



COCINA ASIÁTICA
& TERRAZA

Carpaccio de Атън



Yakitori Mix

ENTRADAS

前菜

| | |
|--|---------------|
| Edamame | \$50 |
| <i>Botana estilo japonés al vapor</i> | |
| Edamame preparado | \$60 |
| <i>Edamame frito con ajo, soya y bonito</i> | |
| Brochetas de Rib-Eye | \$95 |
| <i>Al Curry</i> | |
| Hibachis (Atún, Ryb-Eye y Salmón) c/u | \$230 |
| <i>Laminas cocidas por el comensal en su mesa marinado en soya dulce, cebollin y ajonjolí</i> | |
| Gozas | |
| <i>Gozas fritas o al vapor:</i> | |
| Camarón \$95 | Verduras \$85 |
| Carne | \$90 |
| Ensalada Kanikama | \$180 |
| <i>Lechuga, jitomate, aguacate, pepino y surimi acompañado de aderezo de jitomate</i> | |
| Amaguri Butter | \$160 |
| <i>Almeja al carbón con espinaca, seta y mantequilla</i> | |
| Carpaccios | |
| <i>Finas láminas de pescado con aderezo de cítricos o aderezo de ajonjolí</i> | |
| Carpaccio atún | \$180 |
| Carpaccio salmyn | \$160 |
| Carpaccio robalo | \$150 |
| Carpaccio huachinango | \$150 |
| Carpaccio hamachi | \$180 |
| Carpaccio pulpo | \$100 |
| Onigiri | \$40 |
| <i>Figura de arroz triangular con relleno de queso, atún o salmón hamachi, espinaca, pepino y chamoy0</i> | |
| Yakionigiri | \$45 |
| <i>Figura de arroz triangular asado relleno de queso, atún o salmón hamachi, espinaca, pepino y chamoy</i> | |
| Brochetas de Queso | \$25 |
| <i>Rebosada en panko y frita</i> | |
| Orden de tres Brochetas | \$69 |

🍷 Sugrencia del Chef

NAMAHARUMAKI 生春巻き

Rollo primavera crudo de hoja de arroz

| | |
|--|------|
| Original Aoyama | \$45 |
| <i>Molida de cerdo, fideo de arroz, germen de soya, huevo, camarón, papaya, pepino y lechuga. Acompañado con salsa agridulce</i> | |
| Chashu | \$45 |
| <i>Relleno de trocitos de carne de cerdo marinada en salsa de soya con poro japonés acompañado con salsa de miso y salsa de miso con mostaza</i> | |
| Tofu | \$45 |
| <i>Tofu, berro, nabo, flor del otto, tororo (alga marina). Acompañado de aderezo de ajonjolí</i> | |

| | |
|---|-------|
| Esparrayaki | \$45 |
| <i>Espárrago envuelto en Rib-eye bañado en salsa teriyaki</i> | |
| Camarones Roca | \$280 |
| <i>6 Pzas. de Camarón tempura bañado en salsa spicy</i> | |

SOPAS 汁物

| | |
|---|-------|
| Misoshiru | \$40 |
| <i>Sopa de miso con tofu wakame y cebollín</i> | |
| Kani misoshiru | \$60 |
| <i>Sopa de miso con jaiba fresca y cebollín</i> | |
| Tom yam goong | \$65 |
| <i>Sopa estilo tailandés ligeramente picante acompañada de camarones frescos y verduras</i> | |
| Kaosoï (🍷) | \$135 |
| <i>Sopa de curry amarillo con pollo, fideo frito y cocido con guarnición de germen de soya y cebolla morada</i> | |
| Green Curry (🍷) | \$120 |
| <i>Sopa de curry verde acompañada de camarón y verduras salteadas con guarnición de arroz al vapor</i> | |

**Todos los precios incluyen IVA
Precios en Moneda Nacional

AL CARBÓN 炭火焼き

YAKITORI -Brochetas al carbón- 焼鳥 串焼き

| | |
|-----------------------|------|
| Muslo | \$25 |
| Pechuga | \$25 |
| Piel | \$25 |
| Alas con queso | \$30 |
| Corazyn | \$25 |
| Higado | \$25 |
| Molleja | \$25 |
| Tsukune | |
| -Albyndigas de pollo- | \$25 |
| Yasai | \$25 |
| -De verduras- | |

Negima - Pollo con naganegi-

| | |
|----------------|------|
| Negima muslo | \$35 |
| Negima pechuga | \$35 |

| | |
|--------------------------------------|------|
| Sakeyaki (SU) | \$50 |
| <i>Salmón y variedad de verduras</i> | |

Sasami

-Parte mas suave de pechuga-

| | |
|---------------------|------|
| Sasami shiso chamoy | \$30 |
| Sasami yuzu | \$30 |
| Cerdo | \$25 |

YASAI

-Verduras a la parrilla- 野菜焼き

| | |
|--------------------------|------|
| Shishito -chile japonés- | \$25 |
| Shitake -hongo japonés- | \$35 |
| Elote baby | \$65 |
| Espárrago | \$15 |
| Naganegi | \$25 |



Brocheta de Rib-eye Curry

ROLLO 巻き寿司

| | |
|--|----------------------|
| Dragón | \$170 |
| <i>Camarón tempura, cebollín, aguacate, ajonjolí zanahoria frita y salsa de anguila</i> | |
| Super Crunch Aoyama | \$190 |
| <i>Rollo Cubierto de anguila y relleno de tobiko, cebollín y burbujas de tempura saaseado con salsa de anguila</i> | |
| Futomaki | \$230 |
| <i>Rollo grueso de camarón anguila, kanikama, huevo, kampo, pepino y benishoga</i> | |
| Futomaki vegetariano | \$110 |
| <i>Rollo grueso de kampo, nabo, berenjena encurtida, pepino, espárrago, seta y takuan</i> | |
| Unakyu | \$160 |
| <i>Anguila, pepino, salsa de anguila y ajonjolí</i> | |
| California | \$130 |
| <i>Tobiko y ajonjolí por fuera relleno de camarón, kanikama, pepino, aguacate y queso crema</i> | |
| Spicy Maguro | \$ 180 |
| Spicy Salmón | \$ 145 |
| Spicy Hamachi | \$170 |
| <i>Proteína sellada, salsa spicy, aguacate, cebollín, y lechuga por dentro. Tobiko, ajonjolí, y salsa de anguila por fuera</i> | |
| Rollo Arco iris | \$170 |
| <i>Rollo cubierto de atún, salmón, hamachi y aguacate, relleno de camarón, kanikama y pepino</i> | |
| Maguro | \$120 |
| <i>Cubierto de atún y ajonjolí relleno de lechuga y aguacate</i> | |
| Salmón | \$130 |
| <i>Cubierto de salmón y caviar relleno de lechuga y pepino</i> | |
| Jaiba suave | \$170 |
| <i>Cubierto de tobiko y ajonjolí relleno de aguacate, cebollín, jaiba al tempura y salsa de anguila</i> | |
| Sushicake  | |
| <i>Bocadillos de arroz crocante con cubierta de mezcla de salsa spicy, tobiko, cebollín, aguacate y ajonjolí</i> | |
| Salmón \$120 | Atún \$145 |
| Hamachi \$135 | Camarón \$120 |
| Kanikama \$110 | |
| Sushicake Vegetariano | \$100 |
| <i>Takuan (nabo encurtido), pepino, aguacate, espárrago y ajonjolí</i> | |

HOSOMAKI

細巻き

Sushi de rollo delgado

| | |
|--|-------|
| Negitoro | \$150 |
| <i>Atún graso rallado y cebollín</i> | |
| Tekka Atún | \$85 |
| Salmón | \$60 |
| Hamachi | \$85 |
| <i>Pescado aleta amarilla rallado y cebollín</i> | |
| Iwashi Sardina y pepino | \$55 |
| Umekyu Chamoy y pepino | \$55 |
| Ume serori Chamoy y apio | \$55 |
| Kappa Pepino | \$45 |

TEMAKI

手巻き

Sushi de cono

| | |
|--|------|
| Maguro Atún, aguacate, pepino | \$70 |
| Unakyu Anguila, pepino y salsa de anguila | \$85 |
| Salmón | \$75 |
| <i>Lechuga, pepino, aguacate, queso crema, salmón y ajonjolí</i> | |
| Spicy maguro | \$95 |
| <i>Atún sellado, aguacate, cebollín, tobiko, salsa spicy, salsa de amguila y ajonjolí</i> | |
| Spicy salmón | \$80 |
| <i>Salmón sellado, aguacate, cebollín, tobiko, salsa spicy, salsa de amguila y ajonjolí</i> | |
| Spicy hamachi | \$95 |
| <i>Hamachi sellado, aguacate, cebollín, tobiko, salsa spicy, salsa de amguila y ajonjolí</i> | |
| Ikura Hueva de salmon | \$95 |
| Piel de Salmón | \$85 |

Variedad de verduras acompañada de salsa de fondo de pescado con jengibre

| | |
|---|-------|
| Shishito - chile japones tempura relleno de queso | \$150 |
| Camaryn - 7 piezas - | \$280 |
| Verduras | \$185 |
| Mixto | \$230 |

Variedad de verduras, camarón y pescado. Acompañado de nuestra salsa base de pescado y jengibre

NIGIRI

にぎり

Nigiri combinaciyn omakase

-Entrada, sopa, 2 botanas y variedad de nigiri-
delux \$580 especial \$450 yasai \$380

| | | | |
|---|-------|---|------|
| Maguro akami <i>Atún</i> | \$60 | Rib - eye high choice <i>con salsa de miso dulce</i> | \$90 |
| Chu toro <i>Akami 50% y toro 50%</i> | \$80 | Erizo | \$90 |
| Oo toro <i>Atún graso</i> | \$140 | Ikura <i>huevo de salmón</i> | \$70 |
| Aburi toro <i>Atún graso sellado</i> | \$140 | Unagi <i>anguila</i> | \$85 |
| Negi toro <i>Toro rallado y cebollín</i> | \$75 | Tobiko <i>huevo de pez volador</i> | \$40 |
| Hamachi <i>Pescado aleta amarilla</i> | \$55 | Tamago <i>pastel de huevo</i> | \$35 |
| Salmyn | \$50 | Espórrago | \$25 |
| Huachinango | \$45 | Nabo | \$20 |
| Robalo | \$40 | Cebollín | \$19 |
| Pulpo | \$40 | Takuan <i>nabo conservado</i> | \$20 |
| Calamar | \$45 | Shitake <i>shitake dulce o asado</i> | \$40 |
| Aji <i>Pescado japonés</i> | \$50 | Aguacate | \$20 |
| Sardina | \$40 | Camaryn | \$50 |
| Macarela | \$40 | | |
| Almeja chocolata | \$62 | | |



Teppan Buta

GUISADOS

一品料理

- Tori nuts** \$110
Pollo frito con verduras salteadas al wok y nuez de la India bañados en salsa tailandesa
- Kaisen nuts** \$140
Mariscos fritos y verduras salteadas al wok y nuez de la India bañados en salsa tailandesa
- Kaisen ninniku** \$180
Mariscos fritos y asados con ajo, cebolla cambray, calabacita redonda en reducción de sake
- Toto man goong - 6 piezas-** \$135
Croquetas empanizadas de camarón y pescado acompañadas de salsa agri dulce

Teppan tofu \$135
Tofu frito rebosado en fécula de papa acompañado de verduras salteadas al wok, mantequilla y salsa balsámica

Teppan jaiba \$260
Curry amarillo acompañado de jaiba suave, camarones fritos y verduras salteadas al wok

Teppan buta -Cerdo duroc- \$280
Carne de cerdo a la plancha acompañada de verduras de temporada y germen de soya con salsa de manzana y jengibre

Salmyn Teriyaki (SU) \$210
*Salmón a la plancha sobre cama de pimientos y shishito salteados al wok con baño de salsa teriyaki. Con guarnición de arroz al vapor (gohan)
 *Término de cocción a elección del comensal**

Nuestro cerdo de cerdo duroc!!
 Cerdo rojo importado de Canadá

PASTAS 麵類

| | |
|--|-------|
| Pad thai | \$120 |
| <i>Tallarín de arroz estilo tailandés bañado en salsa de tamarindo</i> | |
| Ebi pad thai | \$160 |
| <i>Con camarón</i> | |
| Tori pad thai | \$130 |
| <i>con teriyaki pollo</i> | |
| Pad thai vegetariano | \$120 |
| <i>con variedad de verduras bañado en salsa ligera a base de mirín</i> | |

| | |
|---|-------|
| Ramen | \$130 |
| <i>Fondo de carne de cerdo con fideo de ramen y finas láminas de tocino marinado en salsa de soya - 2 láminas -</i> | |

| | |
|-------------------------|-------|
| Chashu men - 5 láminas- | \$140 |
| Tsukemen shoyu | \$165 |

| | |
|---|--|
| <i>Fideo servido con fondo de carne de cerdo y láminas de tocino marinado -2 láminas-</i> | |
|---|--|

| | |
|--|-------|
| Tsukemen goma | \$180 |
| <i>Fideo servido con caldo de ajonjolí y láminas de tocino marinado - 2 láminas-</i> | |

| | |
|---|-------|
| Tempura udon | \$180 |
| <i>Variedad de tempura con fideo grueso y caldo</i> | |

| | |
|---|-------|
| Ume Tama Udon | \$150 |
| <i>Caldo de soya y pescado con fideo grueso, huevo y chamoy</i> | |

PHO SUGERENCIA DEL CHEF

Caldo de res estilo oriental con un ligero aroma y sabor a canela y anís. Con tallarines de arroz, guarnición de cebolla, germen de soya, hongo chino y chile serrano.

| | | | |
|--------------|-------|--------------|-------|
| Pho Pollo | \$130 | Pho Res | \$135 |
| Pho Mariscos | \$140 | Pho Verduras | \$120 |

| | |
|---|-------|
| Yaki Udon | \$130 |
| <i>Fideo grueso de arroz estilo japonés con cebolla, col y germen de soya bañados en salsa hecha en casa.</i> | |

| | | | |
|-------|-----|-------|-------------|
| Pollo | Res | Cerdo | Vegetariano |
|-------|-----|-------|-------------|

| | |
|----------|-------|
| Yakisoba | \$120 |
|----------|-------|

Tallarines fritos estilo japonés con cebolla, col y germen de soya bañados en salsa hecha en casa.

| | | | |
|-------|-----|-------|-------------|
| Pollo | Res | Cerdo | Vegetariano |
|-------|-----|-------|-------------|

DON 丼物

Servido sobre cama de arroz

| | |
|------------|-------|
| Maguro Don | \$200 |
|------------|-------|

Sashimi de atún aleta azul servido sobre arroz de sushi

| | |
|------------|-------|
| Salmón Don | \$160 |
|------------|-------|

Sashimi de salmon servido sobre arroz de sushi

| | |
|-------------|-------|
| Hamachi Don | \$200 |
|-------------|-------|

Sashimi de hamachi servido sobre arroz de sushi

| | |
|-------------|-------|
| Chutoro Don | \$250 |
|-------------|-------|

Sashimi de chutoro servido sobre arroz de sushi

| | |
|------------|-------|
| Kaisen Don | \$380 |
|------------|-------|

Variedad de sashimi servida sobre arroz de sushi

| | |
|----------------|-------|
| Sake Ikura Don | \$320 |
|----------------|-------|

Salmón y su hueva servida sobre arroz de sushi

| | |
|-----------|-------|
| Unagi Don | \$380 |
|-----------|-------|

Anguila sellada acompañado de pepino y ajonjolí

| | |
|---------------|-------|
| Negi Toro Don | \$300 |
|---------------|-------|

Toro rallado con cebollín servido sobre arroz de sushi

| | |
|------------------|-------|
| Spicy maguro Don | \$230 |
|------------------|-------|

Atún marinado y sellado en soya con cebollín, tobiko, salsa de anguila, salsa spicy, lechuga y aguacate

| | |
|------------------|-------|
| Spicy salmón Don | \$180 |
|------------------|-------|

Salmón sellado con salsa anguila y mayonesa japonesa picante

| | |
|-------------------|-------|
| Spicy Hamachi Don | \$230 |
|-------------------|-------|

Hamachi sellado con salsa anguila y mayonesa japonesa picante

| | |
|-----------|-------|
| Katsu Don | \$220 |
|-----------|-------|

Carne de cerdo sobre cama de arroz acompañada de huevo, cebolla, espinaca con caldillo de jengibre

| | |
|-----------------|-------|
| Sauce katsu Don | \$220 |
|-----------------|-------|

Milanesa de cerdo sobre cama de arroz y col bañada con nuestra salsa hecha en casa

| | |
|------------------------------|-------|
| Unidon PLATILLO DE TEMPORADA | \$430 |
|------------------------------|-------|

Erizo fresco sobre arroz de sushi

Nuestro "katsu don" y "sauce katsu don" lleva carne de cerdo duroc, importada de Canadá.

YAKIMESHI ぎ飯物

Arroz frito estilo japonés acompañado de huevo, zanahoria, cebolla y tiras de bambú

| | |
|----------------------|------|
| Gohan arroz al vapor | \$50 |
|----------------------|------|

| | |
|------------------------|------|
| Yakimeshi Con verduras | \$65 |
|------------------------|------|

| | |
|--------------------------------|------|
| Tori yakimeshi Con pollo frito | \$85 |
|--------------------------------|------|

| | |
|-----------------------------|------|
| Ebi yakimeshi Con camarones | \$95 |
|-----------------------------|------|

| | |
|------------------|------|
| Yakimeshi Aoyama | \$85 |
|------------------|------|

Con trocitos de tocino marinado y preparado

| | |
|-----------------------|------|
| Yakimeshi Vegetariano | \$80 |
|-----------------------|------|

Preparado sin huevo, con variedad de verduras

| | |
|---|-------|
| Yakimeshi Rib-Eye  | \$130 |
|---|-------|

Con finas laminas de Rib-Eye y calabacitas, zanahorias y hongo chino

SASHIMI 刺身

Sashimi del día 本日のお刺身盛り合せ

grande \$500 mediano \$300 chico \$200

| | | | |
|--|-------|--------------------------------------|-------|
| <i>Maguro mixto</i> | \$380 | <i>Robalo</i> | \$180 |
| <i>Combinación de sashimi maguro, chutoro y toro</i> | | | |
| <i>Toro Atún graso</i> | \$480 | <i>Huachinango</i> | \$180 |
| <i>Chutoro</i> | \$245 | <i>Hamachi</i> | \$200 |
| | | <i>Pescado blanco aleta amarilla</i> | |
| <i>Maguro Atún</i> | \$200 | <i>Pulpo</i> | \$150 |
| <i>Salmón</i> | \$180 | | |

**Todos los precios incluyen IVA
Precios en Moneda Nacional

Sashimi Mixto



POSTRE

| | |
|--------------------------------------|------|
| Brownie | \$75 |
| Mil crepas | \$50 |
| Helado te verde | \$35 |
| Tarta de manzana | \$75 |
| Mil Crepas de Matcha | \$65 |
| Helado lychee | \$35 |
| Tempura Helado | \$75 |
| Tapioca con helado | \$50 |
| Helado azuki (<i>frijol dulce</i>) | \$35 |
| Crème brulee te verde | \$60 |

Bebidas CALIENTES

| | |
|--|------|
| Expresso | \$40 |
| Expresso doble | \$45 |
| Expresso cortado | \$35 |
| Expresso doble cortado | \$48 |
| Тй | \$40 |
| <i>(verde, genmai, houji, oolong, jazmin, negro)</i> | |
| Americano | \$35 |
| Capuchino | \$45 |
| Latte | \$40 |
| Te thai | \$50 |
| Matcha | \$40 |
| Matcha milk | \$48 |
| Chai | \$35 |
| Chai latte | \$45 |
| Extra leche | \$6 |

Bebidas FRÍAS

| | |
|----------------------|------|
| Тй | \$40 |
| <i>-verde</i> | |
| <i>-genmai</i> | |
| <i>-houji</i> | |
| <i>-oolong</i> | |
| <i>-jazmin</i> | |
| <i>-negro</i> | |
| Te thai | \$46 |
| Te thai con tapioca | \$56 |
| Hoja de limon | \$28 |
| Agua de jengibre | \$35 |
| Calpis mineral | \$37 |
| Calpis natural | \$37 |
| Naranjada y Limonada | \$35 |
| Limonada con menta | \$37 |
| Refresco | \$35 |
| Perrier | \$45 |
| Agua embotellada | \$25 |
| B Water | \$40 |

CERVEZA

Nacionales

| | |
|-------------------------------|------|
| Indio 325 ml | \$38 |
| Tecate light 325 ml | \$38 |
| XX lager 325 ml | \$38 |
| XX ambar 325 ml | \$38 |
| Bohemia clara u oscura 335 ml | \$40 |
| Bohemia weizen 335 ml | \$45 |
| Heineken 335 ml | \$48 |

Importada

| | |
|------------------------|-------|
| Sapporo premium 335 ml | \$60 |
| Sapporo lata 650 ml | \$110 |
| Sapporo reserva 335 ml | \$60 |
| Asahi dry 334 ml | \$60 |
| Sapporo light 335 ml | \$60 |
| Asahi select 335 ml | \$60 |

Cerveza Artesanal

| | |
|--------------------------------|------|
| Hazelnut Vanilla Ale 335 ml | \$90 |
| Shoenfeld London Porter 335 ml | \$90 |
| Tempus Doble Malta 335 ml | \$85 |
| Tempus Reserva 335 ml | \$85 |

| | |
|---------|------|
| Allende | |
| Clara | \$75 |
| Oscura | \$80 |

Crème brulee te verde



Tarta de Manzana

**Todos los precios incluyen IVA
Precios en Moneda Nacional

生
美
蔬

Precios en moneda nacional con IVA incluido.

Trabajamos con las más altas normas de calidad, sin embargo el consumo de alimentos crudos implica un riesgo que queda bajo consideración del cliente.