

ALMOÇO EXECUTIVO

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

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

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)
Edamame (Soja cozida servida c/ flor de sal)
Kimpirá Gobo (bardana levemente apimentada)
Ceviche de Peixe Branco
Salmão no Shissô (Salmão com tempurá de shissô) - 4unid
Spice Tuna no Shissô (Atum apimentado com tempurá de shissô) - 4unid
Nasu no Misso (Beringela frita servida ao molho de misso)
Ostra Temperada (6 unidades)
Sunomono (Conserva de pepino)
Kaisô Salada (Coquetel misto de algas)
Guioza Tradicional
Guioza Vegetariano
Tomorokoshi no Tempurá (tempurá de milho)

Variedades

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

Carpaccios

14 fatias

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

Temakizushi

cone

Califórnia

Ikura (Ovas de salmão)

Uni (Ouriço)

Ebitem (Camarão empanado)

Ebi (Camarão)

Shake (Salmão)

Maguro (Atum)

Barriga De Salmão

Massago (Ovas de capelim)

Spice Tuna (Atum apimentado)

Unagui (Enguia)

Hotate (Vieira)

Centolla (Caranguejo gigante)

Toro (Parte gorda do atum)

Omakasse

Menu Degustação

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

Combinado

Moriawase (sushis e sashimis variados)

Menu Kids

Mini Teppan de frango, peixe ou carne (Acompanha Gohan e legumes)

Combinado Kids (sushis variados em tamanho reduzido)

Sashimi

5 fatias

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

Sashimis Especiais

5 fatias

Salmão Selado Com Raspas
Salmão Trufado
Vieira Trufada

Sushis Tradicionais

Uma unidade

Maguro (Atum)
Buri (Olho de boi)
Uni (Ouriço)
Suzuki (Robalo)
Ika (Lula)
Hirame (Linguado)
Shake (Salmão)
Ebi (Camarão)
Tako (Polvo)
Tai (Pargo)
Ikura (Ovas de salmão)
Hotate (Vieira)
Aji (Carapau)
Massago (Ovas de capelim)
Tamago (Omelete japonês)
Adicional de trufas*

Sushis Especiais

Uma unidade

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

Makizushi

Enrolados

Teka Maki (atum)
Kappa Maki (pepino)
Shake Maki (salmão)
Hot Roll (6 unidades)
Uramaki Califórnia
Uramaki Ebi Furai (Camarão empanado)
Uramaki Maguro (atum)
Uramaki Shake Skin (pele de salmão crocante)
Uramaki Spice Tuna (atum apimentado)
Uramaki Shake (salmão)
Uramaki Vegetariano
Hotroll especial

Baterá

Sushi prensado

Baterá Shake (salmão)
Baterá Spicy Tuna (atum apimentado)
Baterá Centolla (caranguejo gigante)

Itamemono

Refogados

Shougayaki (Carne bovina refogada - com gengibre)

Shimeji Batayaki (Cogumelo na manteiga)

Shiitake Batayaki (Cogumelo na manteiga)

Yakimono

Grelhados

Anchova no Shioyaki (Anchova grelhada)

Shake no Shioyaki (Salmão grelhado)

Buri no Kama Shioyaki (barbatana de olho de boi grelhada)

Black Cod (Merluza negra curtida no missô e grelhada)

Cavaquinha Gratinada

Aguemono

Frituras

Ebi no Tempurá (Tempurá de camarão)

Tempurá Moriawase (Tempurá misto de camarão e legumes)

Tonkatsu (Copa à milanesa)

Gyu Katsu (Filet mignon à milanesa)

Shoujin Ague (Tempurá vegetariano)

Donburi Mono

Servido na tigela sobre arroz

Katsu Don (Lombo à milanesa)

Una Don (Enguia ao molho teriyaki)

Gyukatsudon (Filé mignon a milanesa)

Teppan Yaki

Servido na chapa

Filet Mignon (Com legumes)

Frutos do Mar (Peixe, frutos do mar e legumes)

Anchova (Com legumes)

Salmão (Com legumes)

Ebi (Camarão com legumes)

Menrui

macarrão

Nabeyaki Udon (Macarrão com camarão, legumes e kamaboko)

Tempurá Udon (Macarrão com tempurá de camarão)

Yaki Udon (Macarrão frito com carne e cebola)

Sauce Yakissoba (Yakissoba tipicamente japonês)

Yakissoba (Macarrão com carnes e legumes)

Acompanhamentos

Gohan (arroz japonês)

Missoshiro (Sopa de pasta de soja fermentada)

Yakimeshi (Arroz refogado com carne, legumes e ovos)

Onigiri Recheado

Tsukemono (Conserva)

Gari – Porção Extra (Gengibre em conserva)

Yassai Salada (salada mista com molho da casa)

Sobremesas

Purin (Flan japonês)

Crepe Brulée De Matchá

Petit Gateau Com Sorvete De Creme

Sorvete (Servido com calda de frutas)

Ice Mochi (2 unidades)

Tartelete de Chocol. Belga c/ Caramelo Salgado e Sorvete Creme

Choux Cream

Bebidas Sem Álcool

Água Mineral (Sem e com gás)

Água San Pellegrino (500ml)

Refrigerante

Energético

Suco Natural

Café Expresso

Genmai-chá (chá verde com arroz tostado)

Matchá By Koji (genmai chá, matchá, hortelã, limão, xarope de açúcar e gelo)

Cervejas

Cerpa (Long neck)

Heineken (Long neck)

Heineken Zero (Long neck)

Sapporo

Baden Witibier

Baden Cristal

Whiskies

12 anos Black Label

21 Anos Blue Label

12 Anos The Chita Single Malt Suntory

12 Anos Yamazaki Single Malt Suntory

08 Anos Kakubin Suntory

Hibiki Suntory

Caipirinhas

Cachaça Espírito De Minas / Sagatiba

Vodka Smirnoff/ Absolut/ Haku

Sakê Nacional /Sakê Importado

Gin Tônica

Gordons/ Tanqueray/ Hendriks
Consulte Sabores com nossos garçons*

Coquetéis Clássicos

Dry Martini
Negroni
Fitzgerald
Bloody Mary
Cosmopolitan
Manhatan
Old Fashioned
Whisky Sour
Mojito
Margarita
Aperol Spitz
Pisco Sour
Boulevardier
Moscow Mule
Kir Royale
Carajillo
Lillet Tónica
Americano

Soft Drinks

Suco de tomate
Soda Italiana
Coquetel de frutas
Virgin Mojito

Licores

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

Coquetéis Autorais

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

Sakês Importados

Honjoso

Hakushika Namachozo (300ml)
Hakushika Yamadashiniki (720ml)
Takashimizu Honjoso Karakuchi (720 ml)
Hatomasamune Josen (720ml)
Hakushika Tradicional (720ml)
Hakushika Josen Tradicional (1.8l)
Hakutsuru Josen Suave (1.8l)
Takashimizu Karakuchi (1.8L)

Junmai

Hakushika Chokara (720 ml)
Hakushika Chokara (300 ml)
Hakushika Yamadanishiki (720ml)
Hakushika Mochi-Yodan Jinkome (720ml)
Hakutsuru Tokusen Dry (720ml)
Hakutsuru Sayuri Nigorizake (300ml)
Hakutsuru Sayuri Nigorizake (720ml)

Junmai Ginjo

Hakushika Kuromatsu (300ml)
Takasago Taisetsu Ice Dome (300ml)
Hakutsuru Superior (300ml)
Hakutsuru Superior (720ml)
Kikusui (720ml)

Junmai Dai Ginjo

Hakushika Yamadanishiki Kuromatsu Premium (720ml)
Kiku Massamune Shiboritata (720 ml)
Dassai 23 Migaki Niwarisanbu (720ml)
Dassai 39 Migaki Sanwarikyubu (720ml)