

MAGAZINE

CHAMPAGNE
DINAMARCA
MUSEU GUCCI
LA PRAIRIE
LANCHA AUDI

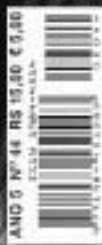
Nº 44

Arrival

Roupas confortáveis
e sensuais perfeitas
para viajar



multimídia



ISSN 1677-0075
ANNO 5 Nº 44 R\$ 10,00 € 9,00

Cozinha japonesa

Recém-inaugurado, restaurante Aya oferece culinária japonesa com sabor dos deuses

POR RENATA GOMES FOTOS JOÃO DE FRANCO E DIVULGAÇÃO

Variado. Assim pode ser definido o cardápio do Aya Japanese Cuisine, restaurante recém-inaugurado, em Pinheiros. Ao todo, são vinte opções de sushis feitos na medida perfeita com torô, foie gras, ostras, lulas, sal trufado, entre outras iguarias. Os ingredientes são escolhidos cuidadosamente pelo sócio-proprietário Juraci Pereira, o Jura. Isso porque ele vai ao mercado escolher os melhores ingredientes para ter certeza que tudo será feito como se deve. E ele também é quem comanda a cozinha. Do lado de cá do balcão, o cliente pode acompanhar todo o preparo dos pratos feitos pelo sushiman.

O destaque do combinado é o sushi Vieira, preparado com limão siciliano e sal tru-

fado que fazem uma combinação saborosa e dá a sensação de leves explosões na boca, sem shoyo. Isso porque, segundo Jura, para preservar o tempero e sabor, certos sushis não precisam ser "afogados" no shoyo. "Alguns sushis do menu degustação levam sal como tempero. Por isso não precisam, nem devem, ser banhados no shoyo", alerta.

Mas nem só de sushi vive o Aya. No cardápio também pode ser encontrada uma succulenta costela de porco regada ao molho de nabo e shoyo, acompanhada de purê de inhame. Outra sugestão do chef é o salmão grelhado ao molho agridoce de laranja e legumes. Para acompanhar, a casa oferece 15 opções de saquês e uma carta de vinhos, que podem ser harmonizados com os pratos.



Além dos sushis, especialidades da casa, o chef Jura recomenda a costela (acima) e o salmão (à esquerda)





O ambiente aconchegante é ideal para deliciar uma boa culinária japonesa com a família e os amigos

Decoração

O projeto do Aya ficou a cargo da arquiteta Carolina Rocco, que dividiu o espaço em dois andares, trazendo à casa a sensação de intimidade e aconchego. Além das mesas, o térreo traz o balcão no qual o sushi-man prepara as delícias. No andar de cima, as mesinhas baixas são destinadas a pequenos grupos.

A decoração foi feita pensando no estilo tradicional japonês, mas com um toque sofisticado e elegante. “A proposta é oferecer um sushi de excelente qualidade em um ambiente contemporâneo, charmoso e agradável”, ressalta o outro sócio, Roberto Ganme, que conheceu

Jura enquanto ele trabalhava no Jun Sakamoto, restaurante tradicional na cidade. “Nesta parceria, juntou a fome e a vontade de comer”, brinca Jura.

Mesmo não sendo descendentes de japoneses, os sócios sabem o que é preciso para deixar o sabor dos pratos irresistíveis. Até porque, experiência e gosto pela culinária japonesa não lhes faltam. ▲

AYA JAPANESE CUISINE
RUA PEDROSO DE MORAIS, 141 - SÃO PAULO, TEL.: (11) 2373-6431, WWW.RESTAURANTEAYA.COM.BR
FUNCIONAMENTO: DE SEGUNDA A SÁBADO, DAS 12H AS 14H E DAS 19H AS 23H30