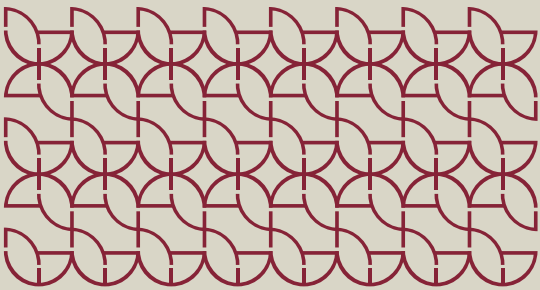


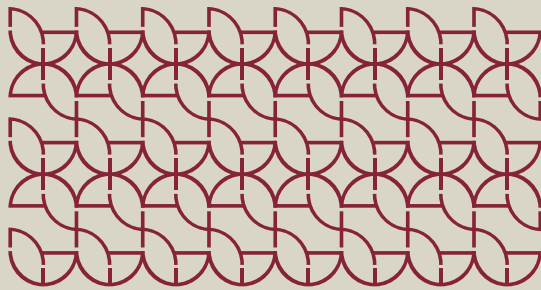


ORIGINAL
TOKYO
RAMEN





ORIGINAL TOKYO RAMEN



UMA PALAVRINHA SOBRE NOSSO RAMEN

RAMEN

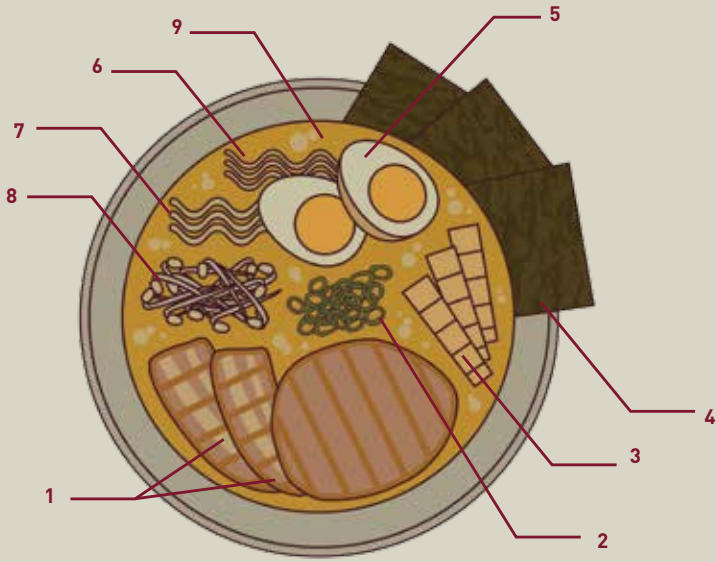
Prato japonês de origem chinesa, composto por macarrão artesanal, caldo de frango, tarê (base essencial com os temperos que determinam a essência do prato) e toppings.

A autenticidade do menu é garantida com a vinda da equipe do Ramen Master de Tokyo, que elaborou uma receita original adaptada aos melhores ingredientes brasileiros. Nossos ingredientes foram obtidos através de um seleto grupo de fornecedores, selecionados cuidadosamente por toda a nossa equipe.

O cuidado no preparo exige horas de cozimento do caldo e a fabricação de nossa própria massa, resultando numa experiência de um típico ramen do Japão.

O nosso ramen é composto por 450ml de caldo e 160g de macarrão artesanal.

O nosso tsukemen é composto por 200ml de caldo e 220g de macarrão artesanal.



GLOSSÁRIO

- 1- Chashu** – finas fatias de carne de porco curtidas em molho e levemente defumadas
- 2 - Nira** – uma espécie de cebolinha japonesa
- 3 - Menma** – bambu cozidos em molho à base shoyu
- 4 - Nori** – folhas de algas desidratadas
- 5 - Hanjuku tamago** – ovo marinado e cozido
- 6 - Hossomen** – macarrão fino
- 7 - Futomen** – macarrão grosso
- 8 - Moyashi** – broto de feijão
- 9 - Miso** – pasta de soja fermentada
- Outros ingredientes:**
- Kimuchi:**
acelga fermentada e levemente apimentada
- Tsukudani:**
alga marinha e cogumelo shiitake cozido e com molho levemente adocicado
- Karaague:** frango com tempero da casa frito

PRATOS PRINCIPAIS

RAMEN	RAMEN JOJO	TSUKEMEN
Shoyu R\$ 27,00 Hossomen, 1 fatia de chashu, menma, cebolinha, 1 folha de nori.	Shoyu R\$ 32,00 Hossomen, 2 fatias de chashu, menma, cebolinha, 3 folhas de nori, hanjuku tamago.	Sopa à base de frango, com caldo mais encorpado e sabor e temperos mais intensos. Uma deliciosa combinação de sabores: doce, azedo e salgado com toque picante. Como provar este prato? Tsukemen é um prato recente e é a nova tendência dos restaurantes de ramen de Tokyo. Ele é servido com caldo quente separado do macarrão mais grosso (futomen) na temperatura ambiente.
Shio R\$ 27,00 Hossomen, 1 fatia de chashu, menma, cebolinha, 1 folha de nori.	Shio R\$ 32,00 Hossomen, 2 fatias de chashu, menma, cebolinha, 3 folhas de nori, hanjuku tamago.	Tsukemen R\$ 35,00 Futomen, pedaços de chashu, menma, cebolinha
Miso R\$ 30,00 Futomen, 1 fatia de chashu, 1 folha de nori, yasai.	Miso R\$ 35,00 Futomen, 2 fatias de chashu, 3 folhas de nori, hanjuku tamago, yasai.	Kara Tsukemen R\$ 37,00 Futomen, pedaços de chashu, menma, cebolinha e <i>blend</i> de pimentas.
Kara Miso R\$ 32,00 Futomen, 1 fatia de chashu, 1 folha de nori, yasai e <i>blend</i> de pimentas.	Kara Miso R\$ 37,00 Futomen, 2 fatias de chashu, 3 folha de nori, yasai, hanjuku tamago e <i>blend</i> de pimentas.	

ACOMPANHAMENTOS

Karaague R\$ 15,00
Karaaguedon R\$ 22,00
Chashudon R\$ 22,00

TOPPINGS EXTRAS

Chashu (fatia extra) R\$ 4,50
Hanjuku Tamago R\$ 3,00
Nori (3 folhas) R\$ 3,00
Sanpinmori (3 juntos) R\$ 12,00

OTSUMAMI (PETISCOS)

Menma R\$ 4,50
Kimuchi R\$ 4,00
Tsukudani R\$ 4,00

BEBIDAS

Água c/ e s/ gás R\$ 4,00
Coca Cola (normal e Zero) R\$ 5,90
Guaraná (normal e Zero) R\$ 5,90
Itubaína (normal e zero) R\$ 5,90
Schweppes Citrus R\$ 5,90
Schweppes Tônica R\$ 5,90
Iced Tea R\$ 6,50

Kirin Ichiban Long Neck R\$ 10,00
Heineken Long Neck R\$ 10,00
Original Long Neck R\$ 12,00
Saquê Hakutsuru (dose) R\$ 25,00
Saquê Hakutsuru (garrafa) R\$ 232,00
Saquê Hakutsuru Junmai (garrafa) R\$ 248,00
Shochu (dose) R\$ 30,00
Shochu (garrafa) R\$ 280,00

SOBREMESAS

Choux-cream R\$ 12,00
Especial da semana* R\$ 15,00
(*a cada semana uma novidade)
Café Nespresso R\$ 6,50