

CONFIRA AS MATÉRIAS DA  
TEMPORADA DE PEIXES DA AMAZÔNIA E PANTANAL  
NO RESTAURANTE NAKOMBI



CONHEÇA OS CANAIS QUE MOSTRARAM ESSA TEMPORADA



VEJA ABAIXO AS MATÉRIAS NA INTEGRA



**ÍNDICE**

- Turismo
- Baladas
- Cultura
- Compras
- Gastronomia
- Diversos**
- Lazer
- Cidadania
- Saúde e Bem-Estar
- Moda
- O Seu Prazer

## Restaurante promove temporada de peixes da Amazônia e Pantanal

Sex, 19 de Novembro de 2010 09:08 Escrito por Eduardo 0 Comentários



SHARE



Começa nesta sexta-feira, 19/11, a Temporada de Peixes da Amazônia e do Pantanal do restaurante Nakombi, o festival vai até 29 de novembro. o restaurante vai oferecer um menu que destaca o uso de peixes de água doce e ingredientes brasileiros na culinária japonesa.

Preparados pelos renomados chefs Carlos Ohata, Carlos Ribeiro e chef Lucien Taira, no cardápio, composto por nove pratos, sendo que quatro são peixes de água doce (tambaqui, pirarucu, pintado e tilápia), estão o sushi de roast pintado com tarê de laranja e crispies de gôbô, o gunka de tilápia, tarakô e gema de codorna e o sashimi de pintado e tempurá de camarão com raspas de limão siciliano. Para sobremesa, rabanada de pão com licor de umê, sorvete de gengibre e tulle de castanha de caju.

**Serviço:**

**Temporada de peixes da Amazônia e Pantanal**

Local: Restaurante Nakombi

End.: Rua Pequetita, 170 - Vila Olímpia

Tel.: (11) 3845-9911

Quando: de 19 a 29 de novembro de 2010

Preço: O valor varia entre R\$14 a R\$49 o prato

Horário: segunda e terça-feira (19h à 0h); quarta e quinta-feira (19 à 1h) sexta-feira (19 às 2h) e sábado, domingo e feriado (jantar)

Site: [www.nakombi.com.br](http://www.nakombi.com.br)



Porto de Galinhas  
A sua melhor opção de lazer



**Orion**  
cuida de você

Farmácia de Manipulação Esportiva



**ADEH OLIVEIRA**  
CLOTHING BR

Largo do Arouche, 60 Tel 11 3331 9699  
[HTTP://WWW.ADEHOLIVEIRA.COM.BR](http://www.adeholiveira.com.br)



STUDIO ABEL CORONNA

ANUNCIE AQUI!

ANUNCIE AQUI!

ANUNCIE AQUI!

ANUNCIE AQUI!

ANUNCIE AQUI!

Select Language

Powered by Google™ Translat

**SIGA-NOS:**



**NEWSLETTER**

Cadastre-se para receber nosso Informativo por e-mail.

Nome

E-mail

## Diversão & Arte

### Japonês com jeitinho brasileiro

Ferramentas:    Publicado em 22/11/2010 - 0 comentários

A maioria dos restaurantes de comida japonesa de São Paulo utiliza nos pratos peixes vindos do mar, como o atum e o salmão. Mas um deles criou uma temporada de peixes originários da Amazônia e do Pantanal.

Até o dia 29 deste mês, o cardápio do Nakombi, na unidade Vila Olímpia, criado pelos chefs Carlos Ohata, Carlos Ribeiro e Lucien Taira oferece opções de pratos frios e quentes que utilizam quatro tipos de peixes de água doce: tambaqui, pirarucu, pintado e tilápia.

#### Menos gordura

"As espécies de rio são mais leves que as de mar e têm a mesma textura, às vezes até com menos gordura", diz Lucien.

Além dos peixes, os chefs acrescentaram ingredientes brasileiros ao preparo dos pratos, como o jambu, o tucupi, a pitanga e a castanha-de-caju.

"É bom poder usar produtos locais, que são mais sustentáveis", fala a chef. O menu inclui gunka de tilápia, tarakô e gema de codorna (R\$ 34); moqueca oriental de pintado e japorão (R\$ 42); e rabanada de pão com licor de umê, sorvete de gengibre e tuille de castanha-de-caju (R\$ 16).



O gunka ganhou versão com tilápia

DIVULGACAO

PUBLICIDADE

## agora em Brasília



61 3328.5428

### Todas as notícias da seção

- Ryan Reynolds é motorista que acorda em caixão
- Rock in Rio anuncia Slipknot no Dia do Metal
- Stone Temple Pilots faz 1º show no Brasil
- CD de Lady Gaga terá música em português
- Da Liberdade para os Jardins
- Fãs lembram os 30 anos da morte de John Lennon
- Coronel Nascimento tira Dona Flor do trono
- O assassino-mocinho encerra a 4ª temporada
- Um trailer falso que virou filme

### 10 segundos

- Ana Paula Arósio vai ficar sem salário
- Beyoncé compra carro para Jay-Z
- Gisele Bündchen lança site infantil

### Notícia Premiada

#### PROMOÇÃO Notícia Premiada

O Destak vai distribuir 7 pares de ingressos para o Hopi hari. Veja como participar. [Saiba mais](#)

### Destak TV

#### TRAILER FILME SENNA - AY...



Buscar por nome

Todas cidades

Todas as regiões

Todas nacionalidades

**pesquisar**

**Busca Avançada**  
Comer e Beber Bem  
Conveniência e Delivery  
Convivência e Encontro

**Por estado:**



## agenda

# Temporada de Peixes da Amazônia e Pantanal no Nakombi

Redação SeuRestaurante



O **Restaurante Nakombi** da Vila Olímpia (São Paulo) promove a *Temporada de Peixes da Amazônia e Pantanal* entre os dias 19 e 29 de novembro.

Assinado pelos renomados chefs Carlos Ohata e Carlos Ribeiro em parceria com a chef Lucien Taira, o cardápio, composto por nove pratos exclusivos, destaca o uso de quatro tipos de peixes de água doce - tambaqui, pirarucu, pintado e tilápia - na culinária japonesa. Para ressaltar ainda mais a brasilidade das criações, produtos típicos brasileiros dão o toque especial. Confira todos os pratos:

### Jantar Romântico: 70% OFF

Em 5 Seg Você se Cadastra Grátis e Recebe Ofertas como Essa Todo Dia!  
[PeixeUrbano.com.br/Cadastre-se](http://PeixeUrbano.com.br/Cadastre-se)

### Rest. Japonês: até -70%

Restaurante Japonês na sua cidade. Até 70% de desconto. Confira!  
[ClubeUrbano.GROUPON.com.br/Rest](http://ClubeUrbano.GROUPON.com.br/Rest)

### Bom Proveito Ficou Maluco

Pague R\$ 10,00 e Ganhe R\$ 50,00 em Créditos nos Melhores Restaurantes!  
[www.BomProveito.com.br](http://www.BomProveito.com.br)



Anúncios Google

### QUANDO

19 de novembro a 29 de novembro

### ONDE

R. Pequetita, 170 - Vila Olímpia  
São Paulo - SP  
Tel: (11) 3845-9911

### QUANTO

Variado

## Cardápio especial da Temporada de Peixes da Amazônia e Pantanal

- Ussuzukuri de tilápia com molho ponzu e lascas de pitanga (R\$ 39,00);
- Sushi de roast pintado com tarê de laranja e crispies de gobô - 6 unidades (foto - R\$ 32,00);
- Sashimi de pintado e tempurá de camarão com raspas de limão siciliano (R\$ 49,00);
- Gunka de tilápia, tarakô e gema de codorna - 3 unidades (R\$ 34,00);
- Chawan mushi de camarão defumado (R\$ 18,00);
- Moqueca oriental de pintado e japorão (R\$ 42,00);
- Missoshiru de jambu e onigiri (R\$ 14,00);
- Baião de dois nipo-brasileiro azuki, feijão Fradinho, arroz vermelho e arroz negro (R\$ 32,00);
- Sobremesa: Rabanada de pão com licor de umê, sorvete de gengibre e tuille de castanha de caju (R\$ 16,00).

**Shopping**  
**GROUPON**

**Até 70%**

**Nas ofertas**



Camisas



Botas



Tênis



Sacolas



Home » Giro Gourmet » Nakombi promove temporada de peixes da Amazônia e Pantanal

→ Giro Gourmet

→ Revista

→ Adega

→ Especial

→ Receitas

→ Dicas

→ Glossário

## Nakombi promove temporada de peixes da Amazônia e Pantanal

Escrito por Redação

Sex, 12 de Novembro de 2010 09:57

O restaurante Nakombi, na Vila Olímpia, apresenta entre os dias 19 e 29 de novembro a Temporada de Peixes da Amazônia e Pantanal, apenas no jantar.

Assinado pelos renomados chefs Carlos Ohata e Carlos Ribeiro, em parceria com a chef Lucien Taira, o cardápio é composto por nove pratos exclusivos, entre eles o ussuzukuri de tilápia com molho ponzu e lascas de pitanga (R\$ 39); sushi de roast pintado com tarê de laranja e crispies de gobô (R\$ 32; *foto*); sashimi de pintado e tempurá de camarão com raspas de limão siciliano (R\$ 49) e gunka de tilápia, tarakô e gema de codorna (R\$ 34, 3 unidades).

Divulgação

Ainda integram o menu o chawan mushi de camarão defumado (R\$ 18); a moqueca oriental de pintado e japorão (R\$ 42); o missoshiru de jambu e oniguri (R\$ 14); o baião de dois nipo-brasileiro azuki com feijão fradinho, arroz vermelho e arroz negro (R\$ 32), e a rabanada de pão com licor de umê, sorvete de gengibre e tuille de castanha-de-caju (R\$ 16) para a sobremesa.



### Serviço:

Nakombi

**Endereço:** Rua Pequetita, 170, Vila Olímpia

**Telefone:** (11) 3845-9911

**Capacidade:** 120 lugares

**Horário:** segunda terça das 12h às 15h e das 19h à 0h; quarta e quinta das 12h às 15h e das 19h à 1h; sexta das 12h às 15h e das 19h às 2h; sábado das 12h às 2h; domingo das 12h à 0h.

**Cartões de crédito:** American Express, Diners Club, Mastercard e Visa.

**Cartões de débito:** Maestro, Rede Shop e Visa Electron.

**Estacionamento:** R\$ 15 (com manobrista)

**Acesso para deficientes**

[www.nakombi.com.br](http://www.nakombi.com.br)


[Entretenimento](#) > [Diversão](#) > [São Paulo - Gastronomia](#)

Oferecido por:



## GASTRONOMIA

### Temporada de Peixes da Amazônia e Pantanal - Nakombi

Filial da Vila Olímpia traz opções do norte do país ao cardápio até 29 de novembro



Entre 19 e 29 de novembro, o [restaurante Nakombi](#) promove a [Temporada de Peixes da Amazônia e Pantanal](#). O cardápio especial foi elaborado pelos chefs Carlos Ohata, Carlos Ribeiro e Lucien Taira, [profissionais](#) que colocam à disposição dos clientes nove alternativas distintas.

Entre as opções sugeridas, [destaque](#) para o *Sushi de Roast Pintado* com tarê de laranja e crispies de gobô, que custa R\$ 32 (foto), o *Gunka de Tilápia, Tarakô e Gema de Codoma*, por R\$ 34, e o *Sashimi de Pintado e Tempurá de Camarão* com raspas de limão siciliano, oferecido por R\$ 49.

Foto: Divulgação

#### SERVIÇO

**Local:** Nakombi - Vila Olímpia ([INFORMAÇÕES](#))

**Preço(s):** R\$ 16,00 a R\$ 49,00.

**Data(s):** 19 a 29 de novembro de 2010.

**Horário(s):** Segunda e terça, 19h à 0h; quarta e quinta 19h à 1h; sexta, 19 às 2h; sábado 12h às 2h; domingo, 12h às 0h.

#### ENCONTRE NESTE CANAL

Procure pelo melhor neste canal!

- 1
- 2
- 3

**ATENÇÃO:** Quanto maior for a quantidade de filtros utilizados, mais refinada será sua pesquisa!

#### PUBLICIDADE



Escolha.

[Clique aqui e aproveite.](#)

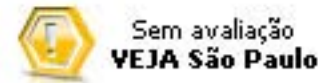
#### ACONTECE NA SEMANA

Shows

Com ingressos de R\$ 60 a R\$ 120, o

**BUSCAR**[» Edição da semana](#)  
[» Edições anteriores](#)Outras cidades [GASTRONOMIA](#) ▾ [CINEMA](#) ▾ [TEATRO](#) ▾ [CULTURA](#) ▾ [NOITE](#) ▾ [PASSEIOS](#) ▾ [COMPRAS](#) ▾**Links rápidos:** [Concurso Só a Noite de São Paulo: resultado](#) [U2 em São Paulo](#) [Uma Noite de Sonhos: resultado](#) [Blogs](#) [Terraço Paulistano](#) [Especial Luxo](#)[Home](#) » [Eventos](#) » Temporada de peixes da Amazônia e Pantanal no Nakombi

## Temporada de peixes da Amazônia e Pantanal no Nakombi



**Categoria:** [Eventos](#)  
**Gênero:** [Degustação](#)  
**Mais informações:**  
<http://www.nakombi.com.br/>

[» Reportar erro](#)  
[» Comentar](#)**Espalhe:****Informações****Comentários****Já aconteceu**

### Mais informações

O restaurante promove entre 19 e 29 de novembro a temporada de peixes da Amazônia e Pantanal. O menu de nove pratos foi criado pelos chefs Carlos Ohata, Carlos Ribeiro e Lucien Taira.

### Veja o cardápio:

- Ussuzukuri de tilápia com molho ponzu e lascas de pitanga
- Sushi de roast pintado com tarê de laranja e crispies de gobô
- Sashimi de pintado e tempurá de camarão com raspas de limão siciliano
- Gunka de tilápia, tarakô e gema de codorna
- Chawan mushi de camarão defumado
- Moqueca oriental de pintado e japiirão
- Missoshiru de jambu e oniguirí
- Baião de dois nipo-brasileiro azuki, feijão fradinho, arroz vermelho e arroz negro
- Rabanada de pão com licor de umê, sorvete de gengibre e tuille de castanha de caju



Seja o primeiro de seus amigos a curtir isso.

### Links Patrocinados

#### **Sushi e Sashimi: 70% OFF**

Todo Dia Você Recebe 1 Mega Oferta c/ um Descontão. Cadastro em 5 Seg!  
[PeixeUrbano.com.br/Cadastre-se](http://PeixeUrbano.com.br/Cadastre-se)

#### **Rest.Japonês: até -70%**

São Paulo. Poupe até 70% nos melhores restaurantes japoneses!  
[ClubeUrbano.GROUPON.com.br/Rest.](http://ClubeUrbano.GROUPON.com.br/Rest.)

## os melhores filmes

- ★★★★ A Rede Social
- ★★★★ José & Pilar
- ★★★★ Abutres
- ★★★ O Louco Amor de Yves Saint Laurent
- ★★★ Senna
- ★★★ Você Vai Conhecer o Homem dos seus Sonhos
- ★★★ Vida Sobre Rodas
- ★★★ Megamente
- ★★★ Centurião
- ★★★ Dois Irmãos

Intel Wireless Display. Existe graças  
ao processador Intel® Core™ i5.

cinema

teatro  
dançapasseios  
exposições | criançashows  
concertosrestaurantes  
guloseimasnoite  
bares

restaurantes

BUSCA DETALHADA

AA Maior | Menor    Enviar por e-mail    Comunicar erros    Imprimir    Compartilhar    

19/11/2010 - 11h30

## Peixes da Amazônia e do Pantanal integram temporada em casa japonesa

End.: duas unidades na capital paulista.

LEIA MAIS NO ROTEIRO

As informações estão atualizadas até a data acima. Sugerimos contatar o local para confirmar as informações

COLABORAÇÃO PARA A FOLHA

O restaurante japonês Nakombi -- unidade Vila Olímpia-- promove desta sexta-feira (19) a 29 de novembro a Temporada de Peixes da Amazônia e do Pantanal, composta por nove pratos com peixes de água doce.

Sob o comando dos chefs Carlos Ohata, Carlos Ribeiro e Lucien Taira, o cardápio destaca tambaquis, pirarucus, pintados e tilápias para compor as sugestões nipo-brasileiras.

### Clique e veja fotos dos pratos

Para começar, a porção com seis unidades de sushi de roast pintado com tarê de laranja e crispies de gobô sai por R\$ 32; já a moqueca oriental de pintado e japirão custa R\$ 42.

A sobremesa também mescla as culinárias brasileira e japonesa, com rabanada de pão com licor de umê, sorvete de gengibre e tuille de castanha de caju (R\$ 16).

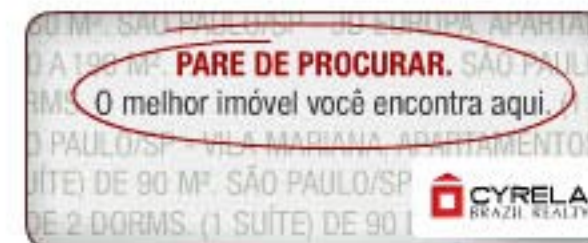


Divulgação

Restaurante Nakombi promove temporada de peixes da Amazônia e do Pantanal; entre as sugestões, baião de dois nipo-brasileiro

Avaliação de bares e restaurantes

★★★ ótimo                      ■ regular  
★★ muito bom                    ● ruim  
★ bom



VEJA COMO INCLUIR SEU EVENTO NO GUIA

CAROS?

Guia avalia itens que custam até R\$ 92



DEGUSTAÇÃO

Menu por R\$ 145 inclui caranguejo com farofa

PARA DIVIDIR

Até três pessoas partilham iguarias mineiras em São Paulo, por R\$ 55,50

MISTURA

Loja de cupcakes abre unidade e serve bolinhos com taça de espumante

PUBLICIDADE

**HP G42-271BR**  
com AMD Athlon™ II  
Dual-Core P340  
e Windows® 7.

> 2GB  
> HD 320GB



Ou por até 12x de  
**R\$ 124,92**