



YAMANASHI
COZINHA TRADICIONAL JAPONESA

CARTA DE EVENTOS



Oferecemos uma experiência gastronômica aos amantes da culinária japonesa

Somos um restaurante que busca oferecer pratos tradicionais com qualidade ímpar dos produtos usados no preparo, proporcionando uma experiência única aos nossos clientes.

Espaços Disponíveis para Eventos

Nosso restaurante acomoda até 75 pessoas, com diferentes opções de espaços para seu evento.

- **Piso Superior:** Capacidade para **até 25 lugares** - perfeito para eventos mais privados enquanto o restaurante permanece em operação no andar inferior.
- **Piso Inferior:** Capacidade para **até 50 lugares**.
- **Casa Completa:** Disponível para eventos com mais de 40 pessoas. Para garantir a exclusividade e privacidade total do seu evento, fechamos o restaurante ao público.

Condições de Reserva

- Reservas com o restaurante em funcionamento: Apenas o piso superior será disponibilizado para seu evento.
- Fecharemos a casa para o público para reservas acima de 40 pessoas, garantindo exclusividade total.

Atrações e Serviços

- Atrações externas são permitidas, desde que sigam as leis vigentes.
- Sistema de som: A passagem de som é permitida apenas fora do horário de funcionamento do restaurante.
- Note que não fornecemos equipamentos de som e iluminação, ficando sob responsabilidade do cliente providenciá-los.

Planeje Seu Evento Conosco

Traga seu evento para o Yamanashi e transforme sua celebração em uma experiência cultural e gastronômica sem igual. Nossa equipe está à disposição para garantir que cada detalhe seja perfeito.



MENU YAMANASHI 1

5 entradas | 2 Frias | A escolher 3 entradas Quentes
Escolha 1 prato quente | Sobremesa

Entradas Frias

- Carpaccio de salmão ao molho ponzo com ovas de massago
- Tartar misto ao molho de maçã verde

Entradas Quentes (a escolher 3)

- Shimeji na manteiga finalizado com sakê
- Mini gyoza (suíno) ao molho de limão
- Hot roll
- Harumaki
- camarão empanado

Pratos Quentes

- Yakissoba de carne com legumes
- Salmão grelhado com brócolis

Buffet Principal (combinnado)

Sushis: atum, salmão, peixe branco, djow, hossomaki, uramaki,

Sashimis: atum, salmão, peixe branco

Sobremesa

- sorvete- da casa

Bebidas

- Agua/agua com gaz,
- Refrigerante (coca, coca zero, guaraná, guaraná zero.
- Café

Obs* 50% na confirmação e o restante no dia do evento
Devolvemos o valor integral do sinal, com aviso prévio de 5 dias



MENU YAMANASHI 2

A escolher 5 entradas | 3 Quentes | 2 Frias
Escolha 1 prato quente | Sobremesa a escolher

Entradas Frias

- Carpaccio de salmão com salsa trufada e ovas de ikurá
- Carpaccio de polvo com emulsão de limão e ovas de massago
- Tartar de atum com molho ponzo e vieira e massago
- Tartar de salmão com molho ponzo vieira e ovas de massago
- Mini temaki de salmão, atum

Entradas Quentes

- Tempura de Shisso com tartar de salmão e ovas de massago
- Shimeji com lula salteado na manteiga finalizado com sakê
- Mini gyoza (suíno) ao molho de limão
- Camarão a moda do chef
- Hot Rol

Pratos Quentes

- File mignon com shiitake
- Salmão grelhado com brócolis
- Yakissoba de filé mignon
- Yakissoba especial camarão com brócolis

Buffet Principal (combinado)

Sushis: atum, salmão, peixe branco, camarão, polvo, djow especias, batera de salmão com maionese defumada, hossomaki, uramaki

Sashimis: atum, salmão, peixe branco, polvo

Sobremesa

Banana flambada **ou** Abacaxi grelhado com sorvete de creme
+ Salada de frutas

Bebidas

- Agua/agua com gaz,
- Refrigerantes
- Café

Obs* 50% na confirmação e o restante no dia do evento
Devolvemos o valor integral do sinal, com aviso prévio de 5 dias