

# AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DA CIDADELA

## Curso Profissional Técnico de Multimédia



**IZAKAYA**  
RESTAURANTE JAPONÊS

Prova de Aptidão Profissional 2022/2023  
Petra Gracinda Rodrigues Santos Nunes



AGRUPAMENTO DE ESCOLAS  
DA CIDADELA



**MULTIMÉDIA**  
CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO DE MULTIMÉDIA

## Índice

Tema, fundamentação e objetivos do projeto.....	03
Recolha e pesquisa.....	04
Recolha fotográfica.....	05
Logótipo antigo.....	06
Novos conceitos/Esboços.....	07
Keywords/Concept Board.....	08
Color Board.....	09
Vetorização final.....	10
Memória descritiva.....	11
Organograma Estrutural.....	12
Site	
Home e Sobre.....	13
Ementa e Galeria.....	14
Testemunhos e Equipa.....	15
Contactos.....	16
Redes Sociais	
Facebook.....	17
Instagram.....	18
Calendarização.....	19
Marketing.....	20
Estacionário.....	21
Cartão de visita.....	22
Chopsticks.....	23
Menu.....	24
Envelope e papel de carta.....	25
Avental.....	26
Placa outdoor.....	27
Embalagem take away.....	28
Saco take away.....	29

## **Izakaya (Cascais)**

### Tema, fundamentação e objetivos do projeto

O tema que escolhi para desenvolver o projeto da PAP é um restaurante chamado Izakaya, um Restaurante Japonês, localizado na Rua do Poço Novo 180, 2750-079 Cascais.

O restaurante tem alguns concorrentes diretos na área de Cascais, tal como o Sushíssimo, Sushi del Mar, KAPPO...

A razão pela qual escolhi este restaurante foi pela sua localização, visto que estando perto da escola, torna-se mais fácil para eu lá ir caso precise de tirar fotografias ou recolher informações.

O restaurante não tem site e tem um logótipo fraco, por isso o meu objetivo é melhorar esses aspectos, fazendo com que o mesmo tenha mais alcance. Vou também melhorar as páginas do Facebook e Instagram.

Vou fazer um estacionário, criar um site que transmita bem a imagem do restaurante, criar um logótipo e peças de comunicação, como flyers e cartazes, com o objetivo de ajudar a divulgar mais o restaurante, melhorar a sua imagem e captar mais clientes.

## Izakaya (Cascais)

### Recolha e pesquisa

#### HISTÓRIA

O restaurante Izakaya surge pelo facto de não haver muita variação de comida japonesa em Portugal, pois a cozinha japonesa é muito vasta e em Portugal conhece-se maioritariamente o sushi, porém, na realidade, o sushi representa apenas cerca de 5% da cozinha japonesa. Com isso em mente, o restaurante foi criado no início de 2022 pelo Chef e sócio Tiago Penão para dar a conhecer um pouco mais da cultura japonesa ao público. Izakaya é um tipo de tasca japonesa, onde são servidos pratos típicos, onde as pessoas se sentam à volta de um balcão, bebem um copo e comem porções.

#### OBJETIVOS

O restaurante Izakaya tem como objetivos tornar-se um espaço de referência no que diz respeito à tradição gastronómica japonesa, destacando-se pela excelência dos pratos assim como pelo profissional atendimento.

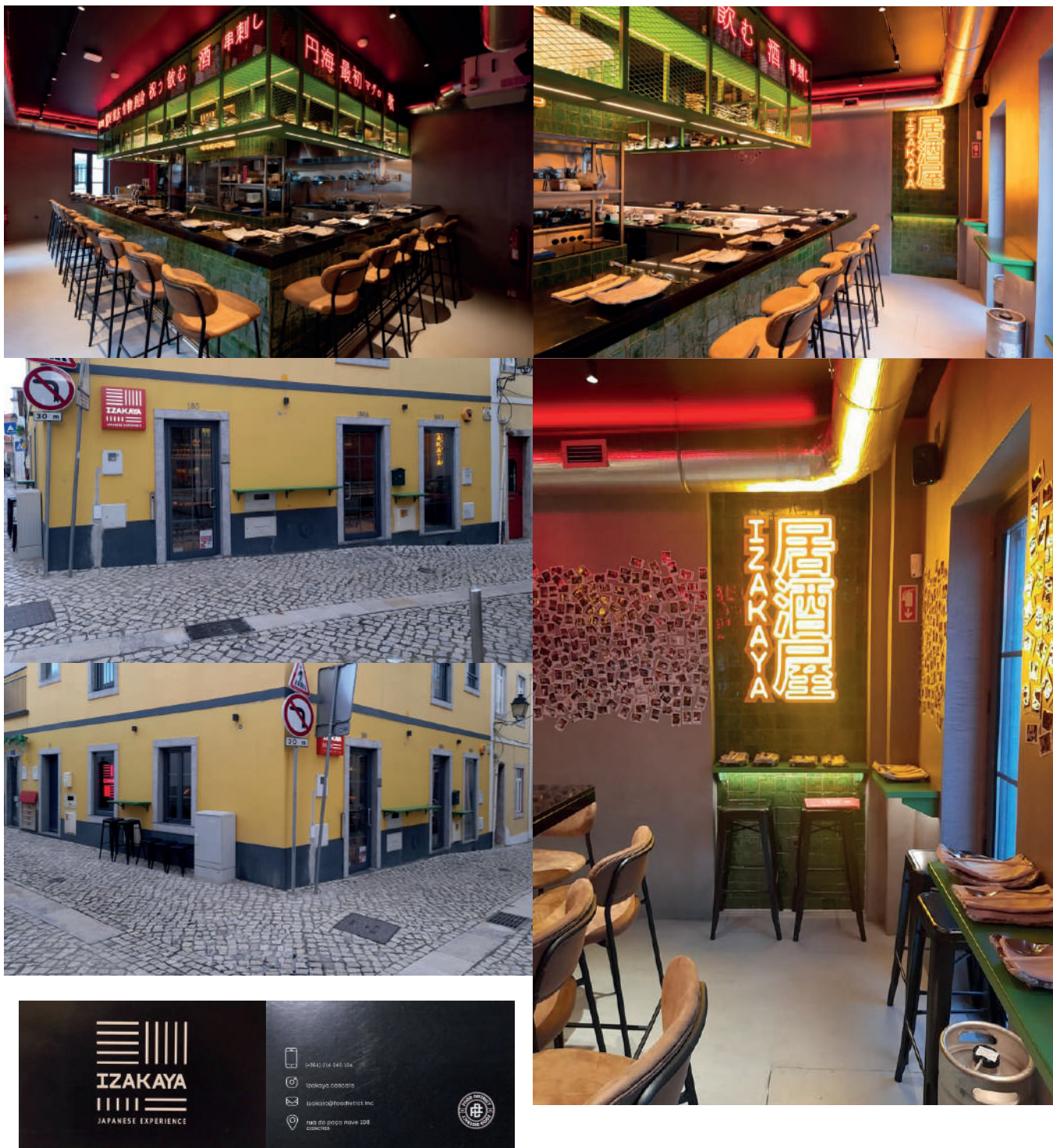
#### MISSÃO

O restaurante Izakaya pretende elevar a gastronomia japonesa a outro patamar, mostrando que existem muitos outros pratos para além do famoso "sushi". Desta forma, o espaço torna-se único e uma referência em Cascais, o que irá atrair mais pessoas, aumentando o número de clientes e as receitas.

#### VALORES

- Espírito de equipa
- Relações humanas
- Higiene
- Confiança
- Qualidade dos produtos

## Izakaya (Cascais) Recolha Fotográfica



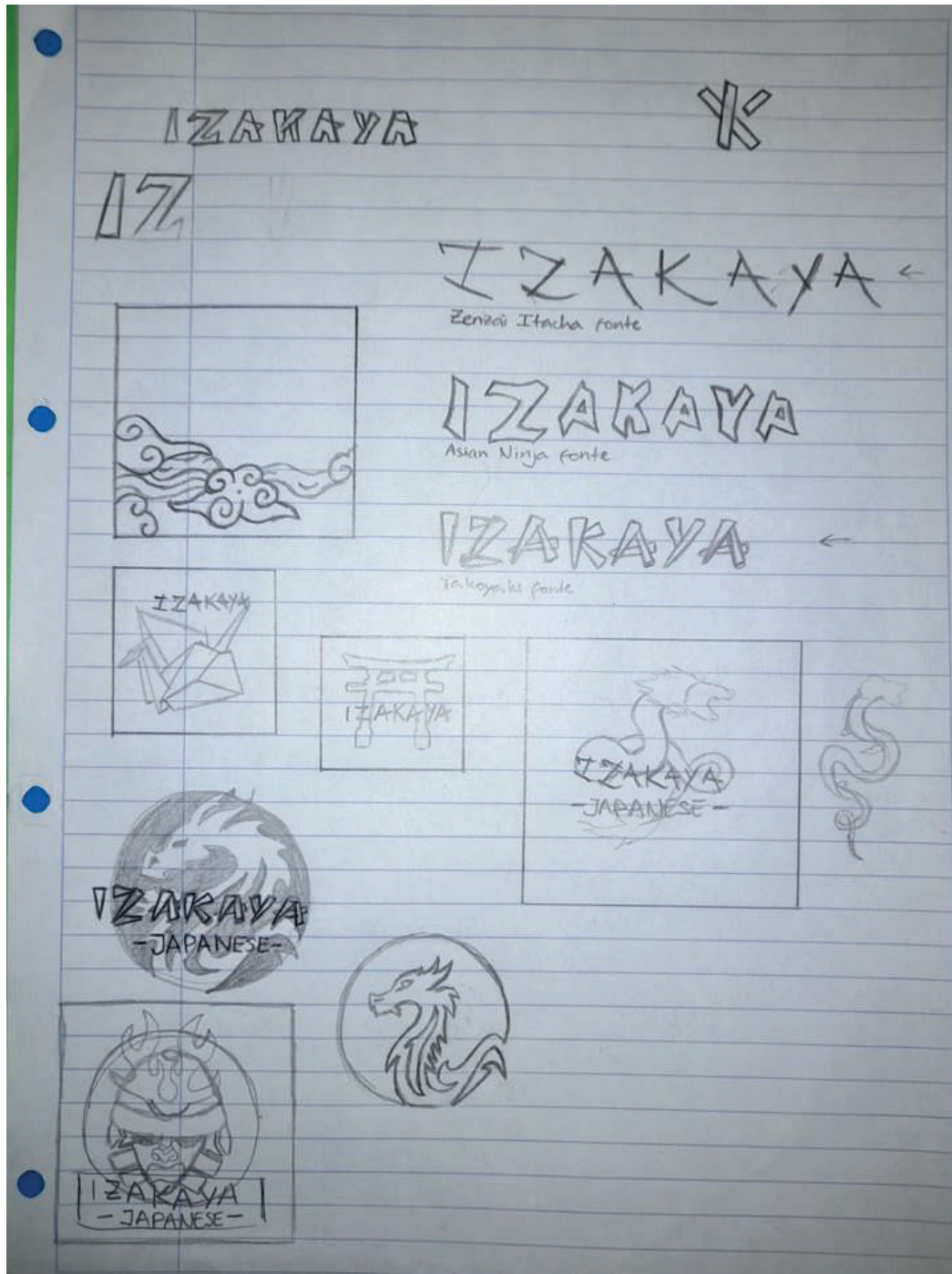
## Izakaya (Cascais)

Logótipo antigo



O antigo logótipo é muito simples e não transmite a imagem do restaurante, por isso proponho-me a melhorá-lo.

## Izakaya (Cascais) Novos conceitos/Esboços



## Izakaya (Cascais)

Keywords/Concept Board



**HIGIENE**



**CULTURA**



**PROFISSIONALISMO**



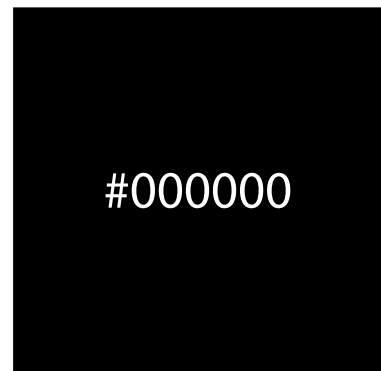
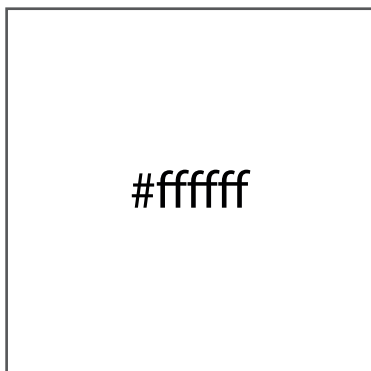
**QUALIDADE**



**CONFIANÇA**

## Izakaya (Cascais)

Color Board



## Izakaya (Cascais)

Vetorização Final



## Izakaya (Cascais) Memória Descritiva



**IZAKAYA**  
RESTAURANTE JAPONÊS

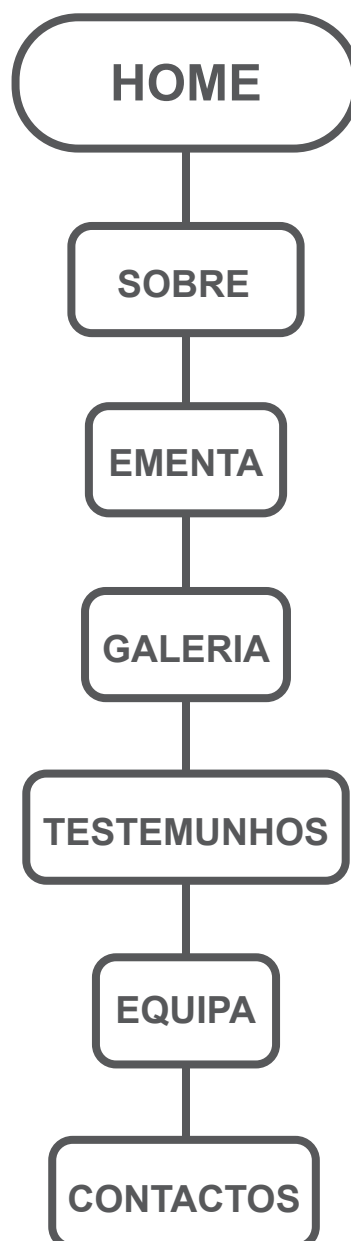
O novo logótipo foi pensado de maneira a ter ligação entre o próprio restaurante e a cultura japonesa.

O vermelho tem uma grande presença na cultura tradicional japonesa, desde a antiguidade até hoje. A referência mais imediata é a própria bandeira do país. Além disso, a combinação de vermelho e branco é tida como de boa sorte.

O preto tem sido tradicionalmente uma cor que representa a elegância e o profissionalismo.

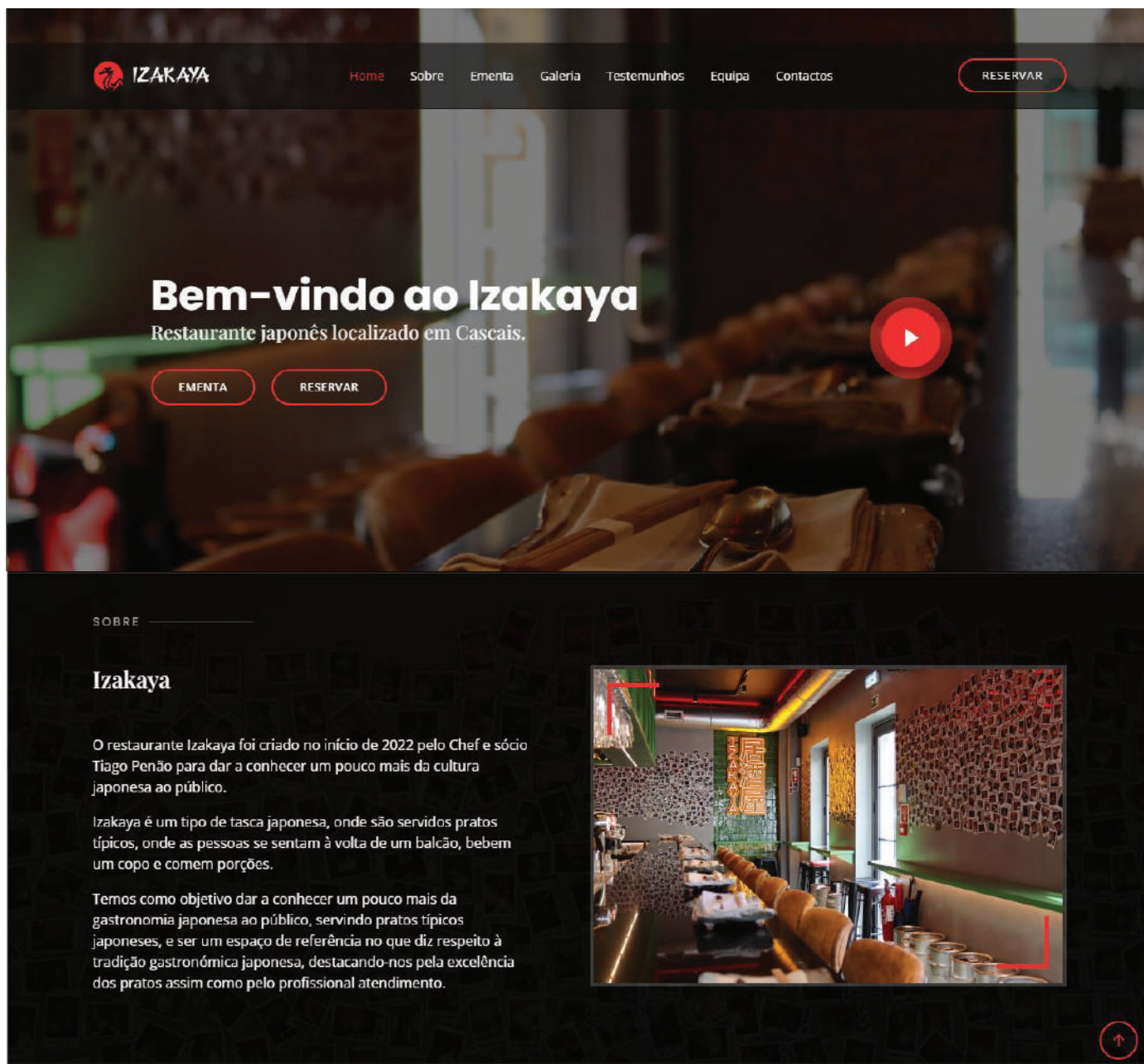
## Izakaya (Cascais)

### Organograma Estrutural



## Izakaya (Cascais)

Site - Home e Sobre



## Izakaya (Cascais)

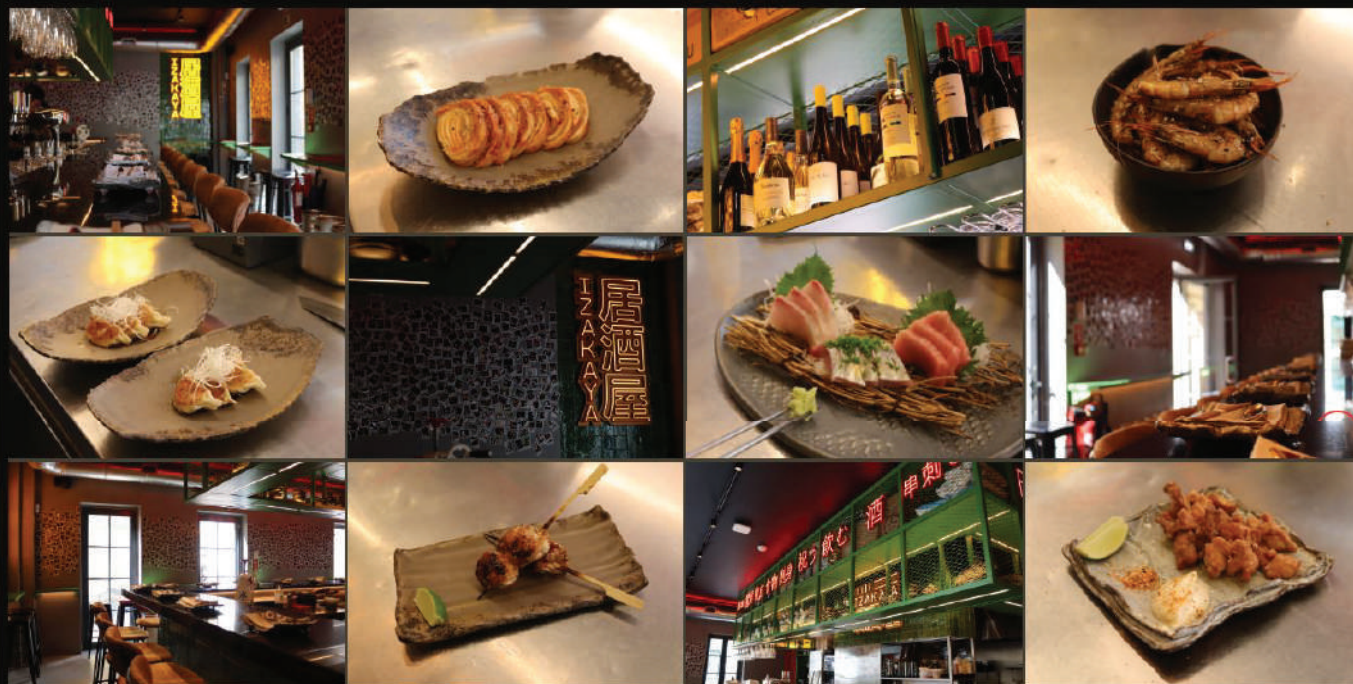
Site - Ementa e Galeria

### Dá uma vista de olhos na nossa ementa

Tudo	Pratos	Soft Drinks	Cocktails	Vinhos
Agedashi Tofu ..... 6,5€	Wafu Salad ..... 6€			Gyozas De Rabo De Boi ..... 10€
Nasu Dengaku ..... 7,5€	Ostras Ponzu E Limão Kosho ..... 12€			Katsusando ..... 16€
Yasai No Gomae ..... 14€	Asari No Sakamushi ..... 18€			Yaki Ika ..... 19€
Nanbanzuke ..... 9€	Tori Karaage ..... 9€			Negima (Coxa Com Cebolo) ..... 8€
Kimchi ..... 6€	Tebazaki ..... 9€			Tsukune (Almôndega De Frango) ..... 9€
Edamames ..... 5,5€	Gyozas De Frango ..... 8€			Hatsu (Coração) ..... 8€
Sosi Desu (Ostra De Frango) ..... 9€	Sasami (Peito De Frango Filet Etado) ..... 9€			Sunagimo (Moelas) ..... 9€
Café/Descafeinado ..... 2€	Kirin (33cl) ..... 4€			Takeo Kurabu (1.8L) ..... 210€
Chá ..... 5€	Shiso Mojito ..... 10€			Harukasumi White Lable (1.8L) ..... 280€
Água Com Gás (75cl) ..... 3€	Kimchi Margarita ..... 15€			Quinta Das Bageiras Reserva ..... 32€
Água 75cl ..... 2,5€	Whiskey Sour ..... 12€			Arinto Dos Açores ..... 50€
Refrigerantes ..... 2,2€	Gin & Tonic ..... 12€			Paço Teixeira ..... 16€
Imperial (20cl) ..... 2,5€	Dassai 23 (72cl) ..... 190€			Quinta Do Mouro ..... 68€

#### GALERIA

### Algumas fotos do nosso restaurante



## Izakaya (Cascais) Site - Testemunhos e Equipa

### TESTEMUNHOS

#### O que dizem sobre nós

“ A vibe izakaya que eu esperava e consegui! A comida era deliciosa, a atmosfera era caótica o suficiente (de uma maneira muito boa) para aproveitarmos a comida, a música e a conversa divertida com a equipa no balcão. Ansioso para voltar novamente! ”

Louise Carmen

“ Fui pela primeira vez (de muitas) e foi tudo ótimo, a equipa é toda atenciosa com os pedidos, a decoração impecável, o conforto do espaço mesmo sendo bem pequeno, foi tudo perfeito. As entradas já dão uma ideia de que os pratos principais te vão surpreender. ”

Renato Augusto

“ Restaurante japonês muito moderno, bem localizado. Comida incrível, serviço excelente, nenhum esforço foi poupado para nos satisfazer. Ambiente lindo. A harmonia da equipa Izakaya é grande. Melhor experiência em anos!!! Nós definitivamente voltaremos. ”

Anke S.



### EQUIPA

#### A nossa equipa



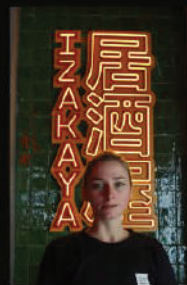
Chef. João Guedes



Chef. Isaac Jorge



Jaymore Sanmartin



Sara Trindade



Edgar Antunes



Wendell Moura




# Izakaya (Cascais)

## Site - Contactos

### CONTACTOS

## Contacte-nos



**Izakaya Cascais**  
Rua do Poço Novo 180, 2750-079 Cascais, Portugal  
4,5 ★★★★★ 124 críticas  
Ver mapa melhor

**Localização:**  
Rua do Poço Novo 180, 2750-079 Cascais

**Horário:**  
Terça-feira a domingo:  
12:30-15:00 / 19:00-00:00

**Email:**  
izakayacascais@gmail.com

**Telefone:**  
T. (+351) 214 045 106

Nome

Email

Assunto

Mensagem

**Enviar**

**IZAKAYA CASCAIS**  
Rua do Poço Novo 180,  
2750-079 Cascais

**Telefone:** T. (+351) 214 045 106  
**Email:** izakayacascais@gmail.com

[f](#) [@](#)

© Copyright Izakaya. All Rights Reserved

## Izakaya (Cascais) Redes Sociais - Facebook



**Izakaya Cascais**

122 curtidas • 167 seguidores

Postagens Sobre Fotos Vídeos

### Introdução

Uma autêntica experiência de taberna japonesa.



- Página · restaurante japonês
- Rua Poço Novo 180, Cascais, Portugal
- 21 404 5106
- reservas@izakayaportugal.pt
- Fechado agora
- Avaliação - 5,0 (6 comentários)

### Fotos

[Ver todas as fotos](#)



Izakaya Cascais

1 dia

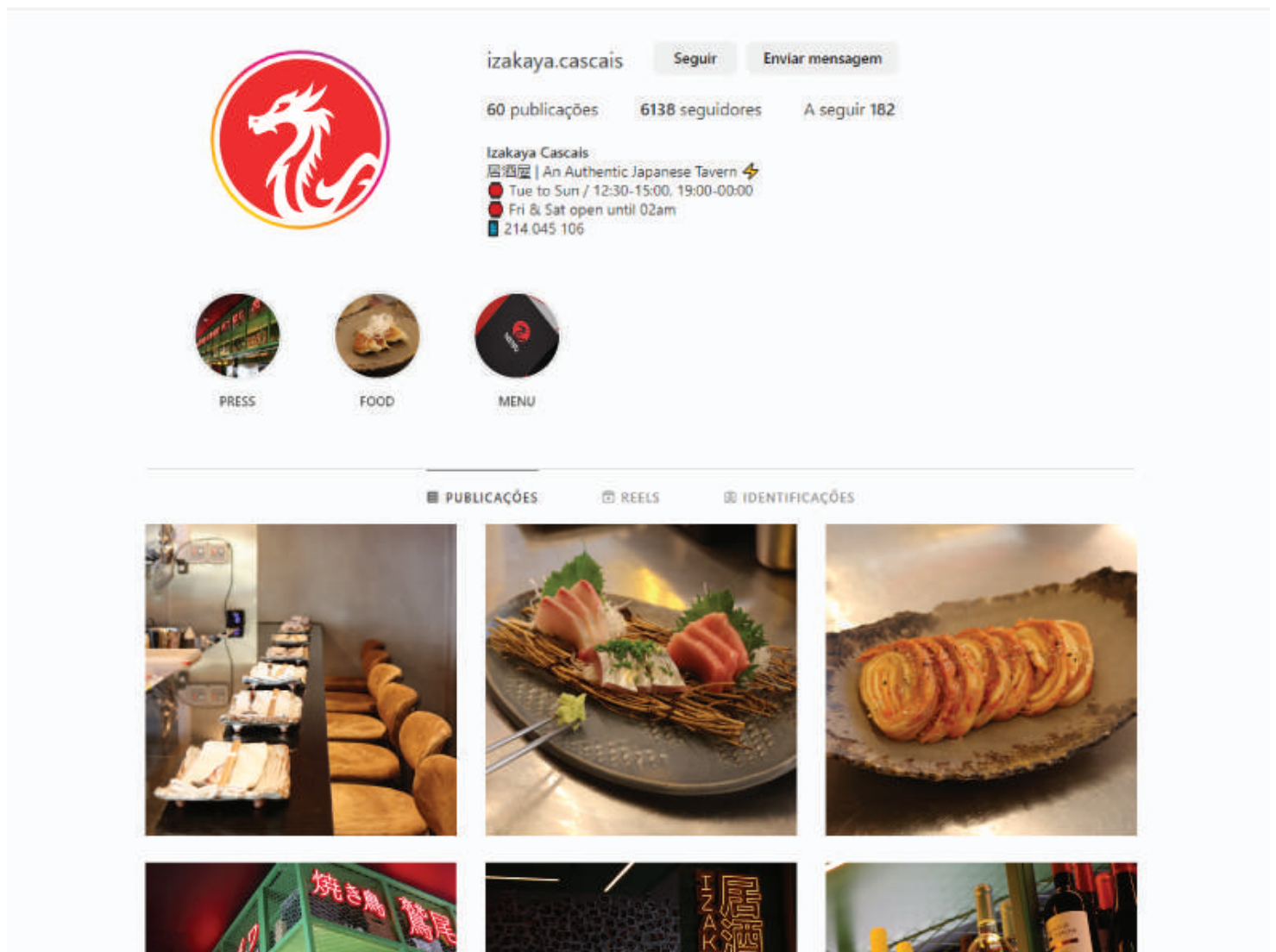
Keeping it real with hard work, passion, talent and teamwork! 🍷

#Izakaya #JapaneseExperience #Cascais #FoodDistrict #JapaneseFood #IzakayaCascais



## Izakaya (Cascais)

Redes Sociais - Instagram



## Izakaya (Cascais)

Calendarização

<b>SETEMBRO</b>					
<b>OUTUBRO</b>					
<b>NOVEMBRO</b>					
<b>DEZEMBRO</b>					
<b>JANEIRO</b>					
<b>FEVEREIRO</b>					
<b>MARÇO</b>					

## Izakaya (Cascais)

### Marketing

#### **Público-alvo**

Amantes de comida japonesa

Classe social: classe média/média alta

#### **Ações promocionais**

Distribuição de flyers e cartões de visita

Divulgação do restaurante nas redes sociais

Tema:  
Izakaya

Petra Nunes

---

## Izakaya (Cascais) Estacionário



## Izakaya (Cascais)

Peças de comunicação



Cartão de visita

## Izakaya (Cascais)

Peças de comunicação



Chopsticks

## Izakaya (Cascais)

Peças de comunicação



Menu

## Izakaya (Cascais)

Peças de comunicação



Envelope e papel de carta

## Izakaya (Cascais)

Peças de comunicação



Avental

## Izakaya (Cascais)

Peças de comunicação



Placa outdoor

## Izakaya (Cascais)

Peças de comunicação



Embalagem take away

## Izakaya (Cascais)

Peças de comunicação



Saco take away