

# ALMOÇO EXECUTIVO

1 ENTRADA • 1 PRATO PRINCIPAL • 1 SOBREMESA

124

## ENTRADA

SUNOMONO

*pepino em conserva*

YASSAI SALAD

*mix de folhas*

NASSU NO MISSO

*beringela frita, curtindo no molho de pasta de soja fermentada*

SHIMEJI BATAYAKI

*cogumelo na manteiga*

TEMAKI

*atum, salmão, peixe branco*

CARPACCIO

*atum, salmão, peixe branco*

TEMPURÁ DE SHISSO COM TARTAR SALMÃO/ SPICY TUNA

*salmão/atum apimentado*

## PRINCIPAL

COMBINADO MORIAWASE

SUSHI MORIAWASE

YAKI SAKANA TEISHOKU

*acompanha gohan e missoshiro*

TEMPURÁ TEISHOKU

*acompanha gohan e missoshiro*

TONKATSU TEISHOKU

*acompanha gohan e missoshiro*

CHIRASHI ZUSHI

*owl com fatias de peixe e ovas sobre o arroz de sushi*

SALMÃO AIMON NO MISSO

*salmão grelhado no molho de missô*

ANGUS RICE FRIED

*arroz salteado com angus*

## SOBREMESA

SORVETE

FRUTA DO DIA

SUGESTÃO DO DIA



## ENTRADAS QUENTES

EDAMAME	34
soja cozida servida com flor de sal	
KIMPIRA GOBO	36
bardana levemente apimentada	
EBITEM SPICY	68
camarão empanado servido com molho apimentado	
SHIMEJI BATAYAKI	61
cogumelo na manteiga	
SHIITAKE BATAYAKI	61
cogumelo na manteiga	
NASU NO MISSÔ	37
beringela frita no molho de missô	
TOMOROKOSHI NO TEMPURÁ	38
tempura de milho	
GUIOZA TRADICIONAL/VEGETARIANO	54/46
NIRA TO IKA ITAME	64

## ENTRADAS FRIAS

TRIO DE TARTAR	139
salmão, atum e centolla	
TATAKI SHAKE/MAGURO	66/72
salmão/atum selado (6 fatias)	
USUZUKURI	86
fatias finas de peixe branco com molho ponzu (14 fatias)	
TARTAR DE SALMÃO/ATUM	68/76
TARTAR DE CENTOLLA	159
caranguejo gigante	
CRISPY RICE	65
salmão/atum	
SUNOMONO	24
pepino em conserva	
KAISO SALADA	30
coquetel misto de alga	
TEMPURÁ SHISSO COM TARTAR SALMÃO/SPICY TUNA	30/34
salmão/atum com tempurá de shissô (2 unidades)	
CARPACCIO DE ABURI SHAKE/ SHAKE	83/76
barriga de salmão/ salmão	
CARPACCIO DE TAKO	96
polvo	
CARPACCIO DE PEIXE BRANCO	80
<i>*adicional de azeite trufado</i>	12

## VARIADADES

OMAKASSE	520
entrada, sashimis, prato quente, sushis e sobremesa	
OMAKASSE SUSHI	410
sushis e sobremesa	
MORIAWASE	172
sushi e sashimi variado (18 peças)	
CHIRASHIZUSHI	172
fatias de peixe, ovas e complementos sobre o arroz de sushi	

TEMAKIZUSHI - CONE	HOTATE vieira	55	CALIFÓRNIA	30	SHAKE salmão	34
	UNI ouriço	55	MASSAGÔ ovas de capelin	47	MAGURO atum	37
	EBITEM camarão empanado	45	SPICE TUNA atum apimentado	38	UNAGUI enguia	93
	EBI DE CAMARÃO	45	CENTOLLA caranguejo gigante	82	TORO parte gorda do atum	sob consulta
					IKURA	73

SASHIMI- 3 FATIAS	SHAKE salmão	30	BURI olho de boi	32	TORO parte gorda do atum	sob consulta
	MAGURO atum	33	TAI pargo	27	AKAMI BLUEFIN parte vermelha do bluefin	sob consulta
	BARRIGA DE SALMÃO	39	AJI carapau	26	BLUE FIN espécie de atum nobre	sob consulta
	TAKO polvo	39	SUZUKI robalo	32	CHU TORO parte intermediária entre toko e akami	sob consulta
	SHAKE BRULEE selado com raspas	33			BURI TORO barriga de olho de boi gordo	sob consulta
			■ ADICIONAL TRUFAS	12		

SUSHI - 1und	HOTATE vieira	24	AJI carapau	16	UNAGUI enguia	36
	UNI ouriço	32	HIRAME linguado	18	ABURI SHAKE barriga de salmão com flor de sal	21
	EBI DE CAMARÃO	25	IKA lula	18	DYO DE SALMÃO	18
	SHAKE salmão	17	IKURA	46	DYO DE CODORNA	22
	MAGURO atum	18	ovas de salmão		TRUFADA	
	MASSAGÔ ovas de capelin	22	TAMAGO omelete japonês	18	AKAMI BLUEFIN parte vermelha do bluefin	26
	SUZUKI robalo	18	NEGUI TORO parte gorda do atum c/ cebolinha	sob consulta	BLUE FIN espécie de atum nobre	44
	TAKÔ polvo	22	TORO parte gorda do atum	sob consulta	CHU TORO parte intermediária entre toro e akami	22
	BURI olho de boi	18	ATUM COM FOIE GRAS	sob consulta	BURI TORO barriga de olho de boi gordo	32
	TAI pargo	17			TORO parte gorda do atum	44
			■ ADICIONAL TRUFAS	5	NEGUI TORO parte gorda do atum com cebolinha	27

KAIZEN - PORÇÃO	IKURA ovas de salmão	112	CENTOLLA caranguejo gigante	198	UNI ovas de ouriço	110
	HOTATEGAI vieira	66	IKA lula	44		

MAKIZUSHI/ BATERÁ

TEKA MAKI atum	32
KAPPA MAKI pepino	22
SHAKE MAKI salmão	29
HOT ROLL 6 unidades	46
URAMAKI CALIFORNIA	36
URAMAKI EBI FURAI camarão empanado	68
URAMAKI SPICY TUNA atum apimentado	52
URAMAKI SHAKE/ MAGURO salmão/ atum	44/ 46
URAMAKI VEGETARIANO	35
URAMAKI BY KOJI avocado, kani e camarão	72
BATERÁ SHAKE/ SPICY TUNA salmão/ atum apimentado	48/ 51
BATERÁ CENTOLLA	120
*adicional de avocado	12

PRATOS QUENTES

TEPAN DE SALMÃO/ ANCHOVA/ FRUTOS DO MAR grelhados com legumes	95/ 79/ 136
YAKISSOBA ANKAKE macarrão com carne e legumes	74
ESCALOPE HOTATEGAI vieira	129
YAKI UDON macarrão udon frito com carne e cebola	79
SAUCE YAKISSOUBA	74
TEMPURA UDON macarrão com tempurá de camarão	85
BLACK COD merluza negra curtida no misso e grelhada	160
TEMPURÁ MORIAWASE/ EBI NO TEMPURÁ tempurá de camarão	136/ 150
TONKATSU/ GYU KATSU duroc/ filet mignon à milanesa	82/ 92
SHOJIN AGUE tempurá vegetariano	78
YAKIMESHI arroz refogado com carne, legumes e ovos	49
*GOHAN	15
*MISSOSHIRO	15

SOBREMESAS

CHOUX CREAM	28
SORVETE servido com calda de frutas	23
ICE MOCHI (2 und)	36
COULANT BY KOJI	45
CRÈME BRULLÉ DE MATCHÁ	38
PURIN flan japonês	32

# BEBIDAS

## SEM ÁLCOOL

ÁGUA MINERAL com e sem gás	12
ÁGUA SAN PELLEGRINO 500ml	32
REFRIGERANTE	13
SUCO NATURAL	22
CAFÉ EXPRESSO	12
GENMAI-CHÁ chá verde com arroz tostado	10
MATCHÁ BY KOJI genmai chá, matchá, hortelã, limão, xarope de açúcar e gelo	32

## CERVEJAS

STELLA PURE GOLD (long neck)	20
CERPA (long neck)	18
HEINEKEN (long neck)	18
HEINEKEN ZERO (long neck)	18
CORONA EXTRA (long neck)	18
SAPORRO	55

## LICORES

CONTREAU	42
DRAMBUI	42
LICOR 43	42
LIMONCELLO	42
UMESHU	42
YUZU-SHU NIGORY	42

## COQUETES AUTORAIS

AKIRA gin, limão siciliano, gengibre, geléia de frutas vermelhas e Angostura, finalizado com amoras e morangos maçaricados	48
ORIENTE Sake, limão siciliano, xarope de açúcar, extrato de gengibre, manjeriço e wasabi	48
BY KOJI SMASH Gin, limão, xarope, yuzu, folha de Shissô, folha de hortelã	48
YUGEN Sakê, yuzu, limão, xarope de açúcar, hortelã, espumante	48
UKIYO Manga, limão, Campari, Aperol, xarope de açúcar	48
KONSHUU Caju, limão, lillet, vodka, xarope de açúcar	48
SUWARU Uva verde, campin-santo, água de coco, xarope de açúcar	48

## COQUETEIS CLÁSSICOS

MOJITO	42
DRY MARTINI	49
NEGRONI	49
FITZGERALD	49
BLOODY MARY	42
COSMOPOLITAN	45
MANHATAN	55
OLD FASHIONED	55
WHISKY SOUR	55
MARGARITA	49
APEROL SPRITZ	52
PISCO SOUR	49
BOULEVARDIER	55
MOSCOW MULE	49
PENICILLIN	49
CARAJILLO	49
LILLET TONICA	49
lilet, tônica, grapefruit	sob
GIN TONICA	consulta
SAKERINHAS/CAIPIRINHAS	sob
CAIPIROSCA	consulta

## WHISKIES 12 ANOS

	DOSE
BLACK LABEL 12 ANOS	48
CHIVAS 12 ANOS	48
YAMAZAKI	250
THE HAKUSHU	180
HIBIKI SUNTORY	200
THE CHITA SUNTORY	150

## SAKÊS IMPORTADOS

	DOSE	GARRAFA
SAKÊ BY KOJI SECO		450 (720ml)
SAKÊ BY KOJI SUAVE		450 (720ml)
HAKUTSURU TOKUSEN JUNMAI DRY	70	300 (720ml)
HAKUSHIKA HONJOSO TRADICIONAL	70	300 (720ml)
HONJIKOMI URAKASUMI HONJOSO	60	280 (720ml)
HAKUTSURU YAMADANISHIKI TOKUSEN JUNMAI		330 (720ml)
HAKUTSURU YAMADAOH DAIGINJO		900 (720ml)
HAKUTSURU HONJOSO JOSEN SUAVE		470 (1.8L)
HAKUSHIKA JUNMAI CHOKARA		330 (720ml)
HAKUSHIKA HONJOSO NAMACHOZO		120 (300ml)
HAKUSHIKA JOSEN HONJOSO TRADICIONAL		470 (1.8L)
HAKUSHIKA YAMADANISHIKI HONJOSO		380 (720ml)
HAKUSHILA YAMADANISHIKI JUNMAI		330 (720ml)
HAKUSHIKA YAMADANISHIKI JUNMAI DAIGINJO		750 (720ml)
HAKUSHIKA JUNMAI GINJO		180 (300ml)
DASSAI 39 JUNMAI DAIGINJO		900 (720ml)
DASSAI 23 JUNMAI DAIGINJO		1200 (720ml)