

ALTA GASTRONOMIA JAPONESA

KUAY

JAPANESE DINING

Os melhores produtos da natureza, no exato instante em
que atingem sua perfeição.

Elegância silenciosa. Técnica precisa.

Uma carta concebida para ser descoberta com calma —
onde cada detalhe se revela no tempo certo, conduzido
por um serviço impecável.

2026

JURERÊ INTERNACIONAL

MENU GASTRONÔMICO

Otsumami

PRATOS PARA INICIAR A EXPERIÊNCIA

EDAMAME KUAY

R\$ 45

Vagens de edamame cozidas em água do mar, manteiga japonesa e toque de shichimi togarashi, flor de sal artesanal.

MILHO JAPONÊS TEMPURA

R\$ 69

Milho doce japonês envolto em tempura delicada, mayo de miso branco, gergelim tostado e nirá fresca.

GYOZAS DE PORK BELLY

R\$ 69

Guiozas artesanais recheadas com barriga de porco, gengibre fresco e cebolinha, molho teriyaki japonês.

VIEIRAS NA BRASA

R\$ 89

Vieiras com coral grelhadas, emulsão cítrica de maracujá, crocante de jamón e microgreens.

BLACK COD MISO

R\$ 76

Bacalhau de águas profundas marinado em miso e assado na brasa.

TARTAR DO DIA

R\$ 55

Atum ou salmão cortados na hora, crispy de arroz, nori crocante, shoyu envelhecido e cítricos.

Usuzukuri

LÂMINAS E CARPACCIOS

CARPACCIO DE ATUM

R\$ 79

corte fino, brilho limpo e com nosso ponzu

CARPACCIO DE POLVO DO PACIFICO

R\$ 79

profundidade e persistência

CARPACCIO DE SALMÃO

R\$ 78

maciez fresca, final delicado e toque de molho de ostra

CARPACCIO DE PEIXE FRESCO DO DIA

R\$ 69

expressão sazonal e cítricos

CARPACCIO DE WAGYU E TRUFAS NEGRAS

R\$ 88

luxo contido, aroma preciso

Nigiris

2 U N I D A D E S

ATUM BIGEYE AKAMI R\$ 34
akami, saboroso e preciso

ATUM BIGEYE CHUTORO R\$ 49
gordura delicada, brilho limpo

ATUM COM FOIE GRAS R\$ 78
umami profundo, textura untuosa

SALMÃO R\$ 29
corte preciso, final limpo

SALMÃO BARRIGA R\$ 35
gordura sedosa, toque morno e trufas

PEIXE FRESCO DO DIA R\$ 25
seleção sazonal do chef

VIEIRAS R\$ 65
doçura marinha, textura amanteigada e raspa de limão

POLVO DO PACÍFICO R\$ 45
firmeza delicada, acabamento sutil

Iguarias Sazonais

Disponibilidade conforme o dia

Black Cod - King Crab - Yellowtail - Atum Otoro - Lagostas - uni - Salmão Selvagem - Camarão Carabineiro - Bluefin - caviar - Abalone - Ikurá - Sardinha - Baiacu - Pepino do mar - Algas frescas - Lulas - Ostras.

OPCIONAL DE PURÊ DE TRUFAS NEGRAS 5G R\$ 7

OPCIONAL DE FOIE GRAS 20G R\$ 25

Sashimis

6 C O R T E S E S E L E Ç Õ E S

SALMÃO — 6 CORTES R\$ 69
opcional molho teriyaki balsâmico

ATUM BIGEYE — 6 CORTES R\$ 75
textura firme, sabor puro

PEIXE BRANCO FRESCO DO DIA — 6 CORTES R\$ 59
sazonal, mineral, preciso

SELEÇÃO KUAY CLÁSSICA — 18 CORTES R\$ 189
seleção tradicional preparada pelo chef

SELEÇÃO KUAY PREMIUM — 22 CORTES R\$ 248
inclui iguarias sazonais do mar

Handrolls

SERVIDOS À LA MINUTE

LAGOSTA LOCAL R\$ 99
doçura nobre, textura quente

UNI (OURIÇO LOCAL) R\$ 59
cremosidade iodada

KING CRAB R\$ 69
fibra delicada, final doce

ATUM BIGEYE R\$ 55
profundidade limpa

SALMÃO R\$ 49
textura macia, frescor amplo

CAMARÃO ROSA R\$ 55
minerais doces

ENGUIA R\$ 58
brilho terroso, untuosidade sutil

Uramakis

SIGNATURE KUAY

AKAMI • NIRÁ • WASABI

Atum fresco, nirá e wasabi fresco, envolto em lâminas de akami e finalizado com nikiri.

R\$ 79

SALMÃO • AVOCADO • SHISO

Salmão fresco, avocado cremoso, shiso, raspas de limão.

R\$ 69

EBI TEMPURA • SALMÃO • FURIKAKE

Camarão crocante, coberto com salmão fresco, furikake da casa e molho tarê de yuzu.

R\$ 79

ATUM PICANTE • YUZO KOSHO

Atum fresco levemente picante, yuzo kosho e molho sumisô.

R\$ 77

Hossomakis e Futomakis

HOSSOMAKI DE AKAMI

Atum fresco e wasabi

R\$ 69

FUTOMAKI DE SALMÃO • AVOCADO

Salmão fresco e avocado

R\$ 69

Gunkan

UNIDADE

Uni (ouriço da costa)

R\$ 35

Ikura (ovas de salmão)

R\$ 35

Lagosta + manteiga de uni

R\$ 48

King Crab

R\$ 49

Black Cod (bacalhau negro)

R\$ 35

Massagô (ovas de capelin)

R\$ 29

Unagi (enguia japonesa)

R\$ 35

Bluefin

R\$ 45

JAY

CLÁSSICOS QUENTES - AUTORAIS

RISOTO DE LAGOSTA & KING CRAB NA MANTEIGA DE SAKE R\$ 299

Arroz carnaroli em fumet intenso de lagosta, manteiga de sake, lagosta fresca e king crab, chirimén jako, toque de limão yuzu.

PEIXE FRESCO DO DIA NA BRASA R\$ 148

Peixe de mergulho maturado e grelhado na brasa, purê sedoso de banana-da-terra assada, creme de pancetta defumada, gari e katsuobushi.

OSSOBUCO JAY R\$ 168

Ossobuco braseado lentamente em jus natural brilhante com misô, gnocchi leves de mandioquinha grelhados na brasa e gremolata de shisô.

PARMEGGIANA R\$ 158

Filet mignon empanado em panko de brioche, straciatella, pesto de pistache, e massa caseira com molho de tomates italianos.

Sobremesas

FINAL DE PERCURSO

PUDIM DE LEITE JAY R\$ 42

Pudim de leite extremamente cremoso, crumble sutil de leite Ninho, doce de leite artesanal, flor de sal e folha de ouro.

CHOCOLATE EM TEXTURAS R\$ 49

Brownie intenso, mousse aveludada, sorvete artesanal, crumble de cacau, calda quente de chocolate amargo, brigadeiro clássico e flor de sal.

SORVETE DE CACAU PURO (SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR) R\$ 32

Sorvete de cacau intenso, sem adição de açúcar, com notas aromáticas realçadas por raspas cítricas.