



إفطار الأوماكاسي

450 ريال لشخص

شوربة الميزو

مرق الداشي، ميزو، التوفو (جين نباتي)، طحالب وبصل معمر

تشكيلة الغيوزا

6 قطع غيوزا من إختيار الشيف

صيخ دجاج وبصل أخضر

مشوي ويقدم مع صلصة الترياي

تاكيكومي غوهان بالفطر

أرز مطبوخ في صحن الفخار، بالفطر الياباني

من طاولة السوشي

ماكي تمبورا بروبيان الخليج العربي

الروبيان المحلي على طريقة التمبورا مع الأفوكادو مغطى بالترياي الحلو وصلصة المايونيز الحارة

أو

لفائف السبايدر

سلطعون البحر مقلي، خيار، أفوكادو محشو بالكافيار وصلصة المايونيز الحارة

من شواية الروباتا

القذ الأسود

مشوي ويقدم مع ميزو النوزومي

أو

لحم الضلع القصير الياباني

مشوي مع صلصة الباربيكيو الياباني الحارة يقدم بالعضم

أو

ضلوع الغنم

متبل في صلصة الياكي و يقدم مع زبادي نوزومي بالنعناع وصلصة الليمون

من الحلويات

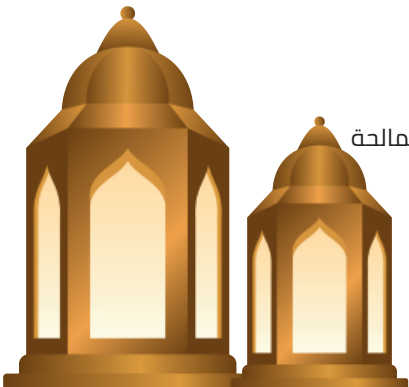
كعكة الميزو بالجبنة

تشكيلة كعكة الميزو بالجبنة البيضاء والباردة مع ايس كريم الفانيليا وصلصة الكراميل المالحة

أو

الشكولاتة فندان من نوزومي

الشكولاتة فندان تقدم مع ايس كريم الفانيليا





Iftar Omakase

QAR 450 per person

Miso Soup

Dashi stock, miso, tofu, spring onion and wakame

Gyoza Selection

Chef's Selection totalling six pieces

Chicken and Spring Onion Kushi

Grilled and served with teriyaki dressing

Mushroom Takikomi-Gohan

Rice cooked in a clay pot with Japanese mushrooms

FROM THE SUSHI COUNTER

Arabian Gulf Prawn Tempura Maki

Local Prawn tempura and avocado, glazed with a sweet soy sauce and spicy mayonnaise

OR

Spider Roll

Deep-fried Soft Shell Crab, cucumber and avocado rolled with tobiko and chili mayonnaise

FROM THE ROBATA CHAR GRILL

Black Cod

Baked and served with NOZOMI miso

OR

Nippon Short Rib

Chargrilled with spicy Japanese BBQ sauce served on the bone

OR

Lamb Cutlets

Marinated in yaki sauce, served with NOZOMI homemade yogurt, mint and lemon sauce

FROM THE PASTRY KITCHEN

Miso Cheesecake

White cold set miso cheesecake with vanilla ice cream and salted caramel sauce

OR

NOZOMI Chocolate Fondant

Chocolate Fondant served with vanilla ice cream

