

# ALMOÇO EXECUTIVO

ENTRADA (2 OPÇÕES) + PRINCIPAL (2 OPÇÕES) + SOBREMESA

102

## Entradas

Kani Cream Koroke (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 de trigo sarraceno -servido gelado)  
Gohan (arroz japonês)  
Temaki (atum, salmão ou peixe branco)  
Carpaccio (atum, salmão ou peixe branco)  
Missoshiro (sopa à base de pasta de soja fermentada)

## Pratos Principais

Sashimi (6 fatias de peixes variados)  
Sushi (8 unid de sushis variados)  
Yakissoba (macarrão com legumes e carnes)  
Yaki sakana (peixe grelhado - anchova e salmão)  
Tempurá (camarão e legumes empanados)  
Shogayaki (finas fatias de carne suína ou bovina refogadas-com gengibre)  
Yakimeshi (arroz refogado com carne, legumes e ovos)  
Katsu Domburi (carne suína à milanesa sobre arroz)  
Baterá (sushi prensado-salmão ou atum apimentado)  
Hossomaki (sushi enrolado com alga - salmão, atum ou pepino)  
Uramaki (sushi de salmão enrolado com arroz por fora)

## Teishoku

refeição completa

120

Tempurá Teishoku  
Yaki Sakaná Teishoku  
Combinado Teishoku

## Sobremesas

Sorvete ou Fruta do dia ou Sugestão do dia

\*Almoco Executivo é servido de terça a sexta no horário do almoço - exceto feriados

## Ipin Mono

### Aperitivos

Kani Cream Croque (Croquete cremoso de caranguejo)	24
Edamame (Soja cozida servida c/ flor de sal)	31
Kimpirá Gobo (bardana levemente apimentada)	32
Ceviche de Peixe Branco	76
Salmão no Shissô (Salmão com tempurá de shissô) - 4unid	45
Spice Tuna no Shissô (Atum apimentado com tempurá de shissô) - 4unid	47
Nasu no Misso (Beringela frita servida ao molho de misso)	28
Ostra Temperada (6 unidades)	88
Gyutan (Lingua bovina grelhada servida com molho yuzu)	35
Kaisô Salada (Coquetel misto de algas)	30
Guioza Tradicional	42
Guioza Vegetariano	36
Tomorokoshi no Tempurá (tempurá de milho)	38
Sunomono (Conserva de pepino)	24

## Variedades

Tataki Maguro (Atum) - 6 fatias	56
Tataki Shake (Salmão) - 6 fatias	49
Usuzukuri (Fatias finas de peixe branco c/ molho ponzu) - 14 fatias	78
Tartar Salmão	64
Tartar Atum	72
Ebitem Spicy	56
Chirashi Zushi (Bowl com fatias de peixes e ovas sobre arroz de sushi )	160

## Carpaccios

### 14 fatias

Carpaccio de Aburi Shake (barriga de salmão) *	79
Carpaccio de Salmão *	72
Carpaccio de Takô (polvo) *	92
Carpaccio de Maguro (Atum)*	79
* Adicional de Azeite Trufado	12

## Temakizushi

cone

Califórnia	30
Ikura (Ovas de salmão)	73
Uni (Ouriço)	55
Ebitem (Camarão empanado)	45
Ebi (Camarão)	45
Shake (Salmão)	32
Maguro (Atum)	37
Barriga De Salmão	35
Massago (Ovas de capelim)	47
Tako (Polvo)	42
Spice Tuna (Atum apimentado)	38
Unagui (Enguia)	93
Hotate (Vieira)	55
Centolla (Caranguejo gigante)	Sob Consulta
Toro (Parte gorda do atum)	Sob Consulta

## Omakasse

Menu Degustação

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

## Combinado

Moriawase (sushis e sashimis variados)	309
----------------------------------------	-----

## Menu Kids

Mini Teppan de frango, peixe ou carne (Acompanha Gohan e legumes)	54
Combinado Kids (sushis variados em tamanho reduzido)	69

## Sashimi

5 fatias

Shake (Salmão)	40
Barriga de Salmão	48
Suzuki (Robalo)	45
Takô (Polvo)	51
Maguro (Atum)	45
Buri (Olho de boi)	45
Tai (Pargo)	35
Hotate (Vieira)	60
Aji (Carapau)	35
Hirame (Linguado)	40
Ika (Lula)	40
Misto (7 fatias de peixes variados)	70
Buri Toro (Barriga de olho de boi gordo)	Sob Consulta
Chu Toro (parte intermediária entre toro e akami)	Sob Consulta
Bluefin (espécie de atum nobre)	Sob Consulta
Toro (parte gorda do atum)	Sob Consulta
Akami Bluefin (parte vermelha do bluefin)	Sob Consulta

## Sashimis Especiais

5 fatias

Salmão Selado Com Raspas	45
Salmão Trufado	50
Vieira Trufada	82

## Sushis Tradicionais

Uma unidade

Maguro (Atum)	18
Buri (Olho de boi)	18
Uni (Ouriço)	32
Suzuki (Robalo)	16
Ika (Lula)	18
Hirame (Linguado)	16
Shake (Salmão)	17
Ebi (Camarão)	25
Tako (Polvo)	22
Tai (Pargo)	15
Ikura (Ovas de salmão)	46
Hotate (Vieira)	24
Aji (Carapau)	15
Massago (Ovas de capelim)	22
Tamago (Omelete japonês)	14
Adicional de trufas*	05

## Sushis Especiais

Uma unidade

Unagui (Enguia)	36
Aburi Shake (Barriga de salmão selada-com flor de sal)	21
Dyo De Massago (ovas de capelim)	19
Dyo De Salmão	18
Dyo De Codorna e Ikurá	44
Dyo De Codorna Trufada	22
Akami Bluefin (parte vermelha do bluefin)	Sob Consulta
Atum com Foie Gras	Sob Consulta
Wagyu (carne marmorizada de gado japonês)	Sob Consulta
Toro (Parte gorda do atum)	Sob Consulta
Bluefin (espécie de atum nobre)	Sob Consulta
Barriga De Buri (barriga de olho de boi)	Sob Consulta
Negui Toro (parte gorda do atum com cebolinha)	Sob Consulta
Chu Toro (parte intermediária entre toro e akami)	Sob Consulta

## Makizushi

Enrolados

Teka Maki (atum)	32
Kappa Maki (pepino)	22
Shake Maki (salmão)	29
Hot Roll (6 unidades)	38
Uramaki Califórnia	30
Uramaki Ebi Furai (Camarão empanado)	54
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

Sushi prensado

Baterá Shake (salmão)	48
Baterá Spicy Tuna (atum apimentado)	51
Baterá Centolla (caranguejo gigante)	Sob Consulta

## Itamemono

### Refogados

Shougayaki (Carne bovina refogada - com gengibre)	62
Shimeji Batayaki (Cogumelo na manteiga)	54
Shiitake Batayaki (Cogumelo na manteiga)	54

## Yakimono

### Grelhados

Anchova no Shioyaki (Anchova grelhada)	66
Shake no Shioyaki (Salmão grelhado)	74
Buri no Kama Shioyaki (barbatana de olho de boi grelhada)	72
Black Cod (Merluza negra curtida no missô e grelhada)	120
Cavaquinha Gratinada	Sob Consulta

## Aguemono

### Frituras

Ebi no Tempurá (Tempurá de camarão)	125
Tempurá Moriawase (Tempurá misto de camarão e legumes)	136
Tonkatsu (Copa à milanesa)	72
Gyu Katsu (Filet mignon à milanesa)	80
Aguedashi Tofu (Tofu empanado e frito)	30
Shoujin Ague (Tempurá vegetariano)	70

## Donburi Mono

### Servido na tigela sobre arroz

Katsu Don (Lombo à milanesa)	78
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)	119
Anchova (Com legumes)	74
Salmão (Com legumes)	95
Ebi (Camarão com legumes)	122

## Menrui

macarrão

Nabeyaki Udon (Macarrão com camarão, legumes e kamaboko)	85
Tempurá Udon (Macarrão com tempurá de camarão)	80
Yaki Udon (Macarrão frito com carne e cebola)	72
Sauce Yakissoba (Yakissoba tipicamente japonês)	64
Yakissoba (Macarrão com carnes e legumes)	64

## Acompanhamentos

Gohan (arroz japonês)	15
Missoshiro (Sopa de pasta de soja fermentada)	15
Yakimeshi (Arroz refogado com carne, legumes e ovos)	42
Onigiri Recheado	22
Tsukemono (Conserva)	15
Gari – Porção Extra (Gengibre em conserva)	08
Yassai Salada (salada mista com molho da casa)	33

## Sobremesas

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

## Bebidas Sem Álcool

Água Mineral (Sem e com gás)	10
Água San Pellegrino (500ml)	29
Refrigerante	11
Energético	18
Suco Natural	18
Café Expresso	10
Genmai-chá (chá verde com arroz tostado)	9
Matchá By Koji (genmai chá, matchá, hortelã, limão, xarope de açúcar e gelo)	18

## Cervejas

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

## Whiskies

	Garrafa	Dose
12 anos Black Label	350	40
21 Anos Blue Label	1700	150
12 Anos The Chita Single Malt Suntory	950	100
12 Anos Yamazaki Single Malt Suntory	2200	200
08 Anos Kakubin Suntory	850	85
Hibiki Suntory	1600	150

## Caipirinhas

Cachaça Espírito De Minas / Sagatiba	43/ 36
Vodka Smirnoff/ Absolut/ Haku	30/ 43/ 55
Sakê Nacional /Sakê Importado	39/ 70

## Gin Tônica

Gordons/ Tanqueray/ Hendriks  
Consulte Sabores com nossos garçons\*

43/ 49/ 59

## Coquetéis Clássicos

Dry Martini	49
Negroni	49
Fitzgerald	49
Bloody Mary	36
Cosmopolitan	45
Manhatan	55
Old Fashioned	55
Whisky Sour	55
Mojito	45
Margarita	49
Aperol Spitz	49
Pisco Sour	45
Boulevardier	55
Moscow Mule	45
Kir Royale	49
Carajillo	49

## Soft Drinks

Suco de tomate	19
Soda Italiana	25
Coquetel de frutas	35

## Licores

Contreau/ Drambui/ Licor 43	40
Umeshu/ Yuzu-shu Nigory	40

## Coquetéis Autorais

Akira (Gin, limão siciliano, gengibre, geléia de frutas vermelhas e Angustura - finalizado com amoras e morangos maçaricados)	42
Naomi (Vodka, licor 43, maracujá hortelã, aquafaba)	42
Gin Flower (Gin infusionado com frutas cítricas e licor de damasco)	42

## Sakês Importados Honjoso

	Garrafa	Dose
Hakushika Namachozo (300ml)	110	
Hakushika Print (300ml)	110	
Hakushika Yamadashiniki (720ml)	330	
Takashimizu Honjoso Karakuchi (720 ml)	260	55
Hatomasamune Josen (720ml)	260	55
Hakushika Tradicional (720ml)	260	55
Hakushika Josen Tradicional (1.8l)	450	
Hakutsuru Josen Suave (1.8l)	450	

## Junmai

	Garrafa	Dose
Oseki Hana Awaka (250ml – Doce)	150	
Hakushika Chokara (720 ml)	300	
Hakushika Yamadanishiki (720ml)	330	
Hakushika Mochi-Yodan Jinkome (720ml)	450	
Oseki Regular (750ml)	230	45
Hakutsru Tokusen Dry (720ml)	260	55
Hakutsuru Sayuri Nigorizake (300ml – Doce)	150	
Hakutsuru Sayuri Nigorizake (720ml – Doce)	300	

## Junmai Ginjo

	Garrafa
Hakushika Kuromatsu (300ml)	160
Takasago Taisetsu Ice Dome (300ml)	290
Hakutsuru Superior (300ml)	150
Hakutsuru Superior (720ml)	300
Kikusui (720ml)	400

## Junmai Dai Ginjo

	Garrafa
Hakushika Yamadashiniki (720ml)	750
Kiku Massamune Shiboritata	600
Dassai 23 Migaki Niwari-sanbu (720ml)	1200