

# Almoço executivo

(Entrada – duas opções + Principal – duas opções + Sobremesa)

102

## Entrada

- **Kani Cream Korôke** (Croquete cremoso de caranguejo)
- **Sunomono** (Pepino em conserva)
- **Kimpirá Gobo** (Bardana levemente apimentada)
- **Nasu Inakani** (Berinjela frita curtida no molho de shoyu e mel)
- **Shimeji Batayaki** (Cogumelos na manteiga)
- **Hyashi Somen** (Macarrão gelado)
- **Gohan**
- **Temaki**
- **Carpaccio** (Salmão, Peixe branco ou Atum)
- **Missoshiro**

## Principal

- **Sashimi** (6 fatias de peixes variados)
- **Sushi** (8 sushis variados)
- **Yakissoba** (Macarrão com legumes e carnes)
- **Yaki Sakana Teishoku** (Anchova, salmão ou peixe do dia)
- **Tempurá** (Camarão e legumes empanados)
- **Teppan Shogayaki** (Finas fatias de carne bovina ou suína refogada temperadas com gengibre)
- **Yakimeshi** (Arroz com carne, legumes e ovo)
- **Katsu Donburi** (Carne suína à milanesa sobre arroz)
- **Baterá**
- **Uramaki**
- **Hossomaki** (Shakemaki, tekamaki ou kappamaki)

## Teishoku

(refeição completa)

110

- **Tempurá Teishoku**
- **Yaki Sakaná Teishoku**
- **Combinado Teishoku**

## Sobremesa

- **Sorvete**
- **Fruta do dia**

Disponível de ter a sex no almoço \*Exceto feriados\*

## Ipin Mono (Aperitivos)

<b>Kani Cream Croque</b> (Croquete cremoso de caranguejo)	24
<b>Edamame</b> (Soja cozida servida c/ flor de sal)	31
<b>Kimpirá Gobo</b> (Bardana levemente apimentada)	32
<b>Ceviche de Peixe Branco</b>	72
<b>Salmão no Shisso</b> (Salmão batido e servido em tempurá de shisso – 4 unidades)	40
<b>Spice Tuna no Shisso</b> (Atum apimentado batido servido em tempurá de shisso – 4 unidades)	42
<b>Nasu no Misso</b> (Beringela frita ao molho de misso)	28
<b>Ostra Temperada</b> (6 unidades)	88
<b>Gyutan</b> (Lingua bovina grelhada servido com molho yuzu)	35
<b>Kaisô Salad</b> (Coquetel misto de algas)	30
<b>Guioza Tradicional</b>	42
<b>Guioza Vegetariano</b>	36

### Variedades

<b>Tataki Maguro</b> (Atum) - 6 fatias	56
<b>Tataki Shake</b> (Salmão) - 6 fatias	49
<b>Usuzukuri</b> (Fatias finas de peixe branco c/ molho ponzu) - 14 fatias	73
<b>Tartar Salmão</b>	64
<b>Tartar Atum</b>	72
<b>Ebitem Spicy</b>	56

### Carpaccio - 14 fatias

<b>Carpaccio de Salmão</b> *	72
<b>Carpaccio de Takô</b> (polvo) *	92
<b>Carpaccio de Maguro</b> (Atum) *	76

\* Adicional de Azeite Trufado **12**

## Temakizushi (Cone)

<b>Califórnia</b>	26
<b>Ikura</b> (Ovas de salmão)	73
<b>Uni</b> (Ouriço)	55
<b>Ebitem</b> (Camarão empanado)	35
<b>Ebi</b> (Camarão)	45
<b>Shake</b> (Salmão)	32
<b>Maguro</b> (Atum)	37
<b>Barriga De Salmão</b>	35
<b>Massago</b>	47
<b>Tako</b> (Polvo)	42
<b>Spice Tuna</b>	37
<b>Unagui</b> (Enguia)	93
<b>Vieira</b>	55
<b>Centolla</b>	Sob Consulta
<b>Toro</b>	Sob Consulta

## Omakasse (Menu degustação)

**Omakasse** (Entrada, sashimis, prato quente, sushis e sobremesa) 420

### Combinados

**Moriawase** (sushis e sashimis) 309

**Chirashi** (Fatias de peixes e ovas sobre arroz de sushi) 160

### Menu Kids

**Mini Teppan** (Acompanha Gohan e legumes) 54

**Combinado Kids** 69

### Sashimi (Cinco fatias)

**Shake** (Salmão) 40

**Barriga de Salmão** 48

**Suzuki** (Robalo) 40

**Takô** (Polvo) 51

**Maguro** (Atum) 45

**Buri** (Olho de boi) 39

**Tai** (Pargo) 33

**Hotate** (Vieira) 60

**Aji** (Carapau) 33

**Hirame** (Linguado) 33

**Ika** (Lula) 39

**Misto** (7 fatias de peixes variados) 56

**Buri Toro** Sob Consulta

**Chu Toro** Sob Consulta

**Bluefin** Sob Consulta

**Toro** Sob Consulta

**Akami Bluefin** Sob Consulta

### Sashimis Especiais (Cinco fatias)

**Salmão Selado Com Raspas** 42

**Salmão Trufado** 50

**Vieira Trufada** 82

## Sushis Tradicionais (Uma unidade)

<b>Maguro</b> (Atum)	18
<b>Buri</b> (Olho de boi)	18
<b>Uni</b> (Ouriço)	32
<b>Suzuki</b> (Robalo)	16
<b>Ika</b> (Lula)	16
<b>Hirame</b> (Linguado)	16
<b>Shake</b> (Salmão)	15
<b>Ebi</b> (Camarão)	25
<b>Tako</b> (Polvo)	20
<b>Tai</b> (Pargo)	15
<b>Ikura</b> (Ovas de salmão)	46
<b>Vieira</b>	19
<b>Aji</b> (Carapau)	15
<b>Massago</b> (Ovas de capelim)	22
<b>Tamago</b> (Omelete japonês)	14

## Sushis Especiais (Uma unidade)

<b>Aburi Shake</b> (Barriga de salmão selado com flor de sal)	21
<b>Unagui</b> (Enguia)	36
<b>Atum com Foie Gras</b>	Sob Consulta
<b>Ika Trufada</b> (Lula trufada)	17
<b>Tako Trufado</b> (Polvo trufado)	24
<b>Shake Trufado</b> (Salmão trufado)	22
<b>Vieira Trufado</b>	25
<b>Dyo De Salmão</b>	18
<b>Dyo De Codorna e Ikurá</b>	44
<b>Dyo De Codorna Trufada</b>	22
<b>Dyo De Foie Gras Especial</b>	Sob Consulta
<b>Dyo De Massago</b>	19
<b>Wagyu</b>	Sob Consulta
<b>Toro</b> (Parte gorda do atum)	Sob Consulta
<b>Chu Toro</b>	Sob Consulta
<b>Bluefin</b>	Sob Consulta
<b>Barriga De Buri</b>	Sob Consulta
<b>Negui Toro</b>	Sob Consulta
<b>Akami Bluefin</b>	Sob Consulta

## Makizushi (Enrolados)

<b>Teka Maki</b> (Atum)	32
<b>Kappa Maki</b> (Pepino)	22
<b>Shake Maki</b> (Salmão)	29
<b>Hot Roll</b> (6 unidades)	38
<b>Uramaki Califórnia</b>	27
<b>Uramaki Ebi Furai</b> (Camarão empanado)	54
<b>Uramaki Maguro</b> (Atum)	42
<b>Uramaki Shake Skin</b> (Pele de salmão crocante)	33
<b>Uramaki Spice Tuna</b> (Atum apimentado)	45
<b>Uramaki Shake</b> (Salmão)	40
<b>Uramaki Vegetariano</b>	35

## BATERÁ

<b>Baterá Salmão</b>	48
<b>Baterá Spicy Tuna</b> (Atum apimentado)	51
<b>Baterá Centolla</b>	Sob Consulta

## Itamemono (Refogados)

<b>Shougayaki</b> (Carne bovina refogada c/ gengibre)	62
<b>Shimeji Batayaki</b> (Cogumelo na manteiga)	54
<b>Shiitake Batayaki</b> (Cogumelo na manteiga)	54

## Yakimono (Grelhados)

<b>Anchova no Shioyaki</b> (Anchova grelhada)	66
<b>Shake no Shioyaki</b> (Salmão grelhado)	74
<b>Buri no Kama Shioyaki</b>	72
<b>Black Cod</b> (Merluza negra curtida no missô e grelhada)	120
<b>Cavaquinha Gratinada</b> (Feita no molho branco)	Sob Consulta

## Aguemono (Frituras)

<b>Ebi no Tempurá</b> (Tempurá de camarão)	125
<b>Tempurá Moriawase</b> (Tempurá misto de camarão e legumes)	136
<b>Tonkatsu</b> (Copa à milanesa)	72
<b>Gyu Katsu</b> (Filet mignon à milanesa)	80
<b>Kakiage</b> (Tempurá misto)	42
<b>Shoujin Ague</b> (Tempurá vegetariano)	70
<b>Aguedashi Tofu</b> (Tofu empanado e frito)	30
<b>Tomorokoshi no Tempurá</b> (Tempurá de Milho)	38

### **Donburi Mono (Servido na tigela sobre arroz)**

<b>Katsu Don</b> (Lombo à milanesa)	<b>78</b>
<b>Ten Don</b> (Tempurá de camarão e legumes)	<b>80</b>
<b>Una Don</b> (Enguia ao molho teriyaki)	<b>160</b>
<b>Gyukatsudon</b> (Filé mignon a milanesa)	<b>80</b>

### **Teppan Yaki (Servido na chapa)**

<b>Filet Mignon</b> (Com legumes)	<b>90</b>
<b>Frutos do Mar</b> (Peixe, frutos do mar e legumes)	<b>119</b>
<b>Anchova</b> (Com legumes)	<b>74</b>
<b>Salmão</b> (Com legumes)	<b>95</b>
<b>Ebi</b> (Camarão com legumes)	<b>122</b>

### **Menrui (Macarrão)**

<b>Nabeyaki Udon</b> (Macarrão com camarão, legumes e kamaboko)	<b>85</b>
<b>Tempurá Udon</b> (Macarrão com tempurá de camarão)	<b>80</b>
<b>Yaki Udon</b> (Macarrão frito com carne e cebola)	<b>72</b>
<b>Sauce Yakissoba</b> (Yakissoba tipicamente japonês)	<b>64</b>
<b>Yakissoba</b> (Macarrão com carnes e legumes)	<b>64</b>
<b>Shoyu Lamén</b> (Macarrão com caldo de shoyu)	<b>56</b>
<b>Missô Lamén</b> (Macarrão com caldo de pasta de soja)	<b>56</b>

### **Acompanhamentos**

<b>Gohan</b>	<b>15</b>
<b>Missoshiro</b> (Sopa de pasta de soja)	<b>15</b>
<b>Yakimeshi</b> (Arroz com carne, legumes e ovo)	<b>42</b>
<b>Yassai Salada</b> (Salada mista)	<b>33</b>
<b>Onigiri Recheado</b>	<b>22</b>
<b>Tsukemono</b> (Conserva)	<b>15</b>
<b>Sunomono</b> (Pepino em conserva)	<b>20</b>
<b>Gari – Porção Extra</b> (Gengibre em conserva)	<b>8</b>

### **Sobremesas**

<b>Creme Brulée De Matchá</b>	<b>32</b>
<b>Petit Gateau Com Sorvete De Creme</b>	<b>38</b>
<b>Sorvete</b> (Servido com calda de frutas)	<b>21</b>
<b>Ice Mochi</b> (2 unidades)	<b>29</b>
<b>Tartelete de Chocol. Belga c/ Caramelo Salgado e Sorvete Creme</b>	<b>34</b>
<b>Choux Cream</b>	<b>24</b>
<b>Purin</b> (Flan japonês)	<b>26</b>

## Bebidas Sem Álcool

Água (Sem e com gás)	10
Água San Pellegrino (500ml)	29
Refrigerante	11
Energético	18
Sucos	18
Café	10
Genmai-cha	9
Matcha By Koji	18

## Cervejas

Sapporo Premiun (Long neck)	45
Cerpa (Long neck)	18
Heineken (Long neck)	17
Heineken Zero (Long neck)	17
Baden Witibier	35
Baden Cristal	35

## Aperitivos

Roku Suntory / Hendricks / Beefeter 24	49
Tanqueray / Bombay / Beefeter / Vitoria Regia	39
Gordons	33
Smirnoff	19
Absolut / Stolichnaya	29
Ciroc / Haku Suntory	39
Espírito De Minas / Leblom / Seleta	27
Tequila Jose Cuervo Prata	39
Bitter Campari on the rock	28
Shochu Kurokoji / Shochu Shirokoji / Iichiko	39
Carpano Punt Mess on the rock	40
Grappa Bianca Moscato V. Adriana	40
Cointreau / Drambuie / Licor 43	40
Umeshu guenshu/ Yuzu-shu Nigory	40

## Whisky

	Dose	Garrafa
08 Anos Red Label	30	250
12 Anos Black Label	40	350
18 Anos Gold Label	50	600
21 Anos Blue Label	150	1700
12 Anos Chivas Regal	35	300
12 Anos Buchanan's	40	350
Jack Daniels	35	300
08 Anos Jameson	35	300
Jack Daniels	35	300
08 Anos Kakubin Suntory	85	850
12 Anos Hibiki Suntory	150	1.600
12 Anos Yamazaki Single Malt Suntory	200	2.200
12 Anos The Chita Single Malt Suntory	100	950

## Caipirinhas

Cachaça Espírito De Minas / Sagatiba / Leblom / Seleta	43
Vodka Smirnoff	30
Vodka Absolut / Stolichnaya	43
Vodka Haku Suntory	55
Sakê Nacional (Azuma Kirin)	39
Sakê Hakushika Tradicional / Hakuturu Junmai Dry	70
Caipirissima Run Bacardi	30

## Drinks

<b>Suco De Tomate</b>	19
<b>Blody Mary</b> (Smirnoff)	30
<b>Blody Mary</b> (Absolut/Stolichnaya)	36
<b>Blody Mary</b> (Ciroc/Haku Suntory)	42
<b>Dry Martini</b> (Gordons)	43
<b>Dry Martini</b> (Tanqueray/Beefeater/Bombay/Vitoria Regia)	49
<b>Dry Martini</b> (Roku Suntory/Beefeater 24/Hendricks)	59
<b>Gin Tônica</b> (Gordons)	43
<b>Gin Tônica</b> (Tanqueray/Beefeater/Bombay/Vitoria Regia)	49
<b>Gin Tônica</b> (Roku Suntory/Beefeater 24/Hendricks)	59
<b>Gin Fizz</b> (Gordons)	43
<b>Gin Fizz</b> (Tanqueray/Beefeater 24/Bombay/ Vitoria Regia)	49
<b>Gin Fizz</b> (Roku Suntory/Beefeater 24/Hendricks)	59
<b>Negrone</b> (Gordons)	43
<b>Negrone</b> (Tanqueray/Beefeater/Bombay/Vitoria Regia)	49
<b>Negrone</b> (Roku Suntory/Beefeater 24/Hendricks)	59
<b>Fitz Gerald</b> (Gordons)	43
<b>Fitz Gerald</b> (Tanqueray/Beefeater/Bombay/Vitoria Regia)	49
<b>Fitz Gerald</b> (Roku Suntory/Beefeater 24/Hendricks)	59
<b>Cosmopolitan</b> (Smirnoff)	39
<b>Cosmopolitan</b> (Absolut/Stolichnaya)	45
<b>Cosmopolitan</b> (Ciroc/Haku Suntory)	55
<b>Manhattan</b> (Jack Daniels/Jameson)	55
<b>Old Fashioned</b> (Jack Daniels/Jameson)	55
<b>Whisky Sour</b> (Jack Daniels/Jameson)	55
<b>Boulevardier</b>	55
<b>Americano</b>	39
<b>Margarita</b> (Jose Cuervo)	49
<b>Aperol Spritz</b>	49
<b>Kir Royale</b>	49
<b>Pisco Sour</b>	45
<b>Daiquiri</b>	45
<b>Mojito</b> (Bacardi)	45
<b>Caragillo</b>	49
<b>Lilit Tonica</b>	45
<b>Moscow mule</b>	45
<b>Virgem Mojito</b>	30
<b>Soda Italiana</b>	25
<b>Coquetel de frutas</b>	35



## Sakês

<b>HONJOZO</b>	<b>Dose</b>	<b>Garrafa</b>
Hakushika Honjoso Namachozo (300ml)		110
Hakushika Honjoso Print (300ml)		110
Hakushika Yamadashiniki Honjoso (720ml)		330
Takashimizu Honjoso Karakuchi (720 ml)	55	260
Hatomasamune Josen (720ml)	55	260
Hakushika Honjoso Tradicional (720ml)	55	260
Hakushika Josen Honjoso Tradicional (1.8l)		450
Hakutsuru Honjoso Josen Suave (1.8l)		450
<b>JUNMAI</b>	<b>Dose</b>	<b>Garrafa</b>
Oseki Hana Awaka Junmai (250ml – Doce)		150
Hakushika Chokara (720 ml)		300
Hakushika Yamadashiniki Junmai (720ml)		330
Hakushika Mochi-Yodan Jinkome Junmai (720ml)		450
Oseki Junmai Regular (750ml)	45	230
Hakutsru Tokusen Junmai Dry (720ml)	55	250
Hakutsuru Sayuri Nigorizake Junmai (300ml – Doce)		150
Hakutsuru Sayuri Nigorizake Junmai (720mlml – Doce)		300
Mutsu Otokoyama Chokara Junmai (720ml)		580
Oze No Yukidoke Okarakuchi Junmai (720ml)		580
<b>JUNMAI GINJO</b>	<b>Dose</b>	<b>Garrafa</b>
Hakushika Kuromatsu Junmai Ginjo (300ml)		160
Takasago Taisetsu Ice Dome Junmai Ginjo (300ml)		290
Hakutsuru Junmai Ginjo Superior (300ml)		150
Hakutsuru Junmai Ginjo Superior (720ml)		300
Kikusui Junmai Ginjo (720ml)		400
<b>JUNMAI DAI GINJO</b>	<b>Dose</b>	<b>Garrafa</b>
Hakushika Yamadashiniki Junmai Daiginjo (720ml)		750
Hakutsuru Yamadaho Junmai Dai Ginjo (720ml)		750
Dassai 39 Migaki Niwari-sanbu Junmai Daiginjo (720ml)		750
Dassai 23 Migaki Niwari-sanbu Junmai Daiginjo (720ml)		1200



## Carta de Vinhos

A incessante busca pelas matérias primas de maior qualidade é a característica que pode ser comprovada no menu do By Koji e agora trazemos essa mesma rigorosa seleção para os vinhos escolhidos para nossa Carta de Vinhos.

Acreditamos que a história de cada vinho pode lhes fornecer uma experiência única harmonizada com o que há de melhor na Culinária Japonesa apresentada pelo By Koji.

Seja sua escolha nossos Sushis, Sashimis e Pratos Frios ou nossos tradicionais Pratos Quentes temos uma excelente opção de harmonização para tornar sua experiência em nosso restaurante ainda melhor.

Os vinhos que compõe nossa seleção da Reserva Especial abaixo são vinhos de pequenos produtores que empregam métodos de produção com cuidados especiais nos vinhedos e em todo o processo de produção.  
Vinhos que possuem limitada produção e alocação!

#### BRANCOS

Domaine de Mihoudy Anjou Blanc 2021 	R\$ 240,00
<i>Vale do Loire, França   Chenin Blanc</i>	
Kloof Street Chenin Blanc 2022 	R\$ 258,00
<i>Swartland, África do Sul   Chenin Blanc</i>	
Mont Rubi White 2021 	R\$ 280,00
<i>Penedes, Espanha   Xarel-lo</i>	
Christophe Camu Chablis Goutte d'Or 2020 	R\$ 400,00
<i>Chablis, França   Chardonnay</i>	
Domaine Chavy Chouet Les Femelottes 2021	R\$ 560,00
<i>Borgonha, França   Chardonnay</i>	

#### ROSÉS

Domaine de Mihoudy Rosé de Loire 2021 	R\$ 240,00
<i>Vale do Loire, França   Cabernet Franc &amp; Grosleau</i>	

#### TINTOS

Domaine Heitz Lochardet Julié纳斯 2019 	R\$ 280,00
<i>Beaujolais, França   Gamay</i>	
Domaine de Sauzet Yin Yang Rouge NV 	R\$ 190,00
<i>Beaujolais, França   Gamay</i>	
Domaine Pierre Naigeon Bourgogne Passe-Tout-Grains La Riotte 2019 	R\$ 300,00
<i>Borgonha, França   Pinot Noir</i>	



vinho orgânico

**VINHOS EM TAÇA**

Consulte nosso time para saber quais os vinhos em taça disponíveis.

**ESPUMANTES E CHAMPAGNES**

Cava Insignia Brut Nature NV <i>Penedes, Espanha   Macabeo &amp; Chardonnay</i>	R\$ 180,00
Chandon Brut NV <i>Serra Gaúcha, Brasil   Riesling, Pinot Noir &amp; Chardonnay</i>	R\$ 200,00
Chandon Brut Rosé NV <i>Serra Gaúcha, Brasil   Riesling, Pinot Noir &amp; Chardonnay</i>	R\$ 220,00
Veuve Clicquot Brut NV <i>Champagne, França   Chardonnay, Pinot Noir &amp; Pinot Meunier</i>	R\$ 750,00

**VINHOS BRANCOS**

Viña Catrala Sauvignon Blanc 2018  <i>Vale de Casablanca, Chile   Sauvignon Blanc</i>	R\$ 190,00
Viña Catrala Chardonnay 2017  <i>Vale de Casablanca, Chile   Chardonnay</i>	R\$ 190,00
Alamos 2020 <i>Mendoza, Argentina   Torrontes</i>	R\$ 170,00
Angelica Zapata 2019 <i>Mendoza, Argentina   Chardonnay</i>	R\$ 480,00
DV Catena 2019 <i>Mendoza, Argentina   Chardonnay</i>	R\$ 330,00
Veta Reserva 2020 <i>Vale do Maule, Chile   Chardonnay</i>	R\$ 160,00
Lulu Le Français Branco 2021 <i>Languedoc, França   Colombard &amp; Sauvignon Blanc</i>	R\$ 170,00

Carta de Vinhos

By Koji


### VINHOS ROSÉS

C'Est Trop Rosé 2018

*Provence, França | Grenache, Role & Syrah*

R\$ 180,00

### VINHOS TINTOS

Miras Jovem Pinot Noir 2019 

*Patagonia, Argentina | Pinot Noir*

R\$ 170,00

Rioja Bordon Crianza 2016

*Rioja, Espanha | Tempranillo & Garnacha*

R\$ 170,00

Anaia Malbec 2018

*Mendoza, Argentina | Malbec*

R\$ 229,00

### VINHO DO PORTO

Adriano Ramos Pinto (dose)

*Porto, Portugal | Tinta Roriz, Tinto Cão & Touriga Franca*

R\$ 50,00

### COGNAC

Remy Martin V.S.O.P (dose)

*Cognac, França*

R\$ 95,00



vinho orgânico