

# Almoço executivo

(Uma entrada + um Principal + uma Sobremesa)

88

## Entrada

- **Kani Cream Korôke** (Croquete cremoso de caranguejo)
- **Sunomono** (Pepino em conserva)
- **Kimpirá Gobo** (Bardana levemente apimentada)
- **Nasu no Misso** (Berinjela frita no molho de Misso)
- **Shimeji Batayaki** (Cogumelos na manteiga)
- **Gohan**
- **Temaki**
- **Carpaccio** (Salmão, Peixe branco ou Atum)
- **Kaiso Salad** (Salada de alga)

## Principal

- **Combinado Moriwase**
- **Sushi Moriwase**
- **Yaki Sakana Teishoku** (Anchova, salmão ou peixe do dia)
- **Tempurá Teishoku** (Camarão e legumes empanados)
  - **Teppan Shogayaki** (Finas fatias de carne bovina ou suína refogada temperadas com gengibre)
- **Chirashi**
- **Tonkatsu Teishoku**
- **Sugestão do dia**

## Sobremesa

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

## Ipin Mono (Aperitivos)

<b>Kani Cream Croque</b> (Croquete cremoso de siri)	<b>22</b>
<b>Edamame</b> (Soja cozida servida c/ flor de sal)	<b>31</b>
<b>Kimpirá Gobo</b> (Bardana levemente apimentada)	<b>32</b>
<b>Guioza</b> (Massa fina recheada com carne suína e vegetais)	<b>42</b>
<b>Guioza Vegetariano</b> (Massa fina recheada com vegetais)	<b>36</b>
<b>Kaisô Salad</b> (Coquetel misto de algas)	<b>30</b>
<b>Salmão no Shisso</b>	<b>22</b>
<b>Spice Tuna no Shisso</b>	<b>24</b>
<b>Ebitem Spicy</b> (Camarão empanado c/ molho apimentado)	<b>48</b>
<b>Nasu no Misso</b> (Beringela frita ao molho de misso)	<b>28</b>
<b>Sunomono</b> (Pepino em conserva)	<b>24</b>
<b>Tempura de milho</b>	<b>38</b>
<b>Variedades</b>	
<b>Tataki Maguro</b> (Atum)	<b>80</b>
<b>Tataki Shake</b> (Salmão)	<b>65</b>
<b>Carpaccio de Peixe Branco</b>	<b>50</b>
<b>Carpaccio de Takô</b> (polvo)	<b>70</b>
<b>Carpaccio de Salmão</b>	<b>56</b>
<b>Usuzukuri</b> (Fatias finas de peixe branco c/ molho ponzu)	<b>66</b>
<b>Tartar Salmão</b>	<b>56</b>
<b>Tartar Atum</b>	<b>62</b>
<b>Tartar Centolla</b>	<b>145</b>

## Temakizushi

<b>Vieira</b>	<b>55</b>
<b>Uni</b> (Ouriço)	<b>45</b>
<b>Ebitem</b> (Camarão empanado)	<b>36</b>
<b>Ebi</b> (Camarão)	<b>45</b>
<b>Shake</b> (Salmão)	<b>32</b>
<b>Maguro</b> (Atum)	<b>37</b>
<b>Centolla</b>	<b>60</b>
<b>Califórnia</b>	<b>26</b>
<b>Massago</b>	<b>47</b>
<b>Toro</b>	<b>Sob Consulta</b>

## Omakasse (Menu degustação)

<b>Omakasse</b> (Entrada, sashimis, prato quente, sushis e sobremesa)	<b>390</b>
<b>Omakasse Sushi</b>	<b>300</b>

## Combinados

<b>Moriawase</b> (sushis e sashimis)	<b>160</b>
<b>Chirashi Zushi</b> (Fatias de peixes e ovas sobre arroz de sushi)	<b>148</b>

## Sashimi (Três fatias)

<b>Shake</b> (Salmão)	<b>24</b>
<b>Barriga de Salmão</b>	<b>28</b>
<b>Suzuki</b> (Robalo)	<b>24</b>
<b>Takô</b> (Polvo)	<b>29</b>
<b>Maguro</b> (Atum)	<b>28</b>
<b>Buri</b> (Olho de boi)	<b>24</b>
<b>Tai</b> (Pargo)	<b>21</b>
<b>Aji</b> (Carapau)	<b>21</b>
<b>Hirame</b> (Linguado)	<b>21</b>
<b>Ika</b> (Lula)	<b>18</b>
<b>Hotategai</b> (Vieira)	<b>29</b>
<b>Bluefin</b>	<b>Sob Consulta</b>
<b>Toro</b>	<b>Sob Consulta</b>

## Sashimis Especiais (Três fatias)

<b>Salmão Trufado</b>	<b>45</b>
<b>Vieira Trufada</b>	<b>85</b>
<b>Polvo Trufado</b>	<b>54</b>
<b>Atum selado com Alho</b>	<b>45</b>
<b>Salmão Selado Com Raspas</b>	<b>27</b>

## Sushis Tradicionais (Uma unidade)

<b>Maguro</b> (Atum)	<b>18</b>
<b>Buri</b> (Olho de boi)	<b>18</b>
<b>Uni</b> (Ouriço)	<b>25</b>
<b>Suzuki</b> (Robalo)	<b>16</b>
<b>Ika</b> (Lula)	<b>16</b>
<b>Hirame</b> (Linguado)	<b>16</b>
<b>Shake</b> (Salmão)	<b>15</b>
<b>Ebi</b> (Camarão)	<b>22</b>
<b>Tako</b> (Polvo)	<b>19</b>
<b>Tai</b> (Pargo)	<b>15</b>
<b>Ikura</b> (Ovas de salmão)	<b>42</b>
<b>Vieira</b>	<b>19</b>
<b>Aji</b> (Carapau)	<b>15</b>

## Sushis Especiais (Uma unidade)

<b>Aburi Shake</b> (Barriga de salmão selado com flor de sal)	<b>21</b>
<b>Unagui</b> (Enguia)	<b>36</b>
<b>Atum com Foie Gras</b>	<b>Sob Consulta</b>
<b>Centolla Spice</b>	<b>36</b>
<b>Shake Trufado</b> (Salmão trufado)	<b>22</b>
<b>Dyo De Codorna Trufada</b>	<b>22</b>
<b>Dyo De Foie Gras Especial</b>	<b>Sob Consulta</b>
<b>Toro</b> (Parte gorda do atum)	<b>Sob Consulta</b>
<b>Bluefin</b>	<b>Sob Consulta</b>
<b>Barriga De Buri</b>	<b>Sob Consulta</b>

## Makizushi (Enrolados)

<b>Teka Maki</b> (Atum)	<b>32</b>
<b>Kappa Maki</b> (Pepino)	<b>22</b>
<b>Shake Maki</b> (Salmão)	<b>29</b>
<b>Uramaki Califórnia</b>	<b>30</b>
<b>Uramaki Ebi Furai</b> (Camarão empanado)	<b>46</b>
<b>Uramaki Maguro</b> (Atum)	<b>42</b>
<b>Uramaki Shake Skin</b> (Pele de salmão crocante)	<b>33</b>
<b>Uramaki Shake</b> (Salmão)	<b>40</b>
<b>Uramaki Centolla</b>	<b>120</b>

## BATERÁ

<b>Baterá Salmão</b>	<b>48</b>
<b>Baterá Spicy Tuna</b> (Atum apimentado)	<b>51</b>
<b>Baterá Centolla</b>	<b>120</b>

## **Itamemono (Refogados)**

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

## **Yakimono (Grelhados)**

<b>Anchova no Shioyaki</b> (Anchova grelhada)	<b>62</b>
<b>Buri no Kama Shioyaki</b>	<b>72</b>
<b>Black Cod</b> (Merluza negra curtida no missô e grelhada)	<b>120</b>

## **Aguemono (Frituras)**

<b>Ebi no Tempurá</b> (Tempurá de camarão)	<b>110</b>
<b>Tempurá Moriwase</b> (Tempurá misto de camarão e legumes)	<b>120</b>
<b>Tonkatsu</b> (Copa à milanesa)	<b>62</b>
<b>Gyu Katsu</b> (Filet mignon à milanesa)	<b>80</b>
<b>Shoujin Ague</b> (Tempurá vegetariano)	<b>70</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>110</b>
<b>Anchova</b> (Com legumes)	<b>72</b>
<b>Salmão</b> (Com legumes)	<b>95</b>
<b>Ebi</b> (Camarão com legumes)	<b>110</b>

## **Menrui (Macarrão)**

<b>Yaki Udon</b> (Macarrão frito com carne e cebola)	<b>65</b>
<b>Sauce Yakissoba</b> (Yakissoba tipicamente japonês)	<b>54</b>
<b>Yakissoba</b> (Macarrão com carnes e legumes)	<b>54</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>

## **Sobremesas**

<b>Creme Brulle Matchá</b>	<b>32</b>
<b>Sorvete</b> (Servido com calda de frutas)	<b>21</b>
<b>Ice Mochi</b> (2 unidades)	<b>29</b>
<b>Choux Ice Cream</b>	<b>33</b>
<b>Coulant By Koji</b>	<b>36</b>

## Bebidas Sem Álcool

Água (Sem e com gás)	8
Água San Pellegrino (500ml)	25
Água Panna (510 ml)	25
Refrigerante	9
Sucos	18
Coquetel sem Álcool	29
Energético	18

## Chás e Café

Café	9
Genmai-cha	9
Matcha By Koji	18

## Cervejas

Stella Artois (Long neck)	16
Heineken (Long neck)	17
Heineken Zero (Long neck)	17
Cerpa (Long neck)	17
Corona Extra (Long Neck)	17

## Whisky

	Dose	Garrafa
08 Anos Red Label	30	250
12 Anos Black Label	40	350
12 Anos Chivas Regal	35	300
12 Anos Glenfiddich Single Malte	48	580
08 Anos Jameson	35	300
Jack Daniels	35	300
Jim Beam Bourbon	35	300
12 anos Yamazaki	180	
Hibiki Suntory	150	
The Chita Suntory	100	
The Hakushu	100	

## Aperitivos

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

## Coquetéis Clássicos

<b>Dry Martini</b> (Gordons)	<b>43</b>
<b>Dry Martini</b> (Tanqueray/Beefeater/Bombay)	<b>49</b>
<b>Dry Martini</b> (Roku Suntory/Hendricks)	<b>59</b>
<b>Negroni</b> (Gordons)	<b>43</b>
<b>Negroni</b> (Tanqueray/Beefeater/Bombay)	<b>49</b>
<b>Negroni</b> (Roku Suntory/Hendricks)	<b>59</b>
<b>Fitzgerald</b> (Gordons)	<b>43</b>
<b>Fitzgerald</b> (Tanqueray/Beefeater/Bombay)	<b>49</b>
<b>Fitzgerald</b> (Roku Suntory/Hendricks)	<b>59</b>
<b>Blody Mary</b> (Smirnoff)	<b>30</b>
<b>Blody Mary</b> (Absolut)	<b>36</b>
<b>Blody Mary</b> (Ciroc/Grey Goose/Belvedere)	<b>42</b>
<b>Cosmopolitan</b> (Smirnoff)	<b>39</b>
<b>Cosmopolitan</b> (Absolut)	<b>45</b>
<b>Cosmopolitan</b> (Ciroc/Grey Goose/Belvedere)	<b>55</b>
<b>Manhattan</b> (Black Label/Chivas Regal/Jack Daniels/Jim Bean/Jameson)	<b>55</b>
<b>Old Fashioned</b> (Black Label/Chivas Regal/Jack Daniels/Jim Bean/Jameson)	<b>55</b>
<b>Whisky Sour</b> (Black Label/Chivas Regal/Jack Daniels/Jim Bean/Jameson)	<b>55</b>
<b>Mojito</b> (Bacardi)	<b>45</b>
<b>Margarita</b> (Jose Cuervo)	<b>49</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>49</b>
<b>Kir Royale</b>	<b>49</b>
<b>Suco De Tomate</b>	<b>19</b>
<b>Pisco Sour</b> (Pisco, Limão, açúcar e clara de ovo)	<b>45</b>
<b>Daiquiri</b> (Run, açúcar e limão)	<b>45</b>
<b>Boulevardier</b> (Bourbon, vermouth tinto e Campari)	<b>55</b>
<b>Moscow Mule</b> (Vodka, limão, açúcar, espuma de gengibre)	<b>42</b>
<b>Bellini</b> (Purê de pêssego, espumante)	<b>42</b>
<b>Penicillin</b> (Black label, gengibre, limão siciliano e açúcar)	<b>42</b>
<b>Carajillo</b> (Licor 43, café espresso)	<b>39</b>
<b>Lilet tonica</b> (Lilet, tonica, grapefruit)	<b>39</b>
<b>Gin tônica, Sakerinhas e Caipirinhas</b> (Consulte com um Garçon os nossos sabores)	<b>Sob consulta</b>

## Licor

**Conitreau / Drambui / Licor Quarenta e Tres** 33

**Umeshu / Yuzu-shu Nigory** 33

## Coquetéis Autorais

**Shoutoku** (Run, triple sec, limão siciliano, angustura e clara de ovo) 42

**Akira** (Gin, limão siciliano, gengibre, amora e angustura) 42

**Naomi** (Vodka, licor 43, maracujá e hortelã) 42

**Nabunaga** (Cachaça, cranberry, mel, limão espuma de gengibre) 42

**Murassaki** (Bourbon, run, limão siciliano, mel, clara de ovo e genmai) 42

**Toyotomi** (Gin, limão siciliano, açúcar, genmai e clara de ovo) 42

**Sakamoto** (Gin, cordial de maçã verde, cana de açúcar, bitter de laranja, maçã caramelizada) 42

**Hokusai** (Cachaça branca, xarope de mel, limão taiti, sal temperado) 42

**Tokugawa** (Gin, cordial de violeta, limão siciliano, hortelã, melaço de cana) 42

**Minamoto** (Cachaça de hibisco, laranja kin kan, xarope de mel e hortelã) 42



## Sakês Importados

	<b>Dose</b>	<b>Garrafa</b>
Kyomaiko Honjozo Namachozo (720ml)	<b>55</b>	<b>250</b>
Hakutsru Tokusen Junmai Dry (720ml)	<b>55</b>	<b>250</b>
Hakushika Honjozo Tradicional (720ml)	<b>55</b>	<b>240</b>
Honjikomi Urakasumi Honjozo (720ml)	<b>45</b>	<b>240</b>
Oseki Junmai Regular (750ml)	<b>45</b>	<b>230</b>
Takashimizu Karakuchi Honjozo (720ml)	<b>55</b>	<b>250</b>
Hakutsuru Junmai Ginjo Superior (300ml)		<b>150</b>
Hakutsuru Junmai Ginjo Superior (720ml)		<b>300</b>
Hakutsuru Yamadanishiki Tokusen Junmai (720ml)		<b>300</b>
Hakutsuru Yamadaoh Junmai Daiginjo (720ml)		<b>750</b>
Hakutsuru Honjozo Josen Suave (1.8l)		<b>450</b>
Oseki Junmai Dry (1.5l)		<b>380</b>
Hakushika Honjozo Print (300ml)		<b>110</b>
Hakushika Honjozo Namachozo (300ml)		<b>110</b>
Hakushika Josen Honjozo Tradicional (1.8l)		<b>450</b>
Hakushika Yamadashiniki Honjozo (720ml)		<b>380</b>
Hakushika Yamadashiniki Junmai (720ml)		<b>330</b>
Hakushika Yamadashiniki Junmai Daiginjo (720ml)		<b>750</b>
Takashimizu Karakuchi Honjozo (720ml)		<b>250</b>
Kiku Masamune Junmai Daiginjo		<b>600</b>
Dassai 39 Junmai Daiginjo (720ml)		<b>750</b>
Dassai 23 Junmai Daiginjo (720ml)		<b>1200</b>

## Shochus

	<b>Dose</b>	<b>Garrafa</b>
Lichiko 720 ml(trigo))	<b>32</b>	<b>375</b>
Shochu Shirokoji / Shochu Kurokoji	<b>36</b>	