OIZUMI

SUSHI

mídia kit

DRY-AGED FISH OMAKASE





OIZUMI
SUSHI

Sobre o Danilo Maicel

Danilo Maciel construiu sua trajetória na interseção entre disciplina e sensibilidade. Anos dedicados ao omakase, estudo de maturação de peixes e respeito absoluto ao ingrediente fizeram do balcão seu laboratório e seu palco, onde cada peça é pensada como parte de uma narrativa.

A estrela Michelin é consequência desse caminho: trabalho silencioso, atenção extrema aos detalhes e fidelidade a uma visão de cozinha que transforma técnica em experiência.

No Oizumi Sushi, sua assinatura aparece em cada omakase autoral, servido noite após noite para poucos lugares, com precisão e emoção.

OIZUMI
SUSHI

DRY-AGED FISH

O Mestre da Maturação

PIONEIRO NA MATURAÇÃO DE PEIXES NO BRASIL

OIZUMI
SUSHI

Dry-Aged Fish

Conheça

Dry-aged fish é a técnica de maturar o peixe em ambiente controlado de temperatura, umidade e ventilação para concentrar sabor e melhorar textura.

- **Umami (Sabor)**
- **Tempo**
- **Alta Gastronomia**
- **Textura**









OIZUMI
SUSHI

OIZUMI SUSHI

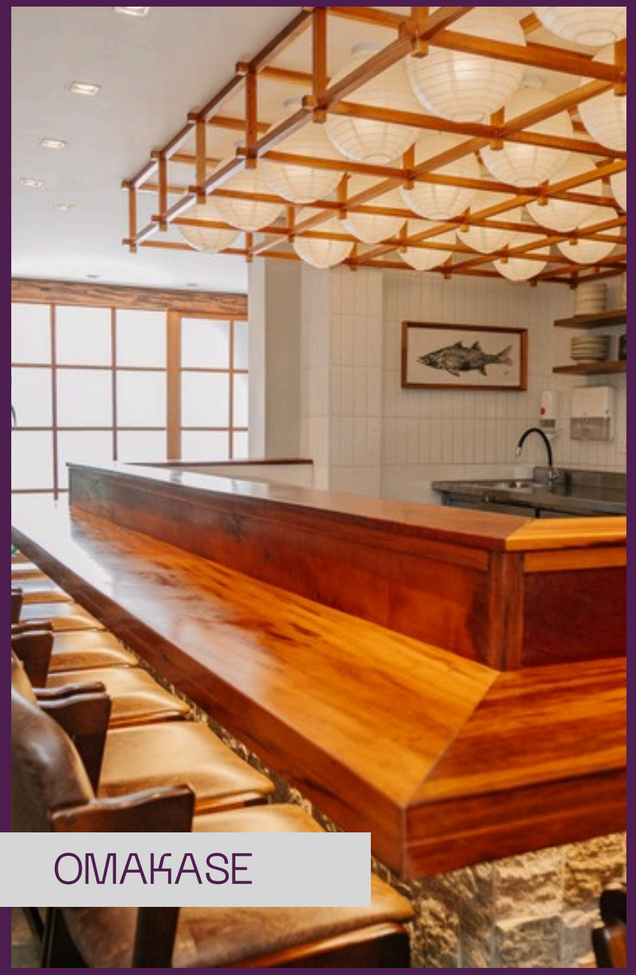
Sobre a Empresa

O QUE OFERECEMOS

OIZUMI
SUSHI

O que o Oizumi oferece?

Delicadeza dos cortes e a intensidade dos sabores



OMAKASE



KAITAI



EVENTOS PRIVADOS

OIZUMI
SUSHI

OMAKASE

confio em você

A ESSÊNCIA

OIZUMI
SUSHI







Omakase é a experiência em que você entrega a escolha do menu ao chef, confiando que ele conduza a noite passo a passo.

OIZUMI
SUSHI

KAITAI

A Cerimônia

ABERTURA DO ATUM BLUEFIN

OIZUMI
SUSHI

Atum Blue-fin

Kaitai

Kaitai é a cerimônia japonesa em que um atum inteiro é aberto ao vivo diante dos convidados, transformando o corte do peixe em espetáculo gastronômico e cultural.

Atum Blue-fin

Destreza









OIZUMI
SUSHI

ESTRELA MICHELIN

Reconhecimento

RESTAURANTE 1 ESTRELA MICHELIN EM 2024,2025 E 2026

OIZUMI
SUSHI







A estrela Michelin é o reconhecimento máximo da gastronomia mundial, dado a poucos restaurantes que entregam cozinha de altíssimo nível de forma consistente.

OIZUMI
SUSHI

OBRIGADO

Arigatou (ありがとう)

OIZUMI SUSHI

11 937245388

@OIZUMI_SUSHI