



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

SELO DE VALOR CULTURAL DA CIDADE DE SÃO PAULO

Ficha de identificação

Nome do estabelecimento: Ton Hoi

Razão Social do estabelecimento: TON HOI LANCHONETE LTDA.

Endereço: Av. Prof. Francisco Morato, 1484 - Butantã

Telefone: (11) 3721-3268

Página na internet: <https://tonhoi.com.br/>

Data de constituição: 19 nov. 1981¹⁴⁷

Início de atividade: 13 nov. 1981¹⁴⁸ (1968 - Ton San)

Horário de funcionamento: Quarta a sexta-feira, das 18h30 às 22h, sábado das 12h às 15h e das 18h30 às 22h e domingo das 12h às 15h30

Data de inauguração: 1968

Proprietários/sócios: Tommy Wong e Terezinha Lee

Ramo de atividade: Lanchonetes, pastelarias, confeitarias, casas de chá, de doces e salgados, de sucos de frutas e sorveterias¹⁴⁹

Setor/Quadra/Lote: 101.254.0002-1

Ocupa imóvel tombado? Não

Conserva instalações/ambiência de época? Não

É referência local/ bairro? Sim

É referência na cidade? Sim

¹⁴⁷ Cf.: Junta Comercial do Estado de São Paulo. Disponível em:

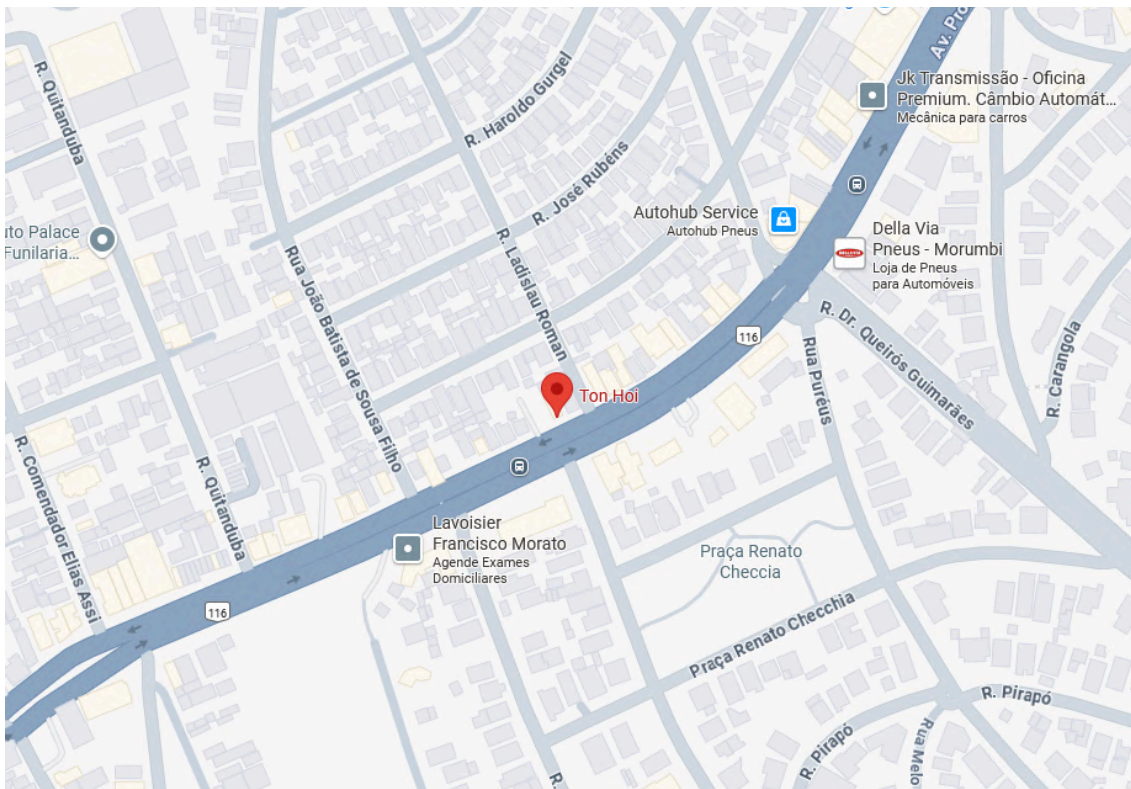
https://www.jucesponline.sp.gov.br/Pre_Visualiza.aspx?nire=35201668059&idproduto= . Acesso em: 30 jul. 2025.

¹⁴⁸ Idem.

¹⁴⁹ Ibidem.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO



Localização do restaurante Ton Hoi. Fonte: Google Maps. Acesso em: 30 jul. 2025.



Fachada do restaurante Ton Hoi. Disponível em: <https://shorturl.at/zvtwQ>. Acesso em: 30 jul. 2025.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

Dados históricos¹⁵⁰:

James e Ketty Wong migraram da China para o Brasil, desembarcando no porto de Santos em 10 de outubro de 1960, com um filho de um ano. Chegam à capital paulista tendo em vista o reencontro com o pai e irmão de James, que, um ano antes, em 1959, já se estabeleciam em São Paulo. James Wong, pescador experiente, nasceu na província de Shandong, na costa leste chinesa, e antes da chegada ao Brasil havia navegado mares orientais e o Oceano Pacífico, à bordo de uma embarcação pesqueira, onde teve contato com a culinária marítima de diversos países. No Brasil sua bagagem lhe rendeu emprego rapidamente como ajudante de cozinha em alguns restaurantes chineses, em especial, uma das casas de Dona Beth, proprietária e anfitriã. Segundo o neto de James, Johny Wong, em um desses restaurantes habituais da comunidade chinesa, o avô recebeu sua fama. Naquela ocasião, um cliente pediu um prato típico, não usual na casa de “porco doce azedo”, no dia em que o cozinheiro-chefe faltou. Supostamente surpresa com o pedido, a anfitriã Beth foi à cozinha em busca de alguém que soubesse fazer o prato e James, recém-chegado ao restaurante mas já versado na cozinha, estendeu o braço e confirmou que cozinhará o prato algumas vezes. Ao final da refeição, os fregueses parabenizaram o prato e solicitaram conhecê-lo para agradecer pessoalmente. O feito foi suficiente para Dona Beth, a matriarca, promovê-lo imediatamente e demitir o antigo cozinheiro. A partir de então o nome de James passou a ecoar na comunidade sino-brasileira nacionalmente.

Um ano após o desembarque, em 1961, James é convidado para abrir um restaurante em Porto Alegre, já famoso pelo feito em São Paulo. Após um ano na capital gaúcha, volta a São Paulo e trabalha em diversos restaurantes pelo interior do estado. Em 1967, é convidado para ser sócio do famoso restaurante Yun Ton, em Belo Horizonte, recém fundado, em 1965. Ainda que com 4 filhos nascidos e Ketty grávida do quinto, decide embarcar no novo empreendimento. A casa, lotada desde sua chegada, cresce em movimento, exponencialmente, como resultado da fama alcançada nos anos anteriores. Ao fim de um ano de trabalho exaustivo, o sócio-cozinheiro é avisado pelos sócios que não havia lucro a ser dividido, e que não sabiam quando o retorno do empreendimento chegaria. Ao ouvir da situação financeira, James entrega o avental e se despede, recusando-se a trabalhar de graça.

Após seu retorno a São Paulo, em 1968, abrem o pequeno restaurante Ton San (“Montanha do Leste”), localizado na Rua Cunha Gago, entre as ruas Cardeal Arcoverde e Teodoro Sampaio. Depois da década tumultuada, Johny relata que seu avô gostaria de cozinhar e trabalhar um poucos menos, um dos motivos pelo qual decidiu montar um pequeno estabelecimento, numa casinha, de cozinha, balcão e 10 lugares, ao

¹⁵⁰ Entrevista realizada em 3 set. 2025, com Johny Wong, atual administrador e neto de James.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

lado do renomado restaurante chinês Yao Han. A tranquilidade almejada teve curta duração, pois rapidamente circulou pela comunidade chinesa a notícia de que James havia aberto um novo restaurante. Antigos fregueses do Tom San, que frequentam o Ton Hoi até hoje dizem que a antiga casa chegava a recusar fregueses tamanha a demanda, tanto no almoço quanto na janta. Em síntese, com a casa lotada diariamente, os empréstimos tomados para a sociedade em Belo Horizonte foram pagos em 3 meses de abertura do comércio em Pinheiros.

Entre 1969 e 1970, a família abre um novo restaurante Ton Kon (“Açude/Represa do Leste”), em terreno alugado na antiga Rua Miguel Isasa, suprimida pelo atual Largo da Batata, já com a participação dos filhos adolescentes (Timmy e Tommy Wong). Após a década de sucesso, os avós decidem investir em alguns imóveis na capital, mas também, e curiosamente, na cidade litorânea de Iguape, que, segundo Johny, lembrava o avô da província natal, Shandong. No dia 26 de março de 1982, inauguram o restaurante Ton Hoi (“Mar do Leste”), no endereço atual, num imóvel adquirido anteriormente, uma casa térrea utilizada como consultório odontológico. No ano de 1989 decidem ampliar o restaurante, com a construção do segundo andar, recebendo um novo salão. Para a reforma completa do espaço passam 3 anos realizando entregas, estabelecidos naquele momento na garagem do filho mais velho de James, Timmy, localizada na Rua Três Irmãos, transversal à Av. Francisco Morato.

Neste período, alguns restaurantes chineses na cidade de São Paulo são fechados pela vigilância sanitária, acusados de más práticas de higiene, motivo de preocupação entre a comunidade chinesa e seus comerciantes. Como ideia inovadora, o restaurante propõe a exposição da cozinha para o salão, através de divisórias transparentes, tendo em vista evitar a desinformação e mostrar ao público as boas práticas do restaurante e da culinária chinesa. Após as reformas, reabrem em 20 de fevereiro de 1992, com a “cozinha ao vivo”, para o choque da comunidade e donos de restaurantes chineses, à época críticos da ideia, avaliada como possivelmente arriscada.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO



Caio Guatelli/A

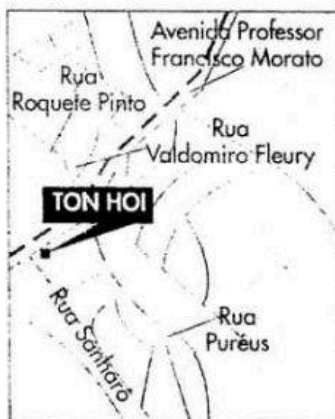
Cozinheiros em ação: cuidados especiais com condições de higiene e 150 itens no cardápio

‘Cozinha ao vivo’ é novo conceito

Clientes acompanham de perto o preparo dos pratos chineses no Ton Hoi, no Butantã

Determinado a acabar com as dúvidas sobre as condições de higiene e limpeza, que costumam existir com relação a restaurantes chineses, o Ton Hoi, no Butantã, lançou o conceito de “cozinha ao vivo”, que permite ao cliente acompanhar de perto o preparo dos pratos.

Atualmente, pode-se dizer que a culinária chinesa é resultado da soma de temperos e ingredientes de diversos países asiáticos. “A vertente que segui-



Avenida Professor Francisco Morato, 1.454, Butantã. Telefone: 814-3268

mos procura equilibrar paladares agridoces e apimentados, como em Pequim, mais adaptada ao gosto do brasileiro”, diz o

gerente do local Tommy Wor

O variado cardápio traz cerca de 150 pratos, que incluem massas e frutos do mar. O destaque fica por conta do tritão campeão, um refogado de lula, camarão e mexilhão envolvido por brócolis e acelgas. Servido para duas pessoas e custa R\$ 30,30.

Servido numa cesta de bambu, a palha trançada, decorada com verduras da época; o família feliz (R\$ 28,50) traz porção de broto de bambu, acelga, pato de frango, carne de porco grelhados, lula, camarão, e camarão. Para quatro pessoas.

O Ton Hoi atende de segunda a quarta-feira, das 18 às 23 horas e de quinta a domingo, também das 11h30 às 15 horas.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

Em 1995, o tio Timmy deixa a casa e assume seu irmão mais novo, pai de Johny, o atual chefe de cozinha da casa, Tommy Wong. No ano seguinte entram para a lista de indicações do Guia Quatro Rodas, e são condecorados consecutivamente, até 2012, ano em que realizam nova reforma, próximo ao final da revista, em 2014, somando 17 participações.

Nascido em 1987, Johny, neto de James e filho de Tommy, e portanto membro da terceira geração familiar, ingressa no curso de Hotelaria do Senac em 2005, já acostumado ao ambiente comercial, buscando acrescentar nova experiência à casa. Para ele, a vida longa do Ton Hoi é resultado da combinação entre a manutenção da essência do restaurante, da culinária chinesa tradicional, em especial seus pratos de frutos do mar, mas também da adaptação à novidade, tendo em vista a abrangência do público, de fregueses centenários às novas gerações. Prova da excepcionalidade é o sucesso do restaurante, apesar da localização fora do circuito central. Isto é, localizado na Avenida Francisco Morato, de caráter rodoviário e, portanto, pouco caminhável, sempre foi local de destino, menos dependente do fluxo local.

Em 2018, realizam a reforma mais recente, para modernização das instalações e transformação da fachada e abertura do terceiro pavimento (cobertura acessível para eventos), período em que Johny e o irmão mais velho assumem a administração do restaurante.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO



Antiga fachada do restaurante Ton Hoi, 2018. Fonte: Google Maps. Acesso em: ago. 2025.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

Sobre instalações, ambiente interno e inserção urbana:

O edifício localizado na Avenida Francisco Morato, sede do Ton Hoi, passou por sucessivas modificações, de consultório odontológico em uma casa térrea para sobrado e, finalmente, o pequeno edifício atual. Após as reformas realizadas em 2018, o restaurante adquiriu a feição atual, com estrutura metálica e alvenaria e elementos vazados de tijolos, além dos planos ornamentais de hastes de bambu, perpendiculares à fachada.



Fachada atual do Ton Hoi. Foto: Alec Akasaka (2025).



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

Pelo portão lateral é possível acessar o primeiro piso através de uma rampa, onde estão localizados os banheiros e o *lounge* de recepção. É a partir deste espaço que se observa a pioneira cozinha “ao vivo”, onde encontram-se as estações de preparo de alimentos, bem como um expositor de massas feitas na casa. O *lounge* de recepção se destaca como espaço de estar com música ao vivo.



Lounge no interior do restaurante, com vistas para a cozinha. Foto: Alec Akasaka (2025).



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO



Interior da cozinha e expositor de massas. Fonte: Google Maps. Acesso em: ago. 2025.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

Ainda no primeiro piso encontram-se, atrás do lounge, o bar e balcão, onde é também possível acessar o elevador para os pavimentos superiores. No segundo pavimento está localizado o atual salão, local amplo onde estão dispostas as mesas do restaurante, espaço ornamentado por luminárias de papel, além de um conjunto imagético da cultura chinesa, com fotografias, quadros e painéis. No mezanino está localizado o espaço de eventos, área livre com acesso para a cobertura.



Salão no segundo pavimento. Foto: Alec Akasaka (2025).



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO



Salão no segundo pavimento. Foto: Alec Akasaka (2025).



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO



Salão no segundo pavimento e espaço de eventos no mezanino. Foto: Alec Akasaka (2025).



Ambiente do restaurante **Ton Hoi**, no Butantã, um das poucas representantes da cozinha do mar da China

São Paulo desconhece a riqueza de sabores chineses

Josimar Melo

O que conhecemos da cozinha chinesa em São Paulo é uma sombra da grandeza e originalidade daquela culinária. O tamanho do território (com as diversidades de clima) e a longevidade da cultura (com receitas que chegam a datar de 4.000 anos atrás) são aspectos que explicam a enorme variedade de técnicas, ingredientes e pratos, muito mais do que vemos nos restaurantes da cidade.

A riqueza da cozinha chinesa tem uma origem paradoxal: é produto da escassez, de um solo árido ocupado por bilhões de pessoas. Pouco alimento e pouco combustível, no lugar de resultarem numa cozinha pobre, levaram os chineses a utilizar de tudo (do porco ao cachorro e à cobra).

Ao lado disso, há enormes diferenças entre as pelo menos quatro cozinhas regionais. O norte, representado por Pequim, usa mais grãos —incluindo massas e pães— que legumes e carne de carneiro (e o pato de Pequim); o leste, tendo como centro Xangai, é rico em frutos do

mar, além do rolinho primavera e da rara sopa de ninho de andorinha. O oeste (Chengdu) tem cozinha condimentada, com pimenta-malagueta usada em pratos da montanha e muito frango; e o sul (Cantão) é o mais diversificado, com influências de todo o país, pratos coloridos e adocicados de carnes, peixes e legumes —como as servidas no Hi Pin Shan (pág. 14), no Ting (pág. 29) e no Forbidden City (pág. 10)—, além da sopa de barbatana de tubarão.

Por questões históricas, o Brasil recebeu principalmente a migração da região de Cantão; e, em função dos ingredientes disponíveis aqui e das preferências locais, as casas foram limitando seu número de pratos. Especialmente em São Paulo, que tem pouca tradição de restaurantes de peixes, quase não se implantou a cozinha chinesa do mar, tão saborosa —mas que pode ser encontrada no **Ton Hoi** (pág. 29). Ainda temos muito o que conhecer sobre a culinária chinesa, uma das mais ricas e sofisticadas do mundo e berço de todas as cozinhas asiáticas.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

VOLTA&MESA
Luiz Horta

O chinês sem xadrez

TRADUÇÃO

CHI FU, por exemplo) em que quase nem se compreende português e onde comer é para aventureiros, com risco de resultado infeliz. **O Ton Hoi finge que é igual aos outros. Tem a decoração típica: vermelhos, dourados e dragões (verdade que mais equilibrados e menos barro alegórico que o pagode habitual no gênero). O cardápio, no entanto, tem bons pratos executados com uma fineza incomum.**

Da última vez, comi de entrada as moelas no vinagrete. São moelas cortadas finíssimas, quase um carpaccio, meio durinhas, com o molho bem equilibrado. Depois, uma salada de polvos, com acelga, vários verdes e pedaços tenros do molusco, também puxada para a acidez do vinagre e muito saborosa. E o prato principal foi peixe. Acho que pouca gente vai a um restaurante chinês comer peixe, eles cozinham no vapor peixes inteiros, conforme a disponibilidade do dia. Comi robalo, uma perfeição. Tudo com pão no vapor, não pedi arroz.

O restaurante tem seus ritos. Cheguei e já tinha uma dezena de pessoas na porta esperando a abertura. Distribuíram senhas e, quando abriram, todo mundo correu para o corredor lateral e ficou, tensamente, esperando a mesa. É engraçado depois que passa, mas com fome e na ansiedade do "será que vou conseguir me sentar" dá um certo nervoso. A comida compensa tudo.

TON HOI
ONDE: av. Professor Francisco Morato, 1.484, Butantã, tel. 3723-3268.
QUANDO: ter., das 12h às 14h30; qua., das 12h às 14h30 e das 19h30 às 22h; qui., a sáb., das 12h às 14h30 e das 19h30 às 22h.

Se é para consumir essa comida já meio descaracterizada, mais americana que chinesa, de caixinhas trazidas pelo delivery, nem justifica ir ao restaurante. Estou em revolta contra a mesmice. Passei a ler os cardápios em detalhes e pedir o diferente. Fui me especializando nas páginas menos frequentadas dos menus. Se vou a um restaurante chinês, salto todos aqueles pratos que há em todo lugar. Vou lá no fundo nas entrelinhas e tento encontrar algo que fuja do comum, aquilo que o dono come, mas que não agrada tanto à clientela.

Meu favorito é o Ton Hoi. Estou exagerando um pouco, como sempre. O Ton Hoi é bem conhecido por servir pratos incomuns e não é descoberta minha. Há alguns outros mais hardcore (penso no

14 • 30 de abril a 6 de maio de 2017

Fonte: Acervo Folha de S. Paulo. 30 abr. 2017, p. 14 e 15.

Referências:

FOLHA DE S.PAULO. **Folha de S.Paulo**, São Paulo, 3 fev. 1995. Ilustrada, p. 27. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/fsp/1995/2/03/ilustrada/27.html>. Acesso em: 18 ago. 2025

FOLHA DE S.PAULO. **Folha de S.Paulo**, São Paulo, 08 out. 2004. Guia da Folha, p. 25. Disponível em: <https://acervo.folha.com.br/digital/leitor.do?numero=16223&keyword=%22ton+hoi%22&anchor=5837794&origem=busca&originURL=&maxTouch=0&pd=461dd006abca68ce735ce060b9412fca>. Acesso em: 11 set. 2025.

FOLHA DE S.PAULO. **Folha de S.Paulo**, São Paulo, 30 abr. 2017. Volta&Mesa, p. 27. Disponível em: <https://acervo.folha.com.br/digital/leitor.do?numero=47806&keyword=%22ton+hoi%22&anchor=6051574&origem=busca&originURL=&maxTouch=0&pd=8444c9c961f2ec7b709553a01287fa64>. Acesso em: 18 ago. 2025



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

O ESTADO DE SÃO PAULO. “Cozinha ao vivo” é novo conceito. São Paulo, 30 out. 1998.
Disponível em: <https://acervo.estadao.com.br/pagina/#!/19980203-38093-spo-0132-sbo-z8-not/busca/Ton+Hoi>.
Acesso em: 11 set. 2025.

TONHOI. **Tonhoi**: Sobre. Disponível em: <https://tonhoi.com.br/>. Acesso em: 12 set. 2025.

TRIP ADVISOR. AVALIAÇÃO do usuário "Carlos_Silva". Experiência autêntica e saborosa [Avaliação online]. TripAdvisor, 15 ago. 2023. Disponível em: https://www.tripadvisor.com.br/ShowUserReviews-g303631-d1976479-r125389178-Golden_Plaza_Chinese_Restaurant-Sao_Paulo_State_of_Sao_Paulo.html. Acesso em: 12 set. 2025.

SÃO PAULO. Junta Comercial do Estado de São Paulo. Secretaria de Desenvolvimento Econômico. **JUCESP**. Disponível em: <https://www.jucesponline.sp.gov.br/>. Acesso em: 11 set. 2025.

Elaborado por: Alec Akasaka Benedusi, estagiário em Arquitetura e Urbanismo, em 12 set. 2025

Núcleo de Identificação e Tombamento

Divisão de Preservação do Patrimônio/DPH.