



OKONOMIYAKI & TEPPAN GRILL

-Todos los precios enlistados son en Moneda Nacional Mexicana e incluyen IVA

-En caso de que tiene alergia a algún alimento, avise a cualquier personal del restaurante

FORMAS DE PAGO ACEPTADAS

-Efectivo en moneda nacional

-Tarjeta de crédito y débito (0% comisión) VISA / MASTERCARD / AMERICAN EXPRESS



定食メニュー TEISHOKU

Paquete completo para su comida que incluye gohan, ensalada y sopa del día o misoshiru.

- | | |
|--|---|
| 🔪 Buta Shogayaki 豚生姜焼き (200g) \$165
Laminas de cerdo ala plancha con salsa de jengibre | 🔪 Camaron 有頭海老ソテー \$210
8 pzs de Camarones con cabeza (280g) |
| 🔪 Ton Teki トンテキ (200g) \$175
Lomo de cerdo ala plancha con salsa especial | 🔪 Mariscos Mix シーフード盛合せ \$400
Camarone, ostione, callo de hacha y calamar (320g) |
| 🔪 Hambagu ハンバーグ照り焼きソース \$230
Steak de molido de res y cerdo con salsa teriyaki (280g) | 🔪 Arrachera Angus ハラミステーキ \$390
Steak de 200g (280g) |
| 🔪 Verduras Mix 焼き野菜盛合せ \$210
Shitake, Esparrago, Renkon, Berenjena, Bok-choi, Shishito (350g) | 🔪 Rib Eye Angus リブアイステーキ \$490
Steak de 200g (280g) |
| 🔪 Pechuga de Pollo 鶏胸肉ソテー \$150
Steak de 200g (280g) | 🔪 Surf & Turf ステーキ&海鮮盛合せ \$490
Rib Eye, Arrachera, Camarones, Ostiones y Calamares |
| 🔪  Unagi うなぎ蒲焼き (280g) \$360
Filete de Unagi (Anguila del río) | |

おつまみ 前菜

ENTRADAS

- 🍴 Edamame 枝豆ソテー (100g) **\$70**
Frijoles de soya preparado en plancha con caldo dashi
- 🍴 Edamame Peperoncino 枝豆ペペロンチー **\$85**
Edamame preparado con ajo, soya, pescado seco, y chile (120g)
- 🍴 Pulpo Ponzu タコポン酢 (100g) **\$270**
Tentáculo de pulpo bañado en salsa ponzu con cebollín
- 🍴 Ostion Ponzu 牡蠣ポン酢 (90g) **\$290**
Ostiones en salsa ponzu con cebollín y nabo
- 🍴 Shitake Butter 椎茸バター (110g) **\$150**
Hongo Shitake y chile Shishito ala mantequilla con soya
- 🍴 Nasu to Shishito 茄子と獅子唐 **\$145**
Berenjena con chile Shishito saiteados (120g)
- 🍴 Tofu Steak 豆腐ステーキ (280g) **\$180**
Tofu salteado con verduras servido con salsa
- 🍴 Tofu Kim-chi 豆腐キムチ (200g) **\$140**
Carpaccio de Tofu saiteado servido con Kim-chi
- 🍴 Tomate Salad 冷しトマト (80g) **\$90**
Tomate Heirloom, aguacate y anchoa con pesto
- 🍴 Green Salad グリーンサラダ **\$85**
Ensalada de variedad de verduras (150g)
- 🍴 Potato Salad ポテトサラダ (120g) **\$85**
Ensalada de puré de papa con verduras
- 🍴 Sopa del Día 日替りスープ (300ml) **\$95**

鉄板焼き

TEPPAN YAKI

- 🍴 Buta Shogayaki 豚生姜焼き (200g) **\$155** NEW Unagui うなぎ蒲焼き (280g) **\$350**
Laminas de cerdo ala plancha con salsa de jengibre Filete de Unagui (Anguila del río)
- 🍴 Ton Teki トンテキ (200g) **\$165** Arrachera Angus ハラミステーキ **\$380**
Lomo de cerdo ala plancha con salsa especial Steak de 200g (280g)
- 🍴 Hambagu ハンバーグ照り焼きソース **\$220** Rib Eye Angus リブアイステーキ **\$480**
Steak de molido de res y cerdo con salsa teriyaki Steak de 200g (280g)
- 🍴 Verduras Mix 焼き野菜盛合せ **\$200** Surf & Turf ステーキ&海鮮盛合せ **\$480**
Shitake, Esparrago, Renkon, Berenjena, Bok-choi, Shishito Rib Eye, Arrachera, Camarones, Ostiones y Calamares (350g)
- 🍴 Pechuga de Pollo 鶏胸肉ソテー **\$140** Rib Eye Don リブアイ丼 (500g) **\$420**
Steak de 200g (280g) Steak de Rib Eye en una cama de arroz
- 🍴 Camaron 有頭海老ソテー **\$200** Arrachera Don ハラミ丼 (500g) **\$320**
8 pzs de Camarones con cabeza Steak de Arrachera en una cama de arroz
- 🍴 Mariscos Mix シーフード盛合せ **\$390** NEW Unagui Don うなぎ丼 (500g) **\$360**
Camarone, ostione, callo de hacha y calamar (320g) Filete de anguila del río en una cama de arroz

お好み焼き

OKONOMI YAKI

Es una comida japonesa como pizza que consiste en una masa con varios ingredientes cocinados a la plancha. La palabra okonomiyaki está formada por el honorífico o, konomi (gusto) y yaki (cocinado a la plancha), significando "cocinado a la plancha a su gusto".

En el YaYa Okonomiyaki & Teppan Grill preparamos con masa en base de Harina de Trigo, Ñame Rallado y caldo de Dashi, mezclada con Huevo, Col Picado, Genjibre Encurtido, Cebollín y Cascaras de Tempura, agregamos cualquier ingrediente y al final aplicamos Salsa Okonomiyaki, Mayonesa, Polvo de Pescado Bonito y Polvo de Alga marina.

🍴 Cerdo 豚玉 (350g) Laminas de tocino de cerdo	\$150	🍴 Camarones 海老玉 (350g) Camarones con cabeza	\$230
🍴 Res 牛玉 (350g) Rib eye de Angus	\$210	🍴 Ostiones 牡蠣玉 (350g) Ostiones	\$230
🍴 Mix ミックス玉 (400g) Mix de carne y mariscos	\$250	🍴 Calamres 烏賊玉 (350g) Calamares	\$180
🍴 Mariscos 海鮮玉 (400g) Camaron, ostion, calamr, pulpo y callo de hacha	\$240	🍴 Pulpo タコ玉 (350g) Pulpo	\$180
		🍴 Queso チーズ玉 (300g) Queso	\$150

モダン焼き

MODAN YAKI Okonomiyaki con fideo

🍴 Cerdo 豚玉 (400g) Laminas de tocino de cerdo	\$180	🍴 Camarones 海老玉 (400g) Camarones con cabeza	\$260
🍴 Res 牛玉 (400g) Rib eye de Angus	\$240	🍴 Ostiones 牡蠣玉 (400g) Ostiones	\$260
🍴 Mix ミックス玉 (450g) Mix de carne y mariscos	\$280	🍴 Calamres 烏賊玉 (400g) Calamares	\$210
🍴 Mariscos 海鮮玉 (450g)	\$270	🍴 Pulpo タコ玉 (400g)	\$210
		🍴 Queso チーズ玉 (400g) Queso	\$180

焼飯

YAKIMESHI

🍴 Mariscos 海鮮焼飯 (250g) Con salsa XO, camarón, callo de albor	\$140	🍴 Mariscos Especial 特選海鮮焼飯 Yakimeshi mariscos con Ikura (300g)	\$190
🍴 Garlic Rice Cerdo ガーリックライス De ajo y mantequilla con Buta Shogayaki (400g)	\$120	🍴 Garlic Rice Mariscos (400g) Garlic Rice con mariscos 海鮮ガーリックライス	\$160
🍴 Dried Curry Pollo チキンドライカレー Con pollo y verduras sazonado con curry (300g)	\$120	🍴 Dried Curry Mariscos 海鮮ドライカレー Con mariscos y verduras sazonado con curry (350g)	\$160
🍴 Tan Tan 坦々焼飯 (500g) Con huevo, bokchoy, germen de soya y carne Tan Tan	\$180		

焼きそば

YAKISOBA

🍴 Cerdo 豚バラ (450g) Laminas de tocino de cerdo	\$120	🍴 Camarones 海老 (500g) Camarones con cabeza	\$200
🍴 Res リブアイ (400g) Rib eye de Angus	\$180	🍴 Ostiones 牡蠣 (400g) Ostiones	\$200
🍴 Mix ミックス (500g) Mix de carne y mariscos	\$220	🍴 Calamres 烏賊 (450g) Calamares	\$150
🍴 Mariscos 海鮮 (500g)	\$210	🍴 Pulpo タコ (450g)	\$150

デザート

TOPPING

para crear un Okonomiyaki con tu estilo!!

- 🍴 Preparación Spicy \$20
- 🍴 Queso \$15
- 🍴 Mochi \$10
- 🍴 Shiso \$10
- 🍴 Kim-chi \$15
- 🍴 Cilantro \$10
- 🍴 Negi \$10

POSTRES

- 🍴 Parfait Fresa 苺パフェ (350g) \$120
- 🍴 Parfait Choco Banana チョコバナナパフェ (350g) \$120
- 🍴 Parfait de Temporada 季節のパフェ (350g) \$140
- 🍴 Helado ala Ya Ya Ya Ya 風アイス (370g) \$85
Helado de vainilla cubierto por mochi con compota de pera
- 🍴 Helado de Vainilla バニラアイス (150g) \$45

ソフトドリンク

BEBIDAS

- 🍴 Refrescos (355ml)
Coca Cola, Sprit, Mundet \$40
- 🍴 Agua Mineral y Natural (355ml) \$35
- 🍴 Perrier (355ml) \$55
- 🍴 Te Verde Frío o Caliente (180ml) \$40
- 🍴 Calpis Natural o Mineral (180ml) \$45

ビール

CERVEZAS

- 🍴 Sapporo Lata (650ml) \$160
- 🍴 Sapporo Premium (355ml) \$110
- 🍴 Sapporo Reserve (355ml) \$110
- 🍴 Sapporo Light (355ml) \$110
- 🍴 Asahi Super Dry (330ml) \$100

日本酒

SAKE

- | | Copa
o
Jarra Chica
150ml | Jarra
Grande
250ml |
|---|-----------------------------------|--------------------------|
| 🍴 Dassai 45
Junmai Daiginjo | \$420 | \$420 |
| 🍴 Sawanotsuru Jitsuraku
Tokubetsu Junmai | \$260 | \$260 |
| 🍴 Takashimizu Karakuchi
Junmai | \$250 | \$250 |
| 🍴 Genbeisan no Onikoroshi
Futsu shu | \$200 | \$200 |
| 🍴 Ozeki
Sake de la casa | \$120 | \$120 |

ワイン

VINOS

- | | Copa
125ml | Botella
750ml |
|---------------------------------|---------------|------------------|
| 🍴 ^{Tinto} Quintanilla | \$210 | \$1,140 |
| 🍴 ^{Tinto} Cuatro Niñas | \$240 | \$1,320 |
| 🍴 ^{Tinto} Blau | \$160 | \$860 |
| 🍴 ^{Blanco} Quintanilla | \$140 | \$750 |
| 🍴 ^{Blanco} Fluxus | \$170 | \$920 |
| 🍴 ^{Naranja} Livvera | \$260 | \$1,380 |