

GASTRONOMIA **NATASHA SOBRINHO**
(@RESTAURANTS_TO_LOVE) ESPECIAL PARA O CORREIO DA MANHÃ

# Japão na palma da mão

Onigiris e temakis conquistam espaço como opções práticas e saborosas da culinária japonesa

Práticos, rápidos e cheios de sabor, os onigiris e temakis são a tradução da comida japonesa para uma rotina cada vez mais dinâmica. Enquanto os tradicionais bolinhos de arroz recheados e envoltos em alga ganham espaço em lojas especializadas, os temakis, cones de alga recheados com arroz e ingredientes variados, já são presença garantida nos cardápios de muitos restaurantes japoneses. Uma tendência que combina conveniência, frescor e a experiência de saborear a culinária oriental com as mãos. Confira a seguir algumas opções que o Correio da Manhã preparou para você:

Divulgação



KITCHIN

Nubra Fasari/Divulgação



MIZU IZAKAYA

Divulgação



2V CONVENIÊNCIA

Divulgação



KATA SUSHI

Heleen Martins/Divulgação



NAGA

Tomás Rangel/Divulgação



PABU IZAKAYA

**KATA SUSHI –** O moderno japonês comandado pelo chef Marcos Espinosa, no Humaitá, destaca em seu cardápio o oniguiri de salmão (R$ 19). Largo dos Leões, 111 - Humaitá. Contato: @katasushi.

**KITCHIN -** No restaurante japonês de alta gastronomia, no Shopping Leblon, a novidade é o Trio Mini Temaki Crunchy (R$ 55), que reúne três versões do temaki em tamanho mini, nos sabores atum, frutos do mar e salmão. Avenida Afrânio de Melo Franco, 290, 1º piso – Leblon.Tel: (21) 3190-7166

**MIZU IZAKAYA -** O cardápio da casa apresenta temakis servidos em dupla, com opções como spicy tuna e salmão, (R$ 48), além de enguia (R$ 78) e vieira (R$ 68). Entre os oniguiris, servidos por unidade, as opções incluem: porco (R$ 25), salmão (R$ 48) e spicy tuna (R$ 29). As preparações combinam ingredientes como atum, salmão, barriga de porco, maionese kewpie, tarê, cebolinha e alho torrado, com diferentes finalizações que valorizam cada receita. Rua Farani, 14 - Botafogo. WhatsApp: (21) 92042-2835.

**NAGA -** O cardápio do restaurante, na Barra da Tijuca, apresenta um capítulo com variadas versões de Temaki: salmão (R$ 35), salmão massago (R$ 40), barriga de salmão (R$ 40), salmão selvagem (R$ 49), camarão (R$ 50), polvo (R$ 74), ikura (R$ 110), atum (R$ 38), atum spicy (R$ 43), atum bluefin (R$ 105), uni (R$ 105), unagi (R$ 98), centolla (R$ 120), california (R$ 35), philadelphia (R$ 40) e battera (R$ 40). VillageMall - Av. das Américas, 3900 – 3º piso - Barra da Tijuca. Tel: (21) 3252-2698.

**PABU IZAKAYA -** O restaurante asiático oferece onigiris, bolinho de arroz de sushi recheado com: atum ou salmão (R$32); skin de salmão (R$29) ou cogumelos (R$29). Rua Humberto de Campos, 827, Loja G – Leblon. Tel: (21) 3738-0416.

**2V CONVENIÊNCIA –** A rede de conveniência especializadas em comidas rápidas tem várias opções de oniguiris como: frango teriaki, camarão, pasta de salmão, cogumelos e salmão Philadelphia (R$ 20,90 cada). Rua Visconde de Pirajá 251, loja B – Ipanema. Contato: @2vconveniencia.