

ALMOÇO EXECUTIVO*

I ENTRADA + I PRATO PRINCIPAL + I SOBREMESA

Entradas

Sunomono (pepino em conserva)
Kimpirá Gobo (bardana levemente apimentada)
Nasu no missô (berinjela frita com molho de pasta de soja fermentada)
Shimeji batayaki (cogumelos na manteiga)
Temaki (atum, salmão ou peixe branco)
Carpaccio (atum, salmão ou peixe branco)
Kaiso salada (salada de algas)
Sugestão do dia

Pratos Principais

Combinado Moriawase
Sushi Moriawase
Yakissoba (macarrão com legumes e carnes)
Yaki sakana Teishoku (acompanha gohan, missoshiro e tsukemono)
Tempurá Teishoku (acompanha gohan, missoshiro e tsukemono)
Tonkatsu Teishoku (acompanha gohan, missoshiro e tsukemono)
Chirashi zushi (Bowl com fatias de peixes e ovas sobre arroz de sushi)
Sugestão do dia

Sobremesas

Sorvete
Fruta do dia
Sugestão do dia

*Almoço servido de segunda a sexta, exceto feriados

Ipin Mono

Aperitivos

Edamame (Soja cozida servida c/ flor de sal)
Kimpirá Gobo (bardana levemente apimentada)
Ebitem spicy (Camarão empanado servido com molho apimentado)
Salmão no Shissô (Salmão com tempurá de shissô) - 2unid
Spice Tuna no Shissô (Atum apimentado com tempurá de shissô) - 2unid
Nasu no Misso (Beringela frita ao molho de misso)
Sunomono (pepino em conserva)
Tomorokoshi no Tempurá (Tempurá de Milho)
Kaisô Salada (Coquetel misto de algas)
Guioza Tradicional
Guioza Vegetariano

Variedades

Una Don (Enguia ao molho teriyaki)
Tataki Maguro (Atum) - 6 fatias
Tataki Shake (Salmão) - 6 fatias
Usuzukuri (Fatias finas de peixe branco c/ molho ponzu) - 14 fatias
Tartar de Salmão
Tartar de Atum
Tartar de Centolla (caranguejo gigante)
Chirashizushi (Fatias de peixes, ovas e complementos sobre arroz de sushi)

Carpaccio

14 fatias

Carpaccio de Salmão *
Carpaccio de Takô (polvo) *
Carpaccio de Peixe Branco *
* Adicional de Azeite Trufado

Temakizushi

cone

Hotate (Vieira)

Uni (Ouriço)

Ebitem (Camarão empanado)

Ebi (Camarão)

Shake (Salmão)

Maguro (Atum)

Unagui (Enguia)

Califórnia

Massago (Ovas de capelim)

Spice Tuna (Atum apimentado)

Centolla (Caranguejo gigante)

Toro (Parte gorda do atum)

Omakasse

Menu Degustação

Omakasse (Entrada, sashimis, prato quente, sushis e sobremesa)

Omakasse Sushi (sushis e sobremesa)

Combinado

Moriawase (sushis e sashimis variados)

Menu Kids

Mini Teppan de frango, peixe ou carne (Acompanha Gohan e legumes)

Combinado Kids

Sashimi

3 fatias

Shake (Salmão)
Barriga de Salmão
Suzuki (Robalo)
Takô (Polvo)
Maguro (Atum)
Buri (Olho de boi)
Tai (Pargo)
Hotate (Vieira)
Aji (Carapau)
Hirame (Linguado)
Ika (Lula)
Buri Toro (Barriga de olho de boi gordo)
Chu Toro (parte intermediária entre toro e akami)
Bluefin (espécie de atum nobre)
Toro (parte gorda do atum)
Akami Bluefin (parte vermelha do bluefin)

Sashimis Especiais

3 fatias

Shake Selado servido com raspas (salmão)
Shake Trufado (salmão)
Vieira Trufada

Sushis Tradicionais

Uma unidade

Maguro (Atum)
Buri (Olho de boi)
Uni (Ouriço)
Suzuki (Robalo)
Ika (Lula)
Hirame (Linguado)
Shake (Salmão)
Ebi (Camarão)
Tako (Polvo)
Tai (Pargo)
Ikura (Ovas de salmão)
Hotate (Vieira)
Aji (Carapau)
Massago (Ovas de capelim)
Tamago (Omelete japonês)
Adicional de trufas**

Sushis Especiais

Uma unidade

Unagui (Enguia)
Aburi Shake (Barriga de salmão selada-com flor de sal)
Dyo De Salmão
Dyo De Codorna Trufada
Atum com Foie Gras
Akami Bluefin (parte vermelha do bluefin)
Dyo De Foie Gras Especial
Wagyu (carne marmorizada de gado japonês)
Toro (Parte gorda do atum)
Bluefin (espécie de atum nobre)
Barriga De Buri (barriga de olho de boi)
Negui Toro (parte gorda do atum com cebolinha)
Chu Toro (parte intermediária entre toro e akami)

Makizushi

Enrolados

Teka Maki (atum)
Kappa Maki (pepino)
Shake Maki (salmão)
Hot Roll (6 unidades)
Uramaki Califórnia
Uramaki Ebi Furai (Camarão empanado)
Uramaki Maguro (atum)
Uramaki Shake Skin (pele de salmão crocante)
Uramaki Spice Tuna (atum apimentado)
Uramaki Shake (salmão)
Uramaki Vegetariano

Baterá

Sushi prensado

Baterá Shake (salmão)
Baterá Spicy Tuna (atum apimentado)
Baterá Centolla (caranguejo gigante)

Itamemono

Refogados

Shimeji Batayaki (Cogumelo na manteiga)

Shiitake Batayaki (Cogumelo na manteiga)

Nirá Itame (broto de alho refogado)

Yakimono

Grelhados

Anchova no Shioyaki (Anchova grelhada)

Shake no Shioyaki (Salmão grelhado)

Buri no Kama Shioyaki (barbatana de olho de boi grelhada)

Black Cod (Merluza negra curtida no missô e grelhada)

Aguemono

Frituras

Ebi no Tempurá (Tempurá de camarão)

Tempurá Moriawase (Tempurá misto de camarão e legumes)

Tonkatsu (Copa à milanesa)

Gyu Katsu (Filet mignon à milanesa)

Shoujin Ague (Tempurá vegetariano)

Teppan Yaki

Servido na chapa

Filet Mignon (Com legumes)

Frutos do Mar (Peixe, frutos do mar e legumes)

Anchova (Com legumes)

Salmão (Com legumes)

Ebi (Camarão com legumes)

Menrui

macarrão

Tempurá Udon (Macarrão com tempurá de camarão)

Yaki Udon (Macarrão frito com carne e cebola)

Sauce Yakissoba (Yakissoba tipicamente japonês)

Yakissoba (Macarrão com carnes e legumes)

Acompanhamentos

Gohan (arroz japonês)

Missoshiro (Sopa de pasta de soja fermentada)

Yakimeshi (Arroz refogado com carne, legumes e ovos)

Yassai Salada

Sobremesas

Choux Cream

Sorvete (Servido com calda de frutas)

Ice Mochi (2 unidades)

Coulant By Koji

Bebidas Sem Álcool

Água Mineral (Sem e com gás)

Água San Pellegrino (500ml)

Refrigerante

Energético

Suco Natural

Café Expresso

Genmai-chá (chá verde com arroz tostado)

Matchá By Koji (genmai chá, matchá, hortelã, limão, xarope de açúcar e gelo)

Cervejas

Stella Artois (Long neck)

Cerpa (Long neck)

Heineken (Long neck)

Heineken Zero (Long neck)

Corona Extra (Long neck)

Corona Extra (Long neck)

Whiskies

12 anos Black Label

12 anos Glenfiddich Single Malte

08 anos Jameson

Jim Beam Bourbon

12 anos Yamazaki

Hibiki Suntory

The Chita Suntory

Coquetéis Clássicos

Mojito

Dry Martini

Negroni

Fitzgerald

Bloody Mary

Cosmopolitan

Manhatan

Old Fashioned

Whisky Sour

Coquetéis Clássicos

Margarita

Aperol Spitz

Pisco Sour

Boulevardier

Moscow Mule

Penicillin

Carajillo

Lilet Tonica (Lilet, tonica, grapefruit)

Gin Tonica, Sakerinhas e Caipirinhas - Consulte sabores e valores com nossos garçons

Licores

Contreau/ Drambui/ Licor 43/ Limoncello

Umeshu/ Yuzu-shu Nigory

Coquetéis Autorais

Gin Flower (Gin infusionado com frutas cítricas e licor de damasco)

Spice Mango (Tequila prata, licor de yuzu, xarope de agave, pimenta jalapeño, manga finalizado com borda de sal especial da casa)

Akira (Gin, limão siciliano, gengibre, geléia de frutas vermelhas e Angustura - finalizado com amoras e morangos maçaricados)

Naomi (Vodka, licor 43, maracujá hortelã, aquafaba)

Brasil Cranberry (Cachaça, cranberry, mel e limão - finalizado com espuma de gengibre e manjeriço roxo)

Sunset Cassis (Tequila prata limão tahiti, creme de cassis, manjeriço roxo, solução salina, água com gás)

Oriente (Sake, limão siciliano, xarope de açúcar, extrato de gengibre, manjeriço e wasabi)

Tupi-Grarani (Cachaça branca, xarope de mel, limão tahiti, cardamomo, sal temperado finalizado com limão yuzu defumado)

Cocoa Manhattan (Brandy, vermouth infusionado com cacau, licor de cacau, bitter de chocolate finalizado com sembei de biju)

Mango Twist (Gin, limão siciliano, geléia de manga com manjeriço, Fernet branca)

Sakês Importados

Hakutsuru Tokusen Junmai Dry (720ml)

Hakushika Honjoso Tradicional (720ml)

Honjikomi Urakasumi Honjoso (720ml)

Oseki Junmai Regular (750ml)

Hakutsuru Junmai Ginjo Superior (300ml)

Hakutsuru Junmai Ginjo Superior (720ml)

Hakutsuru Yamadanishiki Tokusen Junmai (720ml)

Hakutsuru Yamadaoh Junmai Daiginjo (720ml)

Hakutsuru Honjoso Josen Suave (1.8 L)

Oseki Junmai Dry (720ml)

Hakushika Honjoso Print (300ml)

Hakushika Honjoso Namachozo (300ml)

Hakushika Josen Honjoso Tradicional (1.8 L)

Hakushika Yamadanishiki Honjoso (720ml)

Hakushika Yamadanishiki Junmai (720ml)

Hakushika Yamadanishiki Junmai Daiginjo (720ml)

Dassai 39 Junmai Daiginjo (720ml)

Dassai 23 Junmai Daiginjo (720ml)

