

AZE sushi – Restaurante SP

Olá, vou falar de mais uma experiência gastronômica em São Paulo, um restaurante japonês, bem japonês, com comida, ambiente e pratos típicos. A casa fica no Itaim e é comandada pelo chef Yamashita. Eu fiz o menu degustação com 6 pratos, que custou 150 reais.

Dos sushis, no sentido horario: atum torô, cavaquinha, barriga de salmão maçaricada e o meu preferido – vieira.



[clique para ampliar](#)

Esse prato é bem interessante, tem tofu, ouriço e dashi (caldo de peixe e algas, base da culinária japonesa). Interessante, mas um paladar mais difícil pra mim.



clique para ampliar

Essa taça é um dos mais famosos da casa, a base é clara de ovo, tartar de atum e por cima gema de ovo!!! Delícia!



clique para ampliar

Ostra gratinada com um molho típico japonês, o karashi, um tipo de mostarda. Delícia!!



clique para ampliar

E o prato quente anchova negra curtida dois dias no misso com purê de abóbora. Divino!!!



[clique para ampliar](#)

Sentei no balcão e conversei com o sushiman, que me explicou cada prato! Muito muito bom... Recomendo!

ATENDIMENTO: muito bom

PREÇO: \$\$\$