

ENTRADA

GYOZAS

\$140

(5pzs) fritas o asadas

Empanaditas rellenas de carne de cerdo y vegetales, acompañadas con salsa de la casa.



GYOZAS VEGETARIANAS

\$140

(5pzas) fritas o asadas

Empanaditas rellenas de vegetales salteados acompañadas con salsa de la casa.

KARA AGE

\$140

(140g)

Pollo frito estilo japonés ligeramente picante sobre cama de pepino y cebollín



EDAMAME

\$140

(100g) Natural o Asado (picante).

Frijol de soja en su vaina al vapor



TAKOYAKI

\$140

(8pzas)

Pequeñas bolitas a base de harina de trigo y pulpo acompañados de mayonesa japonesa y salsa tonkatsu.



KUSHI AGES

\$140

(3pzas)

Deliciosas brochetas de queso manchego empanizadas.



BAO

\$140

Pan al vapor con panceta de cerdo marinada, germen de soja, espinaca, salsa de anguila y salsa de la casa

AGUEDOFU

\$140

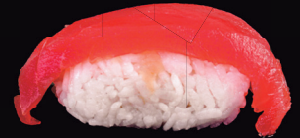
Tofu frito, aperitivo suave y vegano bañado en salsa especial.



NIGIRI

BOCADILLOS ORIENTALES DE ARROZ Y PROTEÍNA (20G)

KANI (cangrejo)	\$70
EBI (camarón)	\$75
TAKO (pulpo)	\$70
MAGURO (atún)	\$75
MASAGO (caviar cangrejo)	\$80
SAKE (salmón)	\$75
UNAGUI (anguila)	\$85
MAGDALENO (camarón y ensalada kani)	\$85
IKURA (caviar salmón)	\$120



SASHIMI

CORTES DE PESCADO FRESCO, DELGADO O GRUESO

SALMON

Delgado (120g)	\$250
Grueso (200g)	\$290

ATÚN

Delgado (120g)	\$240
Grueso (200g)	\$265



TEMAKI

CONOS

KANI

(cangrejo, aguacate, pepino y queso crema)

EBI

(Camarón, aguacate, pepino y queso crema)

SPYCI TUNA

(Atún picante y pepino)

91

(Ensalada kani y camarón empanizado)

UNAGUI

(Anguila, aguacate, pepino y salsa de anguila)

SAKE

(Salmon, aguacate, pepino y queso crema)

\$115

\$120

\$115

\$115

\$150

\$140



POKE

POKE VEGIE

Tazón con variedad de ingredientes frescos, aguacate, espinaca, edamames, fruta de temporada, pepino y tofu; sobre una cama de arroz al vapor

POKE SALMÓN

(100g proteína, 260g arroz)

Tazón con variedad de ingredientes frescos, cubos de salmón, aguacate, espinaca, edamames, fruta de temporada, pepino; sobre una cama de arroz al vapor

POKE TUNA

(100g proteína, 260g arroz)

Tazón con variedad de ingredientes frescos, cubos de atún, aguacate, espinaca, edamames, fruta de temporada, pepino; sobre una cama de arroz al vapor

POKE MORIWASE

(100g proteína, 260g arroz)

Tazón con cubos de camarón, salmón, pulpo, surimi, masago y atún; sobre una cama de arroz al vapor.

POKE CRISPY FUJI

(100g proteína, 260g arroz)

Tazón con una cama de arroz al vapor acompañado por salmón, atún, kakiague, cacahuete y aguacate.

\$215

\$225

\$225

\$265

\$290



SUSHI

FURAI (8 PZAS)

Rollo empanizado con aguacate y queso crema por dentro con topping de camarón a la plancha y aderezo.

\$210



PHILA (8 PZAS)

Rollo relleno de aguacate y pepino, queso crema por fuera, topping de ensalada de surimi, cebollín, salsa de anguila y ajonjolí.

\$210

YAMATO MAKI (6 PZAS)

Relleno de aguacate y queso crema, forrado de pepino con aderezo de spicy, camarón empanizado, salsa de anguila y ajonjolí.

\$205



EBI ROLL (8 PZAS)

Relleno de aguacate y pepino, forrado de camarón con topping de aderezo spicy, camarón empanizado, salsa de anguila y ajonjolí.

\$210



DINAMITA ROLL (6 PZAS)

California empanizado, relleno con camarón, pulpo, salmón, surimi, topping de aderezo de callo de hacha, anguila ahumada, salsa de anguila y ajonjolí.

\$230

TAKO ROLL (8 PZAS)

Relleno de queso crema y pepino, forrado de pulpo y aguacate, topping de ensalada de cangrejo, camarón empanizado. Ligeramente bañado en salsa de anguila y ajonjolí.

\$245



MAGURO ROLL (8 PZAS)

Relleno de aguacate y pepino, forrado de atún y aguacate con topping de aderezo spicy y cebollín.

\$245

SAKE ROLL (8 PZAS)

Relleno de queso crema y pepino, forrado de Salmon y aguacate, ensalada de cangrejo y camarón empanizado de topping, salsa de anguila y ajonjolí.

\$245



EMPERADOR (8 PZAS)

Relleno de camarón empanizado y queso crema, forrado de aguacate y topping de ensalada de cangrejo, salsa de anguila y ajonjolí.

\$245



HORENSO MAKI (8 PZAS)

Relleno de Atún, aguacate, pepino y zanahoria, cubierto con arroz, espinaca y aderezo.

\$245

BANANA ROLL (8 PZAS)

Relleno de pepino y aguacate, por fuera plátano frito con topping de tampico y camarón empanizado.

\$245

SAKANA ROLL (8 PZAS)

Relleno con piel de salmón crujiente, pepino fresco y suave aguacate. Forrado de arroz y furikake

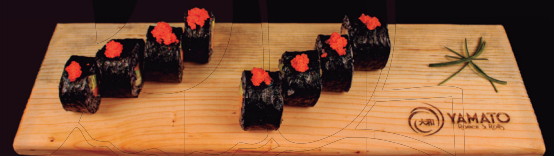
\$245



VIGAN ROLL (8 PZAS)

Relleno de aguacate, pepino y zanahoria. Forrado con hoja de arroz y ajonjolí negro. Topping de camote frito y aderezo de maracuyá.

\$245



UNAGUI ROLL (8 PZAS)

Relleno de salmón y pepino, forrado de anguila, aguacate y queso crema, con aderezo de huevo de cangrejo y pulpo empanizado, salsa de anguila y ajonjolí.

\$260

KUROI MAKI (8 PZAS)

Relleno con salmon ahumado, pepino y aguacate, forrado con arroz en tinta negra y topping de ikura.

\$260

KAITO SMOKE (8 PZAS)

Relleno de camarón tempura, aguacate y pepino. Cubierto con arroz y salmón ahumado.

\$260



SHINJU NO YAMA (8 PZAS)

Relleno de mango y pepino. Cubierto con alga, coronado con láminas de salmón, trozos de aguacate e Ikura.

\$260



RAMEN

750 ML

TEMPURA UDON

Sopa de fideos udon en fondo de pescado con tres piezas de camarón capeado, wakame, cebollín y vegetales.

\$260



VEGIE RAMEN

Caldo a base de vegetales y miso libre de cárnicos y lácteos, con fideos de frijol de soja (transparente), tofu asado, germen de soja y vegetales.

\$250



SHOYU

Caldo a base de salsa de soja y con fideos ramen, acompañado de pollo a la plancha o chashu, germen de soja, cebollín y alga nori.

\$250



MISO RAMEN

Caldo a base de grano de soja fermentado y salsa de soja, servido con fideos ramen, pollo a la plancha o chashu, jengibre curtido y espinaca.

\$250



TONKOTSU

Caldo a base de cerdo, con fideos ramen, chashu, naruto, espinaca y shitake.

\$290



TAN TAN MEN

Caldo picante a base de cacahuete, ajonjolí y variedad de chiles, con fideos ramen, acompañado de carne molida, germen de soja y espinaca.

\$290



RAMEN KAI

Caldo a base de pescado con un toque de picor, servido con fideos ramen, 2 pzas de camarón, pulpo, pescado, naruto y wuakame.

\$290

KARE NO KAZE

Caldo rico y especiado al curry, acompañado con fideos ramen, hongo enoki, alga nori, pimienta rallada y proteína a su elección: Pollo, Res o Camarón (5pzas).

\$290

YAMATO MEN

Caldo a base de cerdo y miso, acompañado con camarón (5pzas), col, cebolla, cebollín, pimienta rallada y huevo cocido.

\$290

INGREDIENTE EXTRA

Chashu \$50

Huevo cocido \$35

Udon \$60

Noodles \$45

Vegetales \$35

YAKIMESHI

ARROZ FRITO CON ZANAHORIA, CALABAZA Y HUEVO (250G)

VEGETARIANO	\$140
POLLO (70g)	\$150
RES (70g)	\$150
CAMARÓN (3pzas)	\$155
MIXTO (35g pollo, 35g res, 3 pzas camarón)	\$175

TEPANYAKI

Variedad de verduras al sartén bañadas en salsa de soja, acompañadas con proteína y arroz blanco. (250g verdura, 100g arroz)

VEGETARIANO	\$190
POLLO (100g)	\$245
RES (100g)	\$245
CAMARÓN (5 pzas)	\$265
MIXTO (50 g pollo, 50 g res, 5 pzas camarón)	\$285

CONSOME

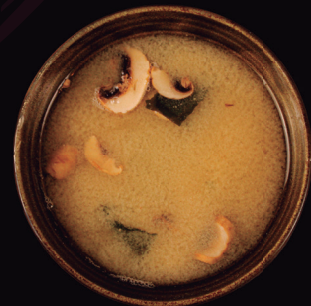
500 ml

OSUMASHI	\$105
-----------------	--------------

Tradicional Sopa con sabor a pescado, fideos de soja, tofu, cebollín y wakame.

MISO SHIRU	\$95
-------------------	-------------

Tradicional sopa japonesa hecha a base de grano de soja fermentado, con champiñón, wakame y cebolla.



UDONYAKI

FIDEOS UDON SALTEADO CON VEGETALES

POLLO (100g)	\$270
RES (100g)	\$270
CAMARÓN (5pzas)	\$290
MIXTO (50 g pollo, 50 g res, 5 pzas camarón)	\$320



POSTRES

HELADO FRITO	\$90
MOCHI	\$90
PLÁTANO	\$90
TEMPURA	\$90



BEBIDAS

BOTELLA DE AGUA	\$30
RAMUNE	\$90
CALPICO	\$50
CALPICO MINERAL	\$60
TÉ DE JAZMÍN (FRIO)	\$50
LIMONADA NATURAL	\$50
LIMONADA MINERAL	\$60
COCA	\$45
SPRITE	\$45
FANTA	\$45
COCA LIGHT	\$45
COCA SIN AZÚCAR	\$45

