

Almoço executivo

(Entrada – duas opções + Principal – duas opções)

92

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)

100

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

Disponível de ter a sex no almoço *Exceto feriados*

Ipin Mono (Aperitivos)

Kani Cream Croque (Croquete cremoso de caranguejo)	22
Edamame (Soja cozida servida c/ flor de sal)	31
Kimpirá Gobo (Bardana levemente apimentada)	32
Ceviche de Peixe Branco	56
Kaki Fry (Ostra a milanesa)	54
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
Nasu no Misso (Beringela frita ao molho de misso)	28
Ostra (2 unidades)	30
Ostra (6 unidades)	50
Ostra Temperada (6 unidades)	88
Gyutan (Lingua bovina grelhada servido com molho yuzu)	30
Kaisô Salad (Coquetel misto de algas)	30
Haru Dyo (4 unidades)	32

Variedades

Tataki Maguro (Atum)	90
Tataki Shake (Salmão)	71
Carpaccio de Takô (polvo)	76
Carpaccio de Maguro (Atum)	70
Carpaccio de Salmão	67
Carpaccio de Salmão Trufado	77
Usuzukuri (Fatias finas de peixe branco c/ molho ponzu)	73
Tartar Salmão	56
Tartar Atum	62
Guioza Tradicional	42
Guioza Vegetariano	36

Temakizushi (Cone)

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

Omakasse (Menu degustação)

Omakasse (Entrada, sashimis, prato quente, sushis e sobremesa)	390
Moriawase (sushis e sashimis)	280
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

Sashimis Especiais (Cinco fatias)

Salmão Selado Com Raspas	42
Salmão Trufado	50
Vieira Trufada	82

Sushis Tradicionais (Uma unidade)

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

Sushis Especiais (Uma unidade)

Aburi Shake (Barriga de salmão selado com flor de sal)	21
Unagui (Enguia)	36
Atum com Foie Gras	Sob Consulta
Centolla	37
Centolla Spice	26
Ika Trufada (Lula trufada)	17
Tako Trufado (Polvo trufado)	24
Shake Trufado (Salmão trufado)	22
Vieira Trufado	22
Dyo De Salmão	18
Dyo De Codorna e Ikurá	44
Dyo De Codorna Trufada	22
Dyo De Foie Gras Especial	Sob Consulta
Dyo De Massago	19
Wagyu	Sob Consulta
Toro (Parte gorda do atum)	Sob Consulta
Chu Toro	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 Califórnia	27
Uramaki Ebi Furai (Camarão empanado)	46
Uramaki Maguro (Atum)	42
Uramaki Shake Skin (Pele de salmão crocante)	33
Uramaki Spice Tuna (Atum apimentado)	45
Uramaki Shake (Salmão)	40
Uramaki Vegetariano	35

BATERÁ

Baterá Salmão	48
Baterá Spicy Tuna (Atum apimentado)	51
Baterá Centolla	Sob Consulta

Itamemono (Refogados)

Nirá Itame (Broto de alho refogado)	30
Shougayaki (Carne bovina refogada c/ gengibre)	54
Shimeji Batayaki (Cogumelo na manteiga)	54
Shiitake Batayaki (Cogumelo na manteiga)	54

Yakimono (Grelhados)

Anchova no Shioyaki (Anchova grelhada)	62
Shake no Shioyaki (Salmão grelhado)	68
Buri no Kama Shioyaki	72
Black Cod (Merluza negra curtida no missô e grelhada)	120
Cavaquinha Gratinada (Feita no molho branco)	Sob Consulta

Mushimono (Preparado no vapor)

Chawanmushi (Flan de ovos com camarão, peixe e cogumelos)	30
Dobin Mushi (Consomé de peixe)	30

Aguemono (Frituras)

Ebi no Tempurá (Tempurá de camarão)	110
Tempurá Moriawase (Tempurá misto de camarão e legumes)	120
Tonkatsu (Copa à milanesa)	56
Gyu Katsu (Filet mignon à milanesa)	80
Kakiage (Tempurá misto)	30
Shoujin Ague (Tempurá vegetariano)	70
Aguedashi Tofu (Tofu empanado e frito)	25

Donburi Mono (Servido na tigela sobre arroz)

Katsu Don (Lombo à milanesa)	60
Ten Don (Tempurá de camarão e legumes)	80
Una Don (Enguia ao molho teriyaki)	160
Gyukatsudon (Filé mignon a milanesa)	80

Teppan Yaki (Servido na chapa)

Filet Mignon (Com legumes)	90
Frutos do Mar (Peixe, frutos do mar e legumes)	110
Anchova (Com legumes)	74
Salmão (Com legumes)	95
Ebi (Camarão com legumes)	110

Menrui (Macarrão)

Nabeyaki Udon (Macarrão com camarão, legumes e kamaboko)	85
Tenzaru Sobá (Macarrão de trigo sarraceno servido frio c/ tempurá de camarão e legumes)	65
Tempurá Sobá (Macarrão de trigo sarraceno c/ tempurá de camarão)	65
Tempurá Udon (Macarrão com tempurá de camarão)	80
Yaki Udon (Macarrão frito com carne e cebola)	65
Hiyashi Soumen (Macarrão fino servido frio com onsen tamago)	42
Sauce Yakissoba (Yakissoba tipicamente japonês)	58
Yakissoba (Macarrão com carnes e legumes)	58
Shoyu Lamén (Macarrão com caldo de shoyu)	50
Missô Lamén (Macarrão com caldo de pasta de soja)	50

Acompanhamentos

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

Sobremesas

Creme Brulée De Matchá	32
Banana Flambada	29
Banana Crocante Com Sorvete De Creme	32
Petit Gateau Com Sorvete De Creme	34
Sorvete (Servido com calda de frutas)	21
Ice Mochi (2 unidades)	29
Cheese Cake de Tofu com Calda de Frutas Vermelhas	32
Tartelete de Chocol. Belga c/ Caramelo Salgado e Sorvete Creme	34
Choux Ice Cream	33
Brigadeiro De Colher	22
Tempurá De Sorvete	32
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
Matcha By Koji	18

Cervejas

Stella Artois (Long neck)	16
Cerpa (Long neck)	17
Corona Extra (Long Neck)	17
Heineken (Long neck)	17
Therezópolis Weis	27
Therezópolis Gold	24
Heineken Zero (Long neck)	17

Aperitivos

Roku Suntory / Hendricks / Beefeater 24	49
Tanqueray / Bombay / Beefeater	39
Gordon	33
Smirnoff	19
Absolut / Wiborowa / Stolichnaya	29
Belvedere / Grey Goose / Ciroc	39
Espírito De Minas / Leblom / Seleta / Diamond	27
Run Bacardi (Prata / Ouro)	25
Bitter Campari	25
Aperol on the rock	25
Carpano Punt Mess	39
Grappa Bianca Moscato	35

Licor

Cointreau / Drambuie / Licor 43	33
Umeshu / Yuzu-shu Nigory	33
Choya Single Year / Choya Yuzu-shu	33

Whisky

	Dose	Garrafa
08 Anos Red Label	30	250
12 Anos Black Label	40	350
15 Anos Green Label	50	600
18 Anos Gold Label	50	600
18 Anos Platinun Label	80	950
21 Anos Blue Label	130	1700
12 Anos Chivas Regal	35	300
12 Anos Glenfiddich Single Malte	48	580
12 Anos Old Parr	35	300
12 Anos Buchanan's	40	350
08 Anos Jameson	35	300
Jack Daniels	35	300
Jim Beam Bourbon	35	300

Caipirinhas

Cachaça Espírito De Minas / Sagatiba / Leblom	43
Vodka Smirnoff	30
Vodka Absolut / Stolichnaya / Wiborowa	43
Vodka Ciroc / Grey Goose / Belvedere	55
Sakê Nacional	39
Sakê Hakushika Tradicional / Hakuturu Junmai Dry	70
Caipirissima Run Bacardi	30

Drinks

Suco De Tomate	19
Blody Mary (Smirnoff)	30
Blody Mary (Absolut/Stolichnaya/Wiborowa)	36
Blody Mary (Ciroc/Grey Goose/Belvedere)	42
Dry Martini (Gordons)	43
Dry Martini (Tanqueray/Beefeater/Bombay)	49
Dry Martini (Roku Suntory/Beefeater 24/Hendricks)	59
Gin Tônica (Gordons)	43
Gin Tônica (Tanqueray/Beefeater/Bombay)	49
Gin Tônica (Roku Suntory/Beefeater 24/Hendricks)	59
Gin Fizz (Gordons)	43
Gin Fizz (Tanqueray/Beefeater/Bombay)	49
Gin Fizz (Roku Suntory/Beefeater 24/Hendricks)	59
Negrone (Gordons)	43
Negrone (Tanqueray/Beefeater/Bombay)	49
Negrone (Roku Suntory/Beefeater 24/Hendricks)	59
Fitz Gerald (Gordons)	43
Fitz Gerald (Tanqueray/Beefeater/Bombay)	49
Fitz Gerald (Roku Suntory/Beefeater 24/Hendricks)	59
Cosmopolitan (Smirnoff)	39
Cosmopolitan (Absolut/Stolichnaya/Wiborowa)	45
Cosmopolitan (Ciroc/Grey Goose/Belvedere)	55
Vodka Martini (Smirnoff)	39
Vodka Martini (Absolut/Stolichnaya/Wiborowa)	45
Vodka Martini (Ciroc/Grey Goose/Belvedere)	55
Manhattan (Black Label/Chivas Regal/Jack Daniels/Jim Bean/Jameson)	55
Old Fashioned (Black Label/Chivas Regal/Jack Daniels/Jim Bean/Jameson)	55
Whisky Sour (Black Label/Chivas Regal/Jack Daniels/Jim Bean/Jameson)	55
Boulevardier	55
Americano	39
Margarita (Jose Cuervo)	49
Shochu Tônica	49
Shochu Fizz	49
Aperol Spritz	49
Kir Royale	49
Pisco Sour	45
Daiquiri	45
Mojito (Bacardi)	45

Sakês

Nacional

	Dose	Garrafa
Azuma Kirin Namazake (740ml)	30	130

Importados

	Dose	Garrafa
Kyomaiko Honjozo Namachozo (720ml)	55	250
Hakutsru Tokusen Junmai Dry (720ml)	55	250
Hakushika Honjozo Tradicional (720ml)	55	250
Takashimizu Honjoso Karakuchi (720 ml)	55	250
Oseki Junmai Regular (750ml)	45	230
Honjikomi Urakasumi Honjozo (720ml)	45	230
Hokushika Kimoto Junmai-2L	36	350
Shochu Iichiko	36	360
Shochu Shirokoji / Shochu Kurokoji	36	360
Kikusui Junmai Ginjo (720ml)		360
Hakutsuru Draft Namachozo Junmai (300ml)		120
Hakutsuru Sayuri Nigorizake Junmai (300ml – Doce)		150
Hakutsuru Sayuri Nigorizake Junmai (720mlml – Doce)		300
Hakutsuru Junmai Ginjo Superior (300ml)		150
Hakutsuru Junmai Ginjo Superior (720ml)		300
Hakutsuru Yamadaho Junmai Dai Ginjo (720ml)		750
Hakutsuru Honjozo Josen Suave (1.8l)		450
Hakutsuru Honjozo Josen Dry (1.8l)		450
Oseki Junmai Dry (1.5l)		380
Hakushika Honjozo Print (300ml)		110
Hakushika Honjozo Namachozo (300ml)		110
Hakushika Tokusen Namachozo Ginjo (300ml)		160
Hakushika Kuromatsu Junmai Ginjo (300ml)		160
Takasago Taisetsu Ice Dome Junmai Ginjo (300ml)		290
Hakushika Josen Honjozo Tradicional (1.8l)		450
Hakushika Tokusen Junmai (720ml)		260
Hakushika Kijuro Tokubetsu Honjozo (720ml)		330
Hakushika Yamadashiniki Honjozo (720ml)		330
Hakushika Yamadashiniki Junmai (720ml)		330
Hakushika Mochi-Yodan Jinkome Junmai (720ml)		430
Hakushika Gold Junmai 720ml		530
Takasago Taisetsu Ice Dome Junmai Ginjo (720ml)		550
Hakushika Yamadashiniki Junmai Daiginjo (720ml)		750
Oseki Hana Awaka Junmai (250ml – Doce)		150
Takashimizu Seisen Suave Honjozo (720ml)		250
Kiku Masamune Junmai Daiginjo		600
Mutsu Otokoyama Chokara Junmai (720ml)		580
Oze No Yukidoke Okarakuchi Junmai (720ml)		580
Dassai 39 Junmai Daiginjo (720ml)		750
Dassai 23 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!

CHAMPAGNE


Bonnet Ponson Cuvée Perpetuelle Extra Brut Rosé NV  R\$ 600,00
Champagne, França | Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay

BRANCOS

Domaine de Mihoudy Anjou Blanc 2021  220
Vale do Loire, França | Chenin Blanc

Mont Rubi White 2021  250
Penédes, Espanha | Xarel-lo

Domaine Armand Heitz Blanc de Noirs 2019  250
Borgonha, França | Pinot Noir


Domaine Pierre Naigeon Marsannay Les Genelières 2018  580
Borgonha, França | Chardonnay

Alheit Wines Cartology 2020  450
Western Cape, África do Sul | Chenin Blanc e Sémillon | 94 Neal Martin

ROSÉS


Domaine de Mihoudy Rosé de Loire 2021  220
Vale do Loire, França | Cabernet Franc & Grosleau

TINTOS

Domaine Marronier Rose Juliéna Les Mouilles 2019  220
Beaujolais, França | Gamay

Domaine Heitz Lochardet Juliéna 2019  280
Beaujolais, França | Gamay

Domaine de Sauzet Yin Yang Rouge NV  190
Languedoc, França | Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache & Syrah

Domaine Pierre Naigeon Bourgogne Passe-Tout-Grains La Riotte 2019  300
Borgonha, França | Gamay & Pinot Noir

VINHOS EM TAÇA

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

ESPUMANTES E CHAMPAGNES

Chandon Brut NV <i>Serra Gaúcha, Brasil Riesling Itálico, Pinot Noir & Chardonnay</i>	200
Chandon Brut Rosé NV <i>Serra Gaúcha, Brasil Riesling Itálico, Pinot Noir & Chardonnay</i>	220
Veuve Clicquot Brut NV <i>Champagne, França Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier</i>	600
Moet Chandon Brut NV <i>Champagne, França Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier</i>	600

VINHOS BRANCOS

Viña Catrala Sauvignon Blanc 2018  <i>Vale de Casablanca, Chile Sauvignon Blanc</i>	190
Viña Catrala Chardonnay 2017  <i>Vale de Casablanca, Chile Sauvignon Blanc</i>	190
Alamos 2020 <i>Mendoza, Argentina Torrontes</i>	160
Angelica Zapata 2019 <i>Mendoza, Argentina Chardonnay</i>	350
DV Catena 2019 <i>Mendoza, Argentina Chardonnay</i>	275
Allo Soalheiro 2020 <i>Minho, Portugal Loureiro & Alvarinho</i>	220
Veta Reserva 2021 <i>Vale do Maule, Chile Sauvignon Blanc</i>	145
Veta Reserva 2020 <i>Vale do Maule, Chile Chardonnay</i>	145



Carta de Vinhos



VINHOS ROSÉS

C'Est Trop Rosé 2021 170
Provence, França | Grenache

VINHOS TINTOS

Miras Jovem Pinot Noir 2019  165
Patagonia, Argentina | Pinot Noir

Rioja Bordon Crianza 2018 165
Rioja, Espanha | Tempranillo & Garnacha

VINHO DO PORTO

Adriano Ramos Pinto (dose) 40
Porto, Portugal | Tinta Roriz, Tinto Cão & Touriga Franca

COGNAC

Remy Martin V.S.O.P (dose) 70
Cognac, França



vinho orgânico