

東海

TON HOI

O Ton Hoi, localizado no coração de São Paulo, é um dos mais tradicionais e respeitados restaurantes de culinária chinesa da capital.

Com décadas de história, o restaurante se destaca por oferecer uma experiência autêntica, unindo tradição familiar e ingredientes de alta qualidade.

O ambiente acolhedor e a dedicação ao preparo cuidadoso dos pratos fazem do Ton Hoi um verdadeiro ícone gastronômico.



Vegano



Ovolacto-vegetariano



Sem glúten



Picante

MENU PRINCIPAL

ENTRADAS FRIAS

Cód.		
003	MOELA  Moela de frango cozida no shoyu em estilo chinês	R\$ 49,50
004	PEPINO DOCE AZEDO   Pepino em conserva em caldo doce azedo caseiro	R\$ 35,00
005	PEPINO COM MOELA  Pepino japonês e fatias de moela de frango com alho e coentro	R\$ 62,00
010	SALADA DE POLVO Lascas de polvo, fan phie, pó de camarão desidratado, amendoim picado, acelga, agrião, alho	R\$ 125,00
020	SAN YUE  "sashimi" do peixe do dia servido em estilo chinês	R\$ 123,00
031	OSTRAS FRESCAS (4 UNID)  Ostras Frescas da época (Cananéia ou Floripa)	R\$ 38,00
126	TOFU COM GENGIBRE   Tofu gelado com molho de gengibre, alho, coentro e cebolinha	R\$ 69,00
114	COUVERT   Conserva de acelga, pimentões verde e vermelho, cenoura, cebolinha levemente apimentado	R\$ 19,00
115	COUVERT DE NABO   Conserva de nabo, pimentões verde e vermelho, salsão, coentro e pimenta	R\$ 21,00

ENTRADAS QUENTES

041	LULA EMPANADA	R\$ 160,00
061	CAMARÃO EMPANADO	R\$ 143,00
081	PEIXE EMPANADO Filé de peixe do dia empanado	R\$ 125,00
101	TSUN YU PHIE  Massa folhada com cebolinha	R\$ 53,00
102	MAN THAU  Pão sem recheio feito no vapor (4 fatias)	R\$ 26,00
103	PALTZI DE CARNE (UN) Pão recheado cozido no vapor com porco e carne bovina, gengibre, cebolinha, acelga, repolho)	R\$ 24,00
104	ROLINHO PRIMAVERA TRADICIONAL (UN) Rolinho com recheio de repolho com porco	R\$ 14,50
105	WAN TAN FRITO Pastel chinês superfino e crocante com recheio de carne com gengibre	R\$ 60,00
106	KIALTZI COZIDO DE CARNE "Guioza" chinês cozido em água fervente com recheio de carne bovina, acelga, cebolinha, gengibre, coentro	R\$ 69,00
107	KIALTZI FRITO DE CARNE "Guioza" chinês frito em imersão com recheio de carne bovina, acelga, cebolinha, gengibre, coentro	R\$ 69,00

109	KIALTZI COZIDO DE CAMARÃO "Guioza" chinês cozido em água fervente com recheio de camarão, acelga e nirá	R\$ 98,00
032	OSTRAS EMPANADAS (12 UNID)	R\$ 120,00
033	OSTRAS COM GENGIBRE (12 UNID)  Ostras cozidas sem casca com gengibre, alho, coentro, cebolinha, azeite	R\$ 116,00
111	KIALTZI COZIDO DE PEIXE "Guioza" chinês cozido em água fervente com recheio de peixe, acelga, gengibre e nirá	R\$ 98,00
1110	KWUO THIE VEGETARIANO  "Guioza" chinês frito na chapa com recheio de acelga, tofu, cogumelos, ovos, fan-si e nirá	R\$ 98,00
110	KWUO THIE "Guioza" chinês frito na chapa com recheio de carne bovina, acelga, cebolinha, gengibre, coentro	R\$ 98,00
113	PALTZI VEGETARIANO (UN)  Pão recheado cozido no vapor com acelga, tofu, cogumelos, ovos, fan-si e nirá	R\$ 24,00
116	ROLINHO PRIMAVERA VEGETARIANO (UN)  Rolinho com recheio de repolho, cenoura e broto de bambu	R\$ 14,50
156	COSTELINHA FRITA Copa lombo em tiras fritas e crocantes com cebolinha	R\$ 98,00
171	FRANGO EMPANADO Coxa com sobrecoxa em cubos empanados	R\$ 98,00

PORCO

012	COSTELINHA COM COGUMELOS 	R\$ 116,00
152	PORCO DOCE AZEDO	R\$ 98,00
153	PORCO COM MOLHO PICANTE  	R\$ 98,00
158	COSTELINHA DOCE AZEDA	R\$ 118,00

FRANGO

028	FRANGO NA CHAPA 	R\$ 135,00
172	FRANGO DOCE AZEDO	R\$ 98,00
1731	FRANGO XADREZ COM AMENDOIM 	R\$ 98,00
174	FRANGO XADREZ COM CHAMPIGNON 	R\$ 108,00

177	FRANGO À MODA DA CASA	R\$ 98,00
179	FRANGO COM CURRY 	R\$ 98,00
180	FRANGO COM COGUMELO PRETO 	R\$ 135,00
183	FRANGO COM BRÓCOLIS 	R\$ 98,00
186	FRANGO COM LEGUMES 	R\$ 93,00

LULA

043	LULA COM BRÓCOLIS 	R\$ 155,00
045	LULA COM NIRÁ 	R\$ 180,00
046	LULA COM THAU-SI 	R\$ 165,00

CAMARÃO

063	CAMARÃO COM GENGIBRE 	R\$ 152,00
Camarão com molho à base de gengibre, alho, cebolinha, pimenta, extrato tomate		
064	CAMARÃO COM CURRY 	R\$ 152,00
Camarão, curry, cebola, ervilha em grão		
070	CAMARÃO DOCE AZEDO	R\$ 161,00
Camarão empanado coberto com molho doce azedo, abacaxi, pimentão verde, cebola		
071	CAMARÃO COM COGUMELO PRETO 	R\$ 180,80
Camarão, cogumelo chinês, ervilha torta, broto de bambu		

PEIXE

083	PEIXE COM GENGIBRE 	R\$ 125,00
Filé de peixe do dia com molho à base de gengibre, alho, cebolinha, pimenta, extrato de tomate		
085	PEIXE DOCE AZEDO	R\$ 136,00
Filé de peixe do dia empanado coberto com molho doce azedo, pimentão verde, cebola		
086	PEIXE À MODA DA CASA 	R\$ 125,00
Filé de peixe do dia empanado servido com leve molho à base de gengibre, coentro e cebolinha		
087	PEIXE COM CURRY 	R\$ 125,00
Filé de peixe do dia, curry, cebola, ervilha em grão		
088	PEIXE COM SHIMEJI 	R\$ 152,00
Filé de peixe do dia com shimeji, brócolis, ervilha torta, broto de bambu, alho		

091	PEIXE INTEIRO FRITO COM GENGIBRE 	R\$ 242,00
Peixe inteiro do dia frito servido com molho de gengibre, alho, coentro, cebolinha e pimenta		
092	PEIXE INTEIRO COZIDO  	R\$ 251,00
Peixe inteiro do dia cozido com molho picante		
093	PEIXE INTEIRO NO VAPOR 	R\$ 251,00
Peixe inteiro do dia no vapor com molho thausi e gengibre		

BOVINO

281	CARNE NA CHAPA 	R\$ 151,00
Ancho em tiras, brócolis, acelga, alho poró, shimeji, ervilha torta		
143	CARNE COM BRÓCOLIS 	R\$ 116,00
Carne bovina com brócolis e molho levemente adocicado		
144	CARNE COM LEGUMES 	R\$ 104,00
Carne bovina com brócolis, talo de acelga, couve-flor, broto de bambu, gengibre		
147	CARNE COM COGUMELO PRETO 	R\$ 116,00
Carne bovina com cogumelo chinês, broto de bambu, ervilha torta		
148	CARNE COM CEBOLA 	R\$ 98,00
Carne desfiada com cebola		
149	CARNE COM MOYASHI 	R\$ 125,00
Carne bovina com broto de feijão, cebolinha		
150	CARNE COM CURRY 	R\$ 98,00
Carne bovina com molho curry, cebola e ervilha em grão		

ESPECIALIDADE DA CASA

015	TRIO CAMPEÃO 🌾	Camarão, lula, mexilhão, brócolis, pimentões verde e vermelho picadinhos, acelga, pimenta, alho, gengibre e cebolinha	R\$ 190,00
017	FILÉ À MODA DA CASA 🌾🌶️	Filé de ancho em tiras, pimentões verde e vermelho, cebola, salsão, alho e pimenta	R\$ 152,00
019	SA-KWUO FRUTOS DO MAR 🌾	Caldeirada de frutos do mar	R\$ 315,00
021	OSTRAS AO VAPOR COM THAU-SI (8UNID) 🌾	Ostras finalizadas no vapor com thau-si	R\$ 80,00
023	MEXILHÕES PICANTES 🌾🌶️	Mexilhões na semicasca cozidas com molho picante (alho, pimenta, pimentões verde e vermelho)	R\$ 125,00
024	SAN SIN KUO HOI	Camarão e lula servidos com brócolis e fan-si	R\$ 190,00
025	FAMÍLIA FELIZ	Refogado de carne bovina, porco, frango camarão, lula e mexilhão, acelga, brócolis, cenoura, couve-flor, broto de bambu, servido dentro de um "ninho" de batatas, envolto de shitake e ovos de codorna.	R\$ 190,00
159	BARRIGA DE PORCO 🌾	Barriga e costela de porco desossada cozida e finalizada no vapor com molho à base de anis e canela, servida com agrião refogado com alho e acompanha acelga apimentada	R\$ 125,00

052	CHOPSUEY DE LEGUMES 🌾	Refogado de acelga, cenoura, pepino, champignon, cogumelo preto, couve-flor, brócolis, fan-si, tofu, cogumelo orelha-de-pau e ervilha torta	R\$ 125,00
054	CHOPSUEY DE CAMARÃO 🌾	Refogado de camarões, brotos de feijão, cenoura, pepino, cebola, pimentões verde e vermelho, repolho e salsão	R\$ 145,00
029	CAMARÃO NA CHAPA 🌾	Camarão, brócolis, acelga, broto de bambu, shimeji, ervilha torta, pimenta	R\$ 170,00

TOFU

122	TOFU COM CAMARÃO 🌾	Tofu cozido com camarão e cebolinha	R\$ 107,00
124	MAPOTOFU 🌾🌶️	Tofu cozido com carne moída, missô e pimenta	R\$ 98,00
127	TOFU TON HOI 🌾	Tofu frito coberto com camarão e porco picado na faca e molho com gengibre, alho, cebolinha e pimenta, envolto de acelguinha chinesa	R\$ 125,00
1174	TOFU XADREZ COM CHAMPIGNON 🌾🥛	Tofu frito em cubos, ervilha torta, talo de acelga, broto de bambu, champignon	R\$ 98,00
1124	MAPOTOFU DE COGUMELOS 🌿	Tofu cozido com cogumelos picados na faca, missô e pimenta	R\$ 98,00

128

TOFU COM TOMATE E RÚCULA  

Tofu frito com tomates frescos e rúcula com molho a base de alho e gengibre

R\$ 98,00

1143

TOFU COM BRÓCOLIS  

Tofu frito com brócolis e molho levemente adocicado

R\$ 98,00

PATO

194

PATO À MODA DE PEQUIM

Necessário encomendar com 7 dias de antecedência.
Servido em 3 etapas:
1ª - pele laqueada e assada servida com pasta de missô, panquecas, cebolinha e pepino
2ª - (2 pratos nesta fase) tradicional carne do pato com broto de feijão, cebolinha, pimentões e outro prato com carne do pato com cogumelos
3ª - Deliciosa sopa

R\$ 800,00

MACARRÃO

202

MACARRÃO CHOPSUEY

Tradicional "yakisoba" chinês feito com macarrão caseiro (pode ao ponto da casa - pouco frito, ou bem frito crocante). Leva acelga, repolho, brócolis, carne bovina, porco e frango

R\$ 98,00

203

MACARRÃO COM CAMARÃOZINHO

Tradicional "yakisoba" chinês feito com macarrão caseiro (pode ao ponto da casa - pouco frito, ou bem frito crocante). Leva acelga, repolho, brócolis, camarões pequenos

R\$ 125,00

204

MACARRÃO COM LULA

Tradicional "yakisoba" chinês feito com macarrão caseiro (pode ao ponto da casa - pouco frito, ou bem frito crocante). Leva acelga, repolho, brócolis, lula

R\$ 125,00

205

MACARRÃO VEGETARIANO 

Tradicional "yakisoba" chinês feito com macarrão caseiro (pode ao ponto da casa - pouco frito, ou bem frito crocante). Leva acelga, repolho, brócolis, ervilha torta, tofu frito, champignon

R\$ 98,00

206

MACARRÃO COM FILÉ DESFIADO

Tradicional "yakisoba" chinês feito com macarrão caseiro (pode ao ponto da casa - pouco frito, ou bem frito crocante). Leva carne bovina desfiada, broto de feijão, ervilha torta, repolho

R\$ 84,50

207

MACARRÃO COM CURRY

Macarrão caseiro cozido com acelga, camarãozinho, porco, presunto, ovos, broto de feijão e nirá. Este prato não leva molho, apenas os temperos

R\$ 102,00

1207

MACARRÃO COM CURRY VEGETARIANO 

Macarrão caseiro cozido com acelga, cogumelos, ovos, broto de feijão e nirá

R\$ 102,00

208

MACARRÃO COM MISSÔ

"Macarronada" chinesa feita com macarrão caseiro "al dente", carne moída com gengibre, molho à base de missô com alho, pepino ralado

R\$ 98,00

1208

MACARRÃO COM MISSÔ VEGETARIANO 

"Macarronada" chinesa feita com macarrão caseiro "al dente", cogumelos, molho à base de missô com alho, pepino ralado

R\$ 98,00

209

MACARRÃO À MODA

Tradicional "yakisoba" chinês feito com macarrão caseiro (pode ao ponto da casa - pouco frito, ou bem frito crocante) com camarão, lula, peixe, mexilhão, ostra, polvo, champignon, acelga, broto de bambu, brócolis, ervilha torta, alho, gengibre e cebolinha

R\$ 287,00

213

TA LU MIEN

"Lámen" chinês. Macarrão caseiro especial só com ovos. Leva camarão, frango, porco, ovos, acelga, nirá, cogumelo preto e orelha-de-pau.

R\$ 136,00

BIFUM (MACARRÃO DE ARROZ)

- 210

BIFUM CHOPSUEY 

Macarrão de arroz com acelga, repolho, brócolis, carne bovina, porco e frango. Este prato não leva molho, apenas os temperos.

R\$ 98,00
- 1210

BIFUM VEGETARIANO  

Macarrão de arroz com acelga, repolho, brócolis, ervilha torta, tofu frito, champignon. Este prato não leva molho, apenas os temperos.

R\$ 98,00
- 211

BIFUM COM CURRY 

Macarrão de arroz com acelga, camarãozinho, porco, presunto, ovos, broto de feijão e nirá. Este prato não leva molho, apenas os temperos.

R\$ 102,00
- 212

BIFUM COM CAMARÃOZINHO 

Macarrão de arroz com acelga, repolho, brócolis, camarões pequenos. Este prato não leva molho, apenas os temperos.

R\$ 102,00

SOPA

- 222

SOPA WAN TAN DE CAMARÃO

Wan tan de Camarão cozido em caldo leve com alface e agrião

R\$ 116,00
- 224

SOPA DE MILHO 

Sopa de milho verde, ovos e presunto picado

R\$ 78,00
- 227

SOPA À MODA PEQUIM 

Famosa sopa "hot & sour" - picante e azeda. Leva: pimenta, vinagre, presunto, frango, broto de bambu, coentro, carne de porco, tofu e ovos

R\$ 89,00

ARROZ

- 231

ARROZ DA CASA 

Arroz chinês frito com ovos, presunto e cebolinha

R\$ 49,00
- 232

ARROZ COM CAMARÃO 

Arroz chinês frito com ovos, camarão pequeno, cebolinha

R\$ 84,50
- 233

ARROZ BRANCO  

Arroz branco soltinho

R\$ 20,00
- 234

ARROZ BRANCO ORIENTAL  

Arroz branco grudadinho

R\$ 26,00
- 235

ARROZ VEGETARIANO  

Arroz chinês frito com ovos, cenoura, alface, acelga, cebolinha e repolho bem picadinhos

R\$ 56,60
- 236

ARROZ COM CURRY 

Arroz branco soltinho coberto com molho curry e carne bovina, camarão pequeno, repolho, brócolis e cebola

R\$ 98,00
- 1236

ARROZ COM CURRY VEGETARIANO  

Arroz branco soltinho coberto com molho curry e cogumelos, repolho, brócolis e cebola

R\$ 98,00

SOBREMESAS

Cód.		
241	BANANA CARAMELIZADA  Porção com 4 unidades	R\$ 42,20
242	ABACAXI CARAMELIZADO  Porção com 4 unidades	R\$ 42,20
243	MAÇÃ CARAMELIZADA  Porção com 4 unidades	R\$ 42,20
244	SONHO CHINÊS  Banana recheado com feijão azuki e polvilhado com açúcar com gergelim moído. Porção com 4 unidades.	R\$ 48,50
245	ABACAXI NATURAL  Fatia de abacaxi natural com raspa de limão	R\$ 19,00
246	GELATINA DE AMÊNDOAS  Gelatina a base de leite com essência de amêndoas, servida com pêssego e cereja em calda	R\$ 30,50
248	GELATOS DA ARTISANO   Sabores: - Baunilha - Chocolate - Pistache - Mascarpone com goiabada - Café Bianco - Manga sorbet zero açúcar	R\$ 26,00

249	CHOUX (LEIA-SE "CHU")  Choux com gelato de caffè bianco straciatella. * Parceria da chef Vivianne Wakuda & Artisano *	R\$ 35,00
250	PARFAIT (LEIA-SE "PARFÉ")  Parfait (base de suspiro) com gelato de manga e couli (calda) de morango * Parceria da chef Vivianne Wakuda & Artisano *"	R\$ 40,00