

Almoço executivo

Moriwase

7 Fatias de sashimi + 8 Sushis Variados + 1 Temaki

94

Yaki Sakaná

Salada + Sashimi + Yakisakaná + Aguemono + Sunomono + Gohan + Missoshiro

81

Karê

Prato a base de Curry + Empanado de carne bovina ou Peixe + Gohan

70

Ipin Mono (Aperitivos)

Edamame (Soja cozida servida c/ flor de sal)	31
Kimpirá Gobo (Bardana levemente apimentada)	32
Guioza Bovino (Pastéizinhos preparados no vapor e fritos a seguir)	42
Guioza Vegetariano (Pastéizinhos preparados no vapor e fritos a seguir)	36
Salmão no Shisso (Salmão batido e servido em tempurá de shisso – 4 unidades)	32
Spice Tuna no Shisso (Atum apimentado batido servido em tempurá de shisso – 4 unidades)	35
Shiromi no Tempurá (Tempurá de robalo com shissô)	31
Haru Dyo (4 unidades)	32

Variedades

Tataki Maguro (Atum)	90
Tataki Shake (Salmão)	71
Tataki Aji (Carapau)	45
Carpaccio de Maguro (Atum)	70
Carpaccio de Salmão	67
Carpaccio de Salmão Trufado	77
Carpaccio Haddock	70
Usuzukuri (Fatias finas de peixe branco c/ molho ponzu)	73
Ceviche de peixe branco	56
Tempura de Salmão Spicy	29

Temakizushi (Cone)

Califórnia	26
Ikura (Ovas de salmão)	73
Peixe branco	33
Salmão Grelhado	32
Vegetariano	28
Shake (Salmão)	32
Maguro (Atum)	37
Massago	47

Menu degustação

Moriawase (36 peças sushis, sashimis e makizushis)	280
Meio Moriawase (18 peças sushis, sashimis e makizushis)	168
Combinado Especial (15 peças sushis e sashimis)	205
Chirashi (Fatias de peixes e ovas sobre arroz de sushi)	160
Chirashi Vegetariano (Tempurá de legumes sobre arroz de sushi)	95

Sashimi (Cinco fatias)

Shake (Salmão)	40
Barriga de Salmão	48
Suzuki (Robalo)	40
Haddock	43
Maguro (Atum)	45
Buri (Olho de boi)	39
Tai (Pargo)	33
Prego	30
Aji (Carapau)	33
Hirame (Linguado)	33
Beijupirá	37
Amadai (Namorado)	30
Chu Toro	62

Sashimis Especiais (Cinco fatias)

Prego Trufado	43
Salmão Trufado	50
Buri Toro	Sob Consulta
Toro	Sob Consulta
Bluefin	Sob Consulta

Sushis Tradicionais (Uma unidade)

Maguro (Atum)	18
Buri (Olho de boi)	18
Suzuki (Robalo)	16
Hirame (Linguado)	16
Shake (Salmão)	15
Tai (Pargo)	15
Ikura (Ovas de salmão)	56
Massago (Ovas de capelim)	22
Haddock	21
Aji (Carapau)	16
Beijupira	15
Amadai (Namorado)	14
Lirio	14
Prego	14
Kaiso	22
Natto	22
Tamagoyaki (Omelete japonês)	14

Sushis Especiais (Uma unidade)

Aburi Shake (Barriga de salmão selado com flor de sal)	21
Shake Trufado (Salmão trufado)	24
Dyo De Codorna e Ikurá	44
Dyo De Codorna Trufada	22
Dyo De Foie Gras Especial	Sob Consulta
Dyo De Shimeji	19
Dyo De Salmão	18
Dyo De Massago	19
Dyo de Ikura	56
Prego Trufado	18
Maguro Shibumi	25
Toro (Parte gorda do atum)	Sob Consulta
Bluefin	Sob Consulta
Barriga De Buri	Sob Consulta
Negui Toro	Sob Consulta

Makizushi (Enrolados)

Teka Maki (Atum)	32
Kappa Maki (Pepino)	22
Shake Maki (Salmão)	29
Hot Roll (6 unidades)	33
Uramaki Maguro (Atum)	42
Uramaki Shake Skin (Pele de salmão crocante)	33
Uramaki Shake (Salmão)	40
Uramaki Vegetariano	35
Uramaki Salmão Grelhado	40
Baterá Salmão	48
Baterá Spicy Tuna (Atum apimentado)	51

Itamemono (Refogados)

Shimeji Batayaki (Cogumelo na manteiga)	54
Shiitake Batayaki (Cogumelo na manteiga)	54
Kinoko Batayaki (Cogumelo na manteiga)	50
Yasai Itame Ponzu (Legumes refogados com molho ponzu)	44

Yakimono (Grelhados)

Anchova no Shioyaki (Anchova grelhada)	62
Shake no Shioyaki (Salmão grelhado)	68

Aguemono (Frituras)

Gyu Katsu (Filet mignon à milanesa)	80
Shoujin Ague (Tempurá vegetariano)	70
Tempura de Milho	38

Donburi Mono (Servido na tigela sobre arroz)

Gyu Don 80

Teppan Yaki (Servido na chapa)

Anchova (Com legumes) 74

Salmão (Com legumes) 95

Menrui (Macarrão)

Yaki Udon (Macarrão frito com carne e cebola) 65

Sauce Yakissoba (Yakissoba tipicamente japonês) 60

Yakissoba (Macarrão com carnes e legumes) 60

Karê

Sakana Furai 80

Gyu Katsu 80

Acompanhamentos

Gohan 15

Missoshiro (Sopa de pasta de soja) 15

Yassai Salada (Salada mista) 33

Sunomono (Pepino em conserva) 20

Sobremesas

Creme Brulée De Matchá 32

Banana Flambada 29

Petit Gateau Com Sorvete De Creme 34

Sorvete (Servido com calda de frutas) 21

Ice Mochi (2 unidades) 29

Pudim Cremoso com Calda de Frutas Vermelhas 22

Choux Cream 24

Bebidas Sem Álcool

Água (Sem e com gás)	8
Água San Pellegrino (500ml)	25
Refrigerante	9
Energético	18
Sucos	18
Café	9
Genmai-cha	9

Cervejas

Stella Artois (Long neck)	16
Heineken (Long neck)	17
Cerpa (Long neck)	17

Whisky

	Dose	Garrafa
08 Anos Red Label	30	250
12 Anos Black Label	40	350
12 Anos Double Black Label	38	400
18 Anos Gold Label	50	600
21 Anos Blue Label	150	1700
Jack Daniels	35	300

Aperitivos

Gin Tanqueray	49
Gin Hendricks	59
Absolut / Stolichnaya	29
Licor de Ameixa	33
Licor de Yuzu Junmai dose	33
Licor de Yuzu	33

Caipirinhas

Cachaça Espírito De Minas / Seleta	39
Vodka Smirnoff	30
Vodka Absolut / Stolichnaya	43
Sakê Nacional	39
Sakê Hakushika Tradicional / Hakutsuru Junmai Dry	70

Sakês

Nacional

Azuma Kirin Namazake (740ml)

Dose

Garrafa

30

130

Importados

Dose

Garrafa

Hakutsru Tokusen Junmai Dry (720ml)

55

250

Hakushika Honjozo Tradicional (720ml)

55

250

Takashimizu Honjoso Karakuchi (720 ml)

55

250

Oseki Junmai Regular (1,5l)

45

380

Honjikomi Urakasumi Honjozo (720ml)

45

230

Hakutsuru Junmai Ginjo Superior (720ml)

300

Hakushika Honjozo Print (300ml)

110

Hakushika Honjozo Namachozo (300ml)

110

Takasago Taisetsu Ice Dome Junmai Ginjo (300ml)

290

Hakushika Josen Honjozo Tradicional (1.8l)

450

Hakushika Yamadashiniki Honjozo (720ml)

330