

SUSHI YASUSHI

鮨 八すし

おまかせ八すしコース

OMAKASE YASUSHI

前菜、おつまみ全四品と本日の最上級の握り十一貫、手巻き、お味噌汁、香の物のコース

お腹に余裕があればお好きな握りをおかわりしてください。

Degustacion de cuatro aperitivos y bocadillos, once piezas de nigiri de la mejor calidad del dia, un Temaki, sopa miso y kounomono. Si gusta también podrá pedir mas de sus nigiris favoritos.

\$2,300-

Todos los precios de la carta son en moneda nacional mexicana e incluyen I.V.A

お品書き

雲丹のすり流し 殻牡蠣 長芋 柑橘のジュレ

Dashi de Eriso, Ostion, Nagaimo y Gelatina de Limon

刺身 エンセナダ産本鮪大トロ 日本産真鯛

Ensenada Atun Ootoro y Japon Madai Sashimi

帆立とズワイガニのキャビアタルタル

Hotate y Snow Crab, Caviar Tartare

天麩羅 えのきとカサゴ

Tempura Hongo Enoki y Pescado Kasago

握り 十一貫

Nigiris 11pzs

中トロ Chutoro

甘海老又は赤海老 Amaebi o Akaebi

オーラキングサーモン Oraking Salmon

鰆又は鰭 Macarela o Sardina

金目鯛炙り Kinmedai Aburi

北海道産帆立 Hokkaido Hotate

愛媛県産ぶり Ehime Buri

本鮪大とろ炙り トリュフ Oo-toro Trufa

いくら Ikura

北海道産雲丹 Erizo Japones

穴子 Anago

手巻きうなぎとフォアグラ

Temaki Anguila y Foie Gras

玉子焼 Tamago

味噌汁と香の物

Misoshiru y Kounomono(Verduras Encurtidos)

このメニューは一例です。季節や仕入れ状況により変わります。

El menú es un ejemplo. Puede cambiar según la temporada y la disponibilidad de los ingredientes.



SAKANAYA JAMES

鮓 八すし Sushi YaSushi

Mar a Sab 13:00 - 23:00

Dom 13:00 - 20:00

握り 刺身 手巻き 細巻き SUSHI & SASHIMI

	NIGIRI 握り/PZ	SASHIMI 刺身/80g	HOSOMAKI/CONO 細巻、手巻
MEXICO MAGURO AKAMI Lomo de atun aleta azul 本鮓赤身	\$120	\$210	\$170 Akami 40g
MEXICO MAGURO CHU-TORO Mezcla de akami y toro 本鮓中とろ	\$120	\$210	\$170 Chu-toro 40g
MEXICO MAGURO OO-TORO Parte as graso de atun 本鮓大とろ	\$140	\$230	\$190 Oo-toro 40g
MEXICO MAGURO NEGI-TORO Toro rallado 本鮓ねぎとろ	\$100	—	\$130 Negitoro 40g
MEXICO MAGURO CACHETE Cachete Sellado 本鮓ほっぺ炙り	\$120	—	\$170 Cachete 40g
NUEVA ZELANDA SALMON ORA KING ニュージーランド産 オーラキングサーモン	\$120	\$310	\$190 Oraking 40g
CHILE SALMON チリ産 サーモン	\$80	\$140	\$110 Salmon 40g
MEXICO KAMPACHI Jurel graso メキシコ産かんぱち	\$85	\$170	\$125 Kampachi 40g
EUROPA KURODAI Dorada graso ヨーロッパ黒鯛	\$85	\$170	\$125 Kurodai 40g
MEXICO HUACHINANGO ウアチナング鯛	\$75	\$190	\$135 Huachinango 40g
MEXICO SIERRA YAKISHIMO さわら焼霜	\$70	\$130	\$110 Sierra 40g
SARDINA MARINADA めいわし	\$70	—	\$90 Sardina 1/2pz
MACARELA MARINADA めさば	\$75	\$150	\$100 Macarela 30g

	NIGIRI 握り/PZ	SASHIMI 刺身/80g	HOSOMAKI/CONO 細巻、手巻
TAMAGOYAKI Pastel de huevo dulce 玉子焼き	\$55	—	\$80 Tamagoyaki 30g
UNAGI Anguila asada うなぎ	\$120	—	\$140 Anguila 30g
SUMI IKA Calamar Sepia すみいか	\$80	\$230	\$140 Calamar 30g
MADAKO Pulpo cocido 真だこ ゆで	\$120	\$340	\$180 Pulpo 30g
CAMARON COCIDO 海老 ゆで	\$80	—	\$110 Cameron 2pz
AKA EBI Cameron dulce crudo 生赤海老	\$120	—	\$190 Aka Ebi 2pz
IKURA PREMIUM Hueva de salmon marinada 大粒いくら	\$140	—	\$260 Ikura 30g
TOBIKO NATURAL O YUZU Hueva de pez volador とびこ	\$75	—	\$110 Tobiko 20g
MASAGO HABANERO Hueva de pescado sabor a habanero まさご ハバネロ	\$75	—	\$110 Masago 20g
MEXICO ABULON メキシコ産 活生あわび	\$130	—	—
MEXICO MIRUGAI Almeja generosa メキシコ産 活生みる貝	\$130	—	—
MEXICO ALMEJA CHOCOLATA メキシコ産 活生チョコラタ貝	\$100	—	—
MEXICO UNI Erizo de mar Mexicano メキシコ産 うに	\$120	\$700	\$290 Erizo 30g
CANGREJO Snow crab crudo 生ずわいがに	\$150	\$480 Cangrejo 5pz	\$380 Cangrejo 3pz

DESDE JAPON!!

	NIGIRI 握り/PZ	SASHIMI 刺身/80g	HOSOMAKI/CONO 細巻、手巻
JAPON MADAI Pescado blanco 愛媛県産 真鯛	\$130	\$280	\$230
JAPON BURI Cola amarilla fresco 鹿児島県産又は高知県産 ぶり	\$130	\$280	\$230
JAPON KINME DAI Alfonsino sellado 東京産 金目鯛炙り	\$190	\$900	\$480 Kinme Dai 40g
JAPON HAMACHI Cola amarilla はまち	\$120	\$265	\$185 Hamachi 40g
JAPON KATSUO TATAKI Pescado bonito sellado かつおたたき	\$85	\$170	\$125 Katsuo Tataki 40g
JAPON CALLO HOTATE Callo Dulce Japones 北海道帆立柱	\$120	\$250 Hotate 3pzs	\$200 Hotate 2pzs
JAPON UNI Erizo de mar Japones 北海道産 うに	\$290	\$1,600	\$640 Erizo 30g
JAPON ANAGO Anguila de mar cocida 江戸前煮穴子	\$130	—	\$290 Anago 40g

VERDURAS Y OTRO

PIMIENTO ROJO MARINADO パプリカマリネ	\$65
AGUACATE アボカド	\$55
TAKUAN 沢庵	\$55
KANIKAMA カニカマ	\$65
TAMPICO タンピコ	\$55

Todos los precios que aparecen en la carta son de moneda nacional mexicana y incluyen I.V.A

www.sakanayajames.com | Tel : 55 50 86 80 14 | Whatsapp : 55 45 86 52 14

刺身盛合せ **SASHIMI MORIAWASE**

日替り刺身三種盛り Sashimi Del Dia Chico 3 mixto de sashimi del dia por sugerencia del chef (90g)	\$245
日替り刺身五種盛り Sashimi Del Dia Mediano 5 mixto de sashimi del dia por sugerencia del chef	\$475
日替り刺身盛り 特大 Sashimi Del Dia Grande Mixto de sashimi del dia por sugerencia del chef	\$1,350
日本鮮魚刺身盛り Sashimi Pescado Japones Mixto 3 mixto de sashimi pescados japoneses	\$540
本鮪盛合せ Maguro Mixto Sashimi mixto de atun aleta azul de akami, chutoro y oo-toro	\$280
サーモン刺身食べ比べ Salmon Mixto Sashimi mixto de salmon chileno y salmon Ora King	\$250

握り盛合せ **NIGIRI MORIAWASE**

握り五貫盛り Nigiri Mixto 5pzs	\$280
握り九貫盛り Nigiri Mixto 9pzs 9pzs de nigiris mas Tamago	\$420
握り十二貫盛り 上 Nigiri Mixto 12pzs 12pzs de Nigiri mas Tamago y Hosomaki	\$840
握り十二貫盛り 特上 Nigiri Mixto 12pzs Especial 12pzs de Nigiri mas Tamago y Hosomaki	\$1,500
握り本鮪四貫食べ比べ Nigiri Maguro Mixto 4pzs Akami, Chutoro, Oo-toro y Cachete sellado	\$380
握り炙り五貫盛り Nigiri Aburi Mixto 5pzs Nigiris sellados	\$370
握り日本鮮魚五貫盛り Nigiri Pescados Japoneses Mix 5pz Madai, Buri, Kinmedai,Hotate y Anago(Depende de disponibilidad del suministro)	\$650

Todos los precios que aparecen en la carta son de moneda nacional mexicana y incluyen I.V.A

ロールスシ ROLLOS SUSHI (8PZ)

中とろロール	Rollo Atun Chutoro	\$240
スパイシーツナロール	Rollo Spicy Atun	\$245
サーモンロール	Rollo Salmon	\$180
スパイシーサーモンロール	Rollo Spicy Salmon	\$200
はまちロール	Rollo Hamachi	\$240
スパイシーはまちロール	Rollo Spicy Hamachi	\$260
スパイシーソフトシェルクラブ	Rollo Spicy Jaiba	\$245
タンピコロール	Rollo Tampico	\$110
鰻ロール	Rollo Anguila	\$360
カリフォルニアロール	Rollo California	\$170
レインボーロール	Rollo Rainbow	\$330
海老天ロール	Rollo Camaron Tempura	\$170

巻物 ROLLOS MUY JAPONES

すごい鮪巻	Sugoi Maguro Maki (5pz)	\$230
鰻太巻	Unagi Futo Maki (5pz)	\$160
太巻	Futo Maki (5pz)	\$280
とろたく細巻	Torotaku Hosomaki (6pz)	\$130
うめ紫蘇鰯細巻	Ume Shiso Iwashi Hosomaki (6pz)	\$100
うめ紫蘇きゅうり細巻	Ume Shiso Kyuri Hosomaki (6pz)	\$80

EXTRAS

EXTRA Aguacate 50g	\$30
EXTRA Atun Akami o Chutoro 30g	\$90
EXTRA Salmon Chileno 30g	\$75
EXTRA Camaron Tempura 1pz	\$60
EXTRA Queso Philadelphia 30g	\$20
EXTRA Salsa Anguila 30ml	\$20
EXTRA Salsa Spicy 30ml	\$20
EXTRA Salsa Tampico 50g	\$35
EXTRA Trufa Negra 1g	\$30
EXTRA Caviar 1g	\$100
EXTRA Tobiko 10g	\$35
EXTRA Tobiko Yuzu 10g	\$35
EXTRA Masago Habanero 10g	\$30
EXTRA Hueva de Trucha Organica 1g	\$26
EXTRA Ikura 15g	\$55
EXTRA Erizo 20g	\$100
EXTRA Foie Gras 15g	\$90
EXTRA Takuan 30g	\$30
EXTRA Preparado Spicy	\$40
EXTRA Wasabi Fresco 10g	\$90