



USP ESALQ – DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Revista Economia

Data: 05/02/2020

Caderno/Link: <http://revistaeconomia.com.br/kaizen-lanca-omakase-a-quatro-maos-em-fevereiro/>

Assunto: Kaizen lança Omakase a Quatro Mãos em fevereiro

Kaizen lança Omakase a Quatro Mãos em fevereiro

Economia S/A janeiro 30, 2020



Restaurante japonês apresenta a primeira novidade do ano de 2020

POR: Andrea – Gargantini

Fortalecendo a tradição de trazer novidades para a região de Campinas, o Kaizen Japanese Food lança em fevereiro o Menu Omakase na versão Quatro Mãos. Desenvolvido em formato colaborativo pela chef Jaqueline Katecare com o masterchef Fernando Kawasaki, o Omakase Quatro Mãos promete surpreender. Mas é por tempo limitado: apenas de 7 a 29 de fevereiro os clientes da casa podem experimentar a nova versão do Menu que é considerado uma marca do Kaizen.

O Omakase traz uma degustação em 10 etapas, que exige do cliente um tempo mínimo de 1h30, para viver a experiência completa de cores e sabores. Nesse especial a Quatro Mãos, o destaque fica para o Atum Wellington (atum bati do Sul envolto em fatias de presunto cru, cogumelos paris e massa folhada, acompanhado de creme de shimeji) e a sobremesa Petit Gateau de Matchá (chá verde japonês), servido com sorvete de gengibre.





Jaqueline Mechi Katecare, formada em Ciência dos Alimentos pela Esalq/USP, e Fernando Kawasaki, participante da segunda edição do "Masterchef", em 2015, e do programa "Masterchef – A Revanche", exibido no ano passado na Band, idealizaram o cardápio dessa edição com os melhores ingredientes da estação e técnicas da culinária japonesa contemporânea.

OMAKASE

Lançado em 2016, o Menu Omakase do Kaizen chega ao seu quarto ano de vida com grande sucesso entre os visitantes do restaurante. As 10 etapas trazem diferentes pratos, com um combinado de sushis exclusivos, mais um combinado de sashimis e uma sobremesa. A cada ano, novos pratos são pensados para surpreender os clientes. Além das versões Primavera, Verão, Outono e Inverno, o Kaizen já brindou seus frequentadores com a versão Sabores do Mundo, onde mesclou a culinária japonesa contemporânea com toques da gastronomia da França, Itália, Coreia e Espanha.

Sobre o Kaizen



Inaugurado em 2008, a maior característica do Kaizen Japanese Food é inovação alinhada com tradição da gastronomia oriental.

O restaurante oferece aos clientes um cardápio atual com pratos que vão desde os combinados conhecidos dos brasileiros até receitas vindas da rotina alimentar dos japoneses. Além dos pratos que impressionam pela apresentação, o espaço da casa encanta pela decoração temática, que tem até mesmo um jardim japonês de 600 metros quadrados e área kids ao ar livre. São 11 anos de criatividade, qualidade e cuidados com seus clientes e com toda cadeia produtiva que envolve seus serviços.

Toda essa dedicação rendeu à marca o certificado de excelência e o título de restaurante número 1 na categoria japonês no TripAdvisor (maior site de viagens do mundo) por 5 anos consecutivos. As três últimas edições da revista Veja Comer e Beber Campinas também reconheceu a grandiosidade da culinária do Kaizen, colocando o restaurante entre os melhores da cidade.

Serviço

Kaizen Japanese Food

Avenida Iguatemi, 556, Vila Brandina – Campinas/SP

Telefone: (19) 3395-3900

www.kaizenjapanese.com.br

Segunda a quinta, das 12h às 14h | das 19h às 22h30 Sexta 12h às 14h30 | das 19h às 23h Sábado 12h30 às 15h00 | das 19h às 23h Domingo 12h30 às 15h30
Estacionamento próprio Aceita todos os cartões de crédito e débito

