

INDICE 目次

HORARIO

DOM. - MIE. 12:00-23:00

JUV. - SAB. 12:00-00:00

◎ **TEISHOKU** 定食

◎ **RAMEN** ラーメン

◎ **BOTANA : Platos Fríos** 肴系 冷菜

◎ **BOTANA : Platos Calientes** 肴系 温かいおつまみ
SOPA 汁物 **MOTSUNI** Menudo japonés もつ煮

◎ **PLATO FUERTE** ガッツリ系

◎ **ROBATA** 炉端焼き

◎ **SASHIMI, NIGIRI, HOSOMAKI, TEMAKI** お刺身 握り 細巻き 手巻き

◎ **OMAKASE SASHIMI NIGIRI DEL DIA** 本日のお刺身 握り盛合せ

◎ **SUSHI ROLLO** ロール

◎ **ARROZ, DONBURI** ご飯もの、丼

◎ **CURRY** Estilo japonés カレー

CHAHAN / YAKIMESHI Arroz frito 炒飯

ONIGIRI おにぎり

◎ **FIDEOS -UDON, YAKISOBA-, POSTRE** うどん、焼きそば、甘味系

* 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



TEISHOKU ESPECIAL

特選定食セット

NIGIRI TEISHOKU

\$520

にぎり定食

7 piezas de Nigiri del día, Hosomaki del día, Tempura, un guisados del día, Tofu frío, Tsukemono y Misoshiru



SASHIMI TEISHOKU

\$470

刺身定食

Sashimi del día (2 cortes de 5 tipos), Tempura, un guisados del día, Tofu frío, Gohan, Tsukemono y Misoshiru



SUKIYAKI TEISHOKU

\$360

すき焼き定食

ELEGIR CON GOHAN O CON UDON

Laminas de rib eye de res con tofu asado, col china, hoja de crisantemo, hongo shitake, negi en olla con salsa sukiyaki

Recomendamos comerlo
bañando con huevo crudo.

EXTRA PARA TU SUKIYAKI

-GOHAN	\$ 35
-UDON	\$ 70
-HUEVO ORGANICO	\$ 15
-EXTRA CARNE	\$ 270
(120G DE RIB EYE DE RES)	



TEISHOKU

定食セット

TORI ANKAKE 鶏甘酢あんかけ **\$190**

Filete de pollo empanizado frito y servido con salsa densa de vinagre y soya con verduras

TORI KARAAGUE 鶏唐揚げ **\$195**

Pollo frito marinado

CHICKEN NANBAN チキン南蛮 **\$185**

Pollo empanizado con salsa tártara

TORI KATSU 鶏カツ **\$180**

Pollo empanizado y frito

TORI KATSU NI 鶏カツ煮 **\$195**

Pollo empanizado y cocido con huevo

BUTA SHOJA YAKI 豚生姜焼き **\$195**

Carne de cerdo salteado con salsa especial a la jengibre

TON KATSU 豚カツ **\$195**

Carne de cerdo empanizado y frito

CHEESE TON KATSU チーズ豚カツ **\$210**

"TONKATSU" con queso y hoja "Oba"

KATSU NI カツ煮 **\$205**

Lomo de cerdo empanizado y cocido con huevo

HOI KO RO 回鍋肉 **\$190**

Carne de cerdo y col al wok estilo chino

LEBA NIRA レバニラ炒め **\$160**

Wok de higado de pollo, verdura "Nira" y germen de soya

GYU SARA 牛皿 **\$205**

Estofado de corte fino de Ribeye con cebolla

New **HAMBAGU** 牛タンハンバーグ **\$220**

2 pzs de bola (100g) de lengua de res molido asado a las brasas servido con nabo rallado y 1 pz de hotate fry

New **BUTA KINOKO** 豚キノコ炒め **\$190**

Hongo ERYNGII sarteado con verduras y lamina de cerdo

MOTSUNI もつ煮 **\$140**

Menudo japonés de pancita cocida con pasta de miso rojo tipo Haccho

-CON TOFU 味豆腐入り	\$185
-CON HUEVO 味玉入り	\$155
-CON TODO 全部入り	\$195

PERSONALIZA TU TEISHOKU

Se puede cambiar 下記変更できます**Arroz blanco** 白飯 →Oomori 白飯大盛り **+ \$15**
Arroz blanco porción grande (300g)Yakimeshi 焼き飯 **+ \$80**
Arroz frito con verduras, carne y camarónMini Maguro Don ミニ鮪丼 **+ \$100**
Arroz (200g) con trozos de atún (50g)Mini Salmón Don ミニサーモン丼 **+ \$100**
Arroz (200g) con trozos de salmón (50g)Mini Chashu Don ミニ叉焼丼 **+ \$70**
Arroz (200g) con trozos de chashu(50g)Mini Curry Don ミニカレー丼 **+ \$70**
Arroz (200g) con salsa de curry(50g)Mini Takana Mentai Don **+ \$70**
Arroz (200g) con verdura ミニ高菜明太丼
encurtida y hueva de bacalao encurtida**Sopa Misoshiru** 味噌汁 →Sopa Tonjiru 豚汁 **+ \$45**
Sopa de miso con carne de cerdo y verdurasChawanmushi 茶碗蒸し **+ \$70**
Sopa natilla y salada con ingredientes de temporada

incluye Arroz blanco (200g), Sopa Misoshiru, Tsukemono, Un guisado y Té verde

- New** **MAGURO HOHO** マグロ頬肉炭焼き **\$170**
Cachete de atún(120g) a las brasas y un pedazo (30g) frito servido con germen de soya
- New** **HAPPOSAI** 八宝菜 **\$170**
Camarón, lamina de cerdo, huevo de codrniz, elote baby, col, zanahoria y bokchoy
- New** **KAMPACHI TERIYAKI** カンパチ照焼き **\$210**
Filete de kampachi alas brasas con salsa teriyaki
- UNAGI KABAYAKI** うなぎ蒲焼き **\$380**
Filete de anguila del río asado al carbón
- SHIO SHAKE** サーモン塩焼き **\$170**
Salmón asada a la sal
- MIX FRY** ミックスフライ **\$260**
Surtido de fritos (Ebi Katsu, Croqueta Wagyu, Croqueta Cangrejo, Hotate y Esparrago) con ensalada, salsa BBQ japones y salsa tártara
- SABA ICHIYA BOSHI** 鯖一夜干し **\$195**
Macarela asada a la sal
- SAWARA MISO YAKI** 鯖味噌焼き **\$200**
Sierra asado con pasta de miso
- SABA MISO NI** 鯖味噌煮 **\$195**
Macarela cocido al pasta de miso

定食カスタマイズメニュー

Se puede agregar 下記追加できます

- Salsa Curry ミニカレー **\$80**
3 oz de salsa de curry
- Ensalada ミニサラダ **\$50**
Ensalada de verduras con aderezo de
- Tofu ミニ冷奴 **\$30**
Tofu frío
- Kimchi ミニキムチ **\$30**
Chicoria encurtida con salsa chile coreano
- Tamago yaki ミニ卵焼き **\$20**
Pastel de huevo
- Mini Siumai ミニ焼売 **\$60**
2 pzs siumai
- Natto 納豆 **\$50**
Frijoles de soya fermentados
- Mentaiko 明太子 **\$50**
Hueva de bacalao fermentada en salsa chile
- Chawanmushi Sencillo 茶碗蒸し **\$90**
Sopa natilla y salada con ingredientes sencillos

- SAWARA ANKAKE** 鯖甘酢あんかけ **\$200**
Filete de pescado sierra frito y servido con salsa densa de vinagre y soya con verduras
- AJI FRY** アジフライ **\$180**
2 pz. Pescado jurel empanizado y frito con salsa tártara
- KAKI FRY** 牡蠣フライ **\$210**
Ostiones empanizados servido con ensalada, salsa BBQ japones y salsa tártara
- EBI FRY** 海老フライ **\$265**
5 pz. Camarón empanizado y frito con salsa tártara
- EBI CHILI** 海老チリ **\$255**
Camarones fritos y sarteados con salsa de chile y tomate servido con fideo frito de harusame
- TOFU ANKAKE** 豆腐甘酢あんかけ **\$150**
Tofu frito y servido con salsa densa de vinagre y soya con variedad de verduras
- YASAI ITAME** 野菜炒め **\$160**
Verduras salteadas con carne de cerdo

RAMEN ラーメン

NAGAHAMA RAMEN 長浜ラーメン \$180

Caldo a base de hueso de cerdo y Fideo acompañado con 1 rebanada de Chashu, Negui y Kikurague

STAMINA MISO RAMEN \$280

スタミナ味噌ラーメン

Caldo a base de hueso de cerdo con salsa de miso y fideo acompañado con carne de cerdo saiteado con col, bokchoy, huevo preparado y chile

VEGI MISO RAMEN \$280

ヴィーガン味噌ラーメン

Caldo en base de miso, leche de soya y verduras con fideo vegano acompañado de Bok Choy, Moyashi, Rabano, Tempura Shitake, Tofu Frito, Nori, Negi y Ajonjoli

ABURA SOBA 油そば \$275

Ramen sin caldo, con fideo extra grueso (270 g), Trozo de Chashu, Menma, Negui, Ajitama, Moyashi, Takana, Yema de huevo

TOKUSEI RAMEN 特製ラーメン \$290

Caldo a base de hueso de cerdo y Fideo acompañado con 3 rebanadas de Chashu, 1 pz de Ajitama, Takana, Negui, Kikurague, Nori

TANTAN MEN 担々麺 \$280

Sabor piiiante. Caldo en base de hueso de cerdo y Fideo acompañado con carne de cerdo picado preparada, 1 pz de Ajitama, Bok Choy

TANTAN MAZESOBA \$275

坦々ませそば

"TANTAN MEN" sin caldo con fideo extra grueso (270g)

PARA COMPLETAR TU RAMEN

MINI DON SET ミニ丼セット \$120

Set de Mini Don (150g de arroz) con 2 pzs de Gyoza

- MINI CHASHU DON
- MINI CURRY DON

TOPPINGS EXTRA

AJITAMA 味玉 \$30

Huevo cocido y marinado en salsa especial

CHASHU チャーシュー \$65

Rebanada de pork berry enrollado

NEGUI ネギ \$15

Cebollín cambray picado

MOYASHI もやし \$20

Germen de soya

NORI 海苔 \$15

Hoja de alga marina

MENMA メンマ \$30

Brotos de Banbú

KARASHITAKANA 辛子高菜 \$25

Hojas de mostaza japonesa encurtidas con chile

KIKURAGUE きくらげ \$25

Hongo oreja de ratón

SALSA KARAKA からか \$10

Salsa especial con chile, XO jiang, tobanjiang, aceite de ajonjori

BENI SHOGA 紅生姜 \$10

Jenjibre encurtidos

KAEDAMA 替玉 \$45

Adicional plato de fideo delgado

OOMORI 大盛 \$45

Doble porción de fideo

BOTANA -Platillos Fríos- 肴系 冷菜

- | | |
|---|--|
| EDAMAME 枝豆 \$65 |  NATTO 納豆 \$55 |
| Frijoles de soya tiernos cocidos al vapor | Frijoles de soya fermentados |
| EDAMAME CHILI PEPPER ピリ辛枝豆 \$85 | MAGURO NATTO まぐろ納豆 \$150 |
| Edamame sartado con | "NATTO" con Maguro |
| HIYA YAKKO 冷奴 \$65 | AGUE BITASHI 茄子, 茗荷, オクラ \$95 |
| Tofu (Queso de soya) servido frío | Berenjena, Angú y Myouga (un jengibre japonés) fritos y marinados en salsa especial de dashi y salsa de soya |
| MARISCOS SALAD 海鮮サラダ \$190 | TORO TAKU トロたく \$145 |
| Ensalada de lechuga, jitomate, alga, atún, salmón, robalo, pulpo y camarón, servido con ikura con aderezo de cebolla con wasabi | Parte graso de atún aleta azul picado con nabo encurdido y berenjena encurtida, servido con hojas de nori, salsa de chamoy y de miso |
| HARUSAME SALAD MARISCOS \$120 | GOMAAE 胡麻和え \$60 |
| Ensalada de harusame 海鮮春雨サラダ con camarón, pulpo, huevo, hongo kikurage, shitake y pepino con aderezo de salsa de soya, shitake y aceite de ajonjolí | Espinaca con salsa ajonjolí |
| HARUSAME SALAD VEGANO \$100 | KIMUCHI キムチ \$70 |
| Ensalada de harusame 野菜春雨サラダ con pepino, shitake, angú, tofu frito y zanahoria con aderezo vegano de salsa de soya, shitake y aceite de ajonjolí | Verduras encurtidos con chile a la coreana |
| POTATO SALAD ポテサラ \$65 |  TSUKEMONO 漬け物盛合せ \$110 |
| Ensalada de papa | Verduras encurtidas de chicoria, nabo, pepino, berenjena y rabano |
| KAISO SALAD 海藻サラダ \$90 | NAMA HARU MAKI 生春巻き \$190 |
| Ensalada de alga marina | 4 pz. Rollo de Verano con Camarón, Verduras y Hierbas |
| GREEN SALAD 野菜サラダ \$120 | SUNOMONO 酢の物 |
| Ensalada de Lechuga, pepino, tomate con aderezo oriental | Ensalada de pepino, alga marina y harusame a la vinagreta agri dulce con siguientes ingredientes |
| SOPA 汁物 | - TAKO タコ Pulpo \$125 |
| MISOSHIRU 味噌汁 \$45 | - EBI 海老 Camarón \$120 |
| Sopa de miso | TONJIRU 豚汁 \$65 |
| CHAWAN MUSHI 茶碗蒸し \$90 | Sopa de miso con carne de cerdo y verduras |
| Sopa natilla y salada con ingredientes de temporada | TONKOTSU MOYASHI 豚骨もやし \$85 |
| | Caldo de Ramen (Hueso de Cerdo) con germen de soya y 1 pz de Chashu |

BOTANA -Platillos Calientes- 肴系 温かいおつまみ

ATSUAGUE 厚揚げ \$90 Tofu (Queso de soya) frito	SHISHITO TARO ししとうと里芋 \$90 Pimientos Shishito y taro japoneses Satoimo fritos y sazonados con sal y polvo de curry
GYOZA 餃子 \$90 5 pz. Empanaditas de carne de cerdo y verduras a la plancha	NANKOTSU KARAAGUE 軟骨唐揚げ \$95 Hueso cartílago de pollo marinado y frito
SUI GYOZA 水餃子 \$90 5 pz. "GYOZA" en caldo	TAKO KARAAGE タコ唐揚げ \$85 Pulpo baby marinado y frito servido con ponzu
TEBA GYOZA 手羽餃子 \$55	WAKASAGI TEMPURA ワカサギ天ぷら \$120 Tempura de pescaditos japoneses
SHUMAI 焼売 \$100 4 pz. Dumpling con carne de cerdo	EBI MAYO 海老マヨ \$220 5 pzs de camarones fritos y marinados con salsa de mayonesa, y servido con totopos
HARUMAKI 春巻 \$95 2 pz. Rollo primavera	EBI KATSU 海老カツ \$60 Croqueta de pasta de camarón
CHEESE HARUMAKI チーズ春巻 \$120 2 pz. Rollo primavera con Queso	CROQUETA CANGREJO \$85 カニクリームコロッケ Croqueta de bechamel con cangrejo
HARUMAKI FINO 二種の細春巻 \$70 Dos rollos finos primavera fritos, uno de camarón y uno de mochi, queso y mentaiko	CROQUETA WAGYU 和牛コロッケ \$85 Croqueta de papas con carne molida de wagyu
KAKUNI 豚角煮 \$100 Tocino de cerdo cocido en salsa especial de soya servido con huevo preparado y shishito	KUSHIKATSU 串カツ \$90 1 pz. Brocheta frita de carne de cerdo con cebolla
DASHIMAKI 出汁巻き \$95 Tortilla de huevo estilo japonés	KUSHIAGUE QUESO チーズ串揚げ \$50 1 pz. Brocheta frita de Queso
MENTAI CHEESE DASHIMAKI 明太チーズ巻き \$155 "DASHIMAKI" con queso y hueva de bacalao preparada	JAMU KATSU ハムカツ \$80 Jamón empanisado y frito
OM SOBA オムそば \$110 Yakisoba y col rallado cubiertos de huevo y servido con salsa BBQ japoneses, mayonesa, pescado bonito seco y polvo de nori	NEGUI CHASHU ネギチャーシュー \$160 Chashu (Tocino natural marinado), Menma y cebollín

PLATO FUERTE ガッツリ系

TORI ANKAKE 鶏甘酢あんかけ **\$160**

Filete de pollo empanizado frito y servido con salsa densa de vinagre y soya con verduras

SHIO TORI KARAAGUE 塩鶏唐揚げ **\$165**

Pollo frito marinado a la sal

CHICKEN NANBAN チキン南蛮 **\$155**

Pollo empanizado con salsa tártara

TORI KATSU 鶏カツ **\$150**

Pollo empanizado y frito

TORI KATSU NI 鶏カツ煮 **\$165**

Pollo empanizado y cocido con huevo

BUTA SHOJA YAKI 豚生姜焼き **\$165**

Carne de cerdo salteado con salsa especial a la jengibre

TON KATSU 豚カツ **\$165**

Carne de cerdo empanizado y frito

CHEESE TON KATSU チーズ豚カツ **\$180**

"TONKATSU" con queso y hoja "Oba"

KATSU NI カツ煮 **\$175**

Lomo de cerdo empanizado y cocido con huevo

KATSU KARE NO ATAMA カツカレーのアタマ **\$180**

Salsa Curry con lomo de cerdo empanizado

HOI KO RO 回鍋肉 **\$160**

Carne de cerdo y col al wok estilo chino

YASAI ITAME 野菜炒め **\$130**

Verduras salteadas con carne de cerdo

HAPPOSAI 八宝菜 **\$130**

Camarón, lamina de cerdo, huevo de codorniz, elote baby, col, zanahoria y bokchoy

LEBA NIRA レバニラ炒め **\$130**

Wok de hígado de pollo, verdura "Nira", germen de soya

MOTSUNI SOLO もつ煮 **\$100**

Menudo japonés de pancita cocida con pasta de miso rojo tipo Haccho

-CON TOFU 味豆腐入り **\$145**

-CON HUEVO 味玉入り **\$115**

-CON TODO 全部入り **\$155**

NEW BUTA KINOKO 豚きのこ炒め **\$160**

Lamina de cerdo y hongo ERYNGII salteados al wok con col y servido con negi

MIX FRY ミックスフライ **\$230**

Surtido de fritos (Ebi Katsu, Croqueta Wagyu, Croqueta Cangrejo, Hotate y Esparrago) con ensalada, salsa BBQ japones y salsa tártara

SAWARA ANKAKE 鯖甘酢あんかけ **\$170**

Filete de pescado sierra frito y servido con salsa densa de vinagre y soya con verduras

SABA MISO NI 鯖味噌煮 **\$165**

Macarela cocido al pasta de miso

AJI FRY アジフライ **\$150**

2 pz. Pescado jurel empanizado y frito con salsa tártara

KAKI FRY 牡蠣フライ **\$180**

Ostiones empanizados servido con ensalada, salsa BBQ japones y salsa tártara

EBI FRY 海老フライ **\$235**

5 pz. Camarón empanizado y frito con salsa tártara

EBI TEMPURA 海老天ぷら **\$255**

6 pz. Tempura de Camarón

EBI CHILI 海老チリ **\$225**

Camarones fritos y sarteados con salsa de chile y tomate servido con fideo frito de harusame

TOFU ANKAKE 豆腐甘酢あんかけ **\$120**

Tofu frito y servido con salsa densa de vinagre y soya con variedad de verduras

MABO DOFU 麻婆豆腐 **\$230**

Tofu con carne molido de cerdo en caldo picante

GYU SARA 牛皿 **\$175**

Estofado de corte fino de Ribeye con cebolla

SUKIYAKI すき焼き **\$280**

Laminas de rib eye de res con tofu asado, col china, hoja de crisantemo, hongo shitake, negi en olla con salsa sukiyaki

EXTRA PARA TU SUKIYAKI

-GOHAN \$ 30

-UDON \$ 60

-HUEVO ORGANICO \$ 15

-EXTRA CARNE \$ 240

(120G DE RIB EYE DE RES)

ROBATA-YAKI 炉端焼き

YAKITORI 焼鳥 \$35 / PZ

Brocheta de pollo

-MUSLO もも

-PECHUGA むね

-ALITA 手羽

-MOLLEJA 砂肝

-NANKOTSU なんこつ

 -BONJIRI ぼんじり

-MUSLO CON NEGI ねぎま

-PIEL かわ

Hueso de cartílago de pollo Colita de pollo

MUNE-SHISO むね紫蘇

\$40

Pechuga de pollo enrollada con hoja shiso

TSUKUNE つくね

\$40

Bolita de pollo molido servido con yema de huevo

PATO 鴨

\$130

WAGYU 黒毛和牛



\$240

Carne de res importado de Japon

LENGUA DE RES 牛タン

\$160

 **HAMBAGU LENGUA** 牛タンハンバーグ

\$180

Bolita de lengua de res (100g)

TON-TORO 豚トロわさび

\$80

Quijada de cerdo con wasabi

CORDERO ラムラック

\$160

Costilla de cordero

ALMEJA CHOCOLATA

\$100

チョコラタ貝

GINDARA MISO 銀鱈味噌焼き

\$180

Bacalao negro marinado con miso

UNAGI KABAYAKI うなぎ蒲焼

\$350

Filete de anguila del río

SHAKE SHIOYAKI 鮭塩焼き

\$150

Salmón asada a la sal

SAWARA MISO YAKI 鱈味噌焼き

\$170

Sierra asado con pasta de miso

SABA ICHIYA BOSHI 鯖一夜干し

\$165

Macarela asada a la sal

 **KAMPACHI TERIYAKI** カンパチ照り焼き

\$180

Pez jurel amarillo asado a la TERIYAKI

ELEGIR SABOR PARA YAKITORI

-SALSA (BBQ estilo japonés)

-SAL Y PIMIENTA

-CHILI CURRY

(polvo curry y chile japonés)



HUEVO DE CODORNIZ うずらの卵 \$40

3 pzs de huevos cocidos de codorniz

PAPAS TOCINO ポテトベーコン \$60

Papas enrolladas con tocino de cerdo

ESPARRAGO TOCINO アスパラベーコン \$40

Esparrago enrollado con tocino de cerdo

NEGI ねぎ \$20

Cebollita japonesa

SHITAKE しいたけ \$60

Hongo japonés

COL BABY \$30

Servido con salsa de barsamico

OKURA おくら \$30

Angu

ELOTE BABY ヤングコーン \$35

ESPARRAGO アスパラ \$20

JITOMATE CHERRY ミニトマト \$20

YAKI-ONIGIRI 焼きおにぎり \$60

Bola de arroz triangulada con pasta de Miso



HOTATE KUSHIYAKI 帆立串焼き \$140

Brocheta de almeja garra de león de Japon



HOTATE ISOYAKI 帆立磯焼き \$80

Ala mantequilla y salsa de soya



TORO SALMON サーモンハラス \$80



CHU-TORO PONZU 中トロポン酢 \$250

SASHIMI, NIGIRI, HOSOMAKI, TEMAKI

お刺身、握り、細巻き、手巻き

SASHIMI Gramaje de proteína (50g)
HOSOMAKI NIGIRI /pz (35g)
TEMAKI (40g)

MAGURO \$145 \$90 \$115 \$115
 本鮪赤身 Lomo menos grasa

CHU-TORO \$205 \$130 \$175 \$175
 本鮪中トロ Lomo medio grasa

OO-TORO \$260 \$200 \$250 \$250
 本鮪大トロ Lomo más grasa

NEGUI-TORO ^{Quieres TORO TAKU?} \$130 \$175 \$175
 本鮪ネギトロ Toro rallado con cebollín

SALMÓN \$145 \$90 \$115 \$115
 サーモン

HAMACHI \$220 \$105 \$110 \$110
 ハマチ Pescado blanco aleta amarilla

KANPACHI \$120 \$70 \$95 \$95
 カンパチ Palometa aleta amarilla

SUZUKI \$120 \$70 \$95 \$95
 鱸 Robalo

SABA \$120 \$65 \$95 \$95
 しめ鯖 Macarela marinada con vinagre

 **KATSUO** \$150 \$90 \$120 \$120
 鰹たたき Lomo de pescado bonito sellado

EBI - \$55 \$80 \$80
 蒸し海老 Camarón al vapor

TAKO \$120 \$55 \$80 \$80
 蛸 Tentáculo de pulpo cocido

 **IKA** \$220 \$110 \$220 \$220
 紋甲烏賊 Calamar MONGOU IKA

RAW BAR 貝類

OSTION (生・焼) 牡蠣
 Elegir fresca o cocido

Pregunte a mésero!!

AWABI 鮑
 Abulón fresco

\$280 /pz

ALMEJA CHOCOLATA
 チョコラタ貝

\$90 /pz

ALMEJA PATA DE MURA
 赤貝

\$70 /pz

ALMEJA GENEROSA
 ミル貝

\$150 (50g)

SASHIMI Gramaje de proteína (50g)
HOSOMAKI NIGIRI /pz (35g)
TEMAKI (40g)

UNAGI ^{Quieres UNAGI KABAYAKI?} \$110 \$150 \$150
 鰻 Anguila preparado al carbón

 **HOTATE** \$210 \$85 \$170 \$170
 帆立 Almeja garra de león de Japón

ALMEJA CHOCOLATA ^{RAW BAR} \$120 \$120 \$120
 チョコラタ貝 /2pzs

ALMEJA PATA DE MURA ^{RAW BAR} \$100 \$100 \$100
 赤貝 /2pzs

ALMEJA GENEROSA ^{RAW BAR} \$190 \$190 \$190
 みる貝 /2pzs

OSTION ^{RAW BAR} \$95 \$95 \$95
 (生・焼) 牡蠣 Elegir fresca o cocido

AWABI ^{RAW BAR} \$140 \$200 \$200
 鮑 Abulón fresco

IKURA ^{20g con Limon} \$140 \$130 \$175 \$175
 イクラ Huevo de salmón marinada

TOBIKO - \$70 \$95 \$95
 飛子 Huevo de pez volador

TSUNA MAYO - \$45 \$70 \$70
 ツナマヨ Atún cocido con mayonesa

KANI - \$180 \$240 \$240
 蟹ほぐし身 Carne de cangrejo

TAMAGO - \$35 \$65 \$65
 玉子 Pastel de huevo

 **WAGYU** - \$150 \$210 \$210
 日本産黒毛和牛 Carne de res wagyu

+\$10 Preparación ala ROBATA (al carbón método japonés)

New SASHIMI OMAKASE DEL DÍA

本日のお刺身盛り合わせ

TAMAÑO APROXIMADO DE CADA PESCADO O MARISCOS

CHICO: 2 cortes 25g MEDIANO: 3 cortes 35g GRANDE: 4 cortes 50g

3 TIPOS 三種盛り合わせ

Sashimi de 6 tipos de pescados y mariscos

- **CHICO** 小盛り 75g total **\$195**
- **MEDIANO** 中盛り 105g total **\$290**
- **GRANDE** 大盛り 150g total **\$380**

6 TIPOS 六種盛り合わせ

Sashimi de 6 tipos de pescados y mariscos

- **CHICO** 小盛り 150g total **\$385**
- **MEDIANO** 中盛り 210g total **\$570**
- **GRANDE** 大盛り 300g total **\$740**

9 TIPOS 九種盛り合わせ

Sashimi de 6 tipos de pescados y mariscos

- **CHICO** 小盛り 225g total **\$570**
- **MEDIANO** 中盛り 315g total **\$850**
- **GRANDE** 大盛り 450g total **\$1,110**

SASHIMI MAGURO MIX 刺身本鮪盛合**\$580**

Mix de Akami 50g, Chu-toro 50g, Oo-toro 50g

OSTION MIX 本日の生牡蠣盛合せ **\$330**

Mix de 6 pzs de ostiones del día



New SUSHI

-NIGIRI OMAKASE DEL DÍA-

おまかせ握り

- CHICO** 7 pzs 七貫盛り **\$470**
- MEDIANO** 9 pzs 九貫盛り **\$630**
- GRANDE** 12 pzs 十二貫盛り **\$890**
- MAGURO MIX** 本鮪握り盛合せ **\$340**
Akami 1pz, Chu-toro 1pz, Oo-toro 1pz

SUSHI

-HOSOMAKI & TEMAKI-

細巻き、手巻き

- PIEL SALMÓN** 鮭の皮 **\$105**
Piel de Salmón
- NATTO** 納豆 **\$65**
Frijoles de soya fermentados
- KAPPA** カツパ **\$65**
Pepino
- UME** 梅 **\$65**
Pasta chamoy

SUSHI -ROLLO- ロール寿司**SPICY** スパイシー

Pescado en salsa picante,
aguacate, tobiko y ten-kasu

ATÚN まぐろ **\$190****HAMACHI** ハマチ **\$170****SALMÓN** サーモン **\$155****ATÚN AVOCADO** まぐろアボカド **\$160**

Atún Aleta Azul y aguacate

MAGURO LOVER 鮪ラバーロール **\$190**Maguro, chu-toro y negi-toro **porcion 1/2****TORO TAKU GORDO** トロたく太巻き **\$160**Rollo gordo de Negi-toro **porcion 1/2**
con nabo encurtido**SPICY NEGUI-TORO** スパイシーネギトロ **\$185**

Toro rallado spicy sobre rollo de pepino y aguacate

ARCO IRIS レインボー **\$200**

Atún, salmón, pescado blanco y aguacate con kanikama

UNAGUI AVOCADO 鰻アボカド **\$220**

Anguila y queso crema con aguacate por fuera

FUTOMAKI 太巻き **\$295**

Atún, camarón, anguila, kanikama, kampo, huevo y masago

YASAI FUTOMAKI 野菜太巻き **\$150**

Pepino, lechuga, raíz oriental, aguacate y kanpyo

SALMÓN ABOCADO サーモンアボカド **\$140**

Salmón y aguacate

SALMÓN CRUNCHY サーモンクランキー **\$200**Piel de salmón horneado con salmón y pepino
con salmón cocido e ikura**SALMÓN YUKKE** サーモンユッケ **\$160**Salmón marinado con salsa de miso picante
sobre cama de rollos de pepino y aguacate**CALIFOENIA** カリフォルニア **\$145**

Salmón ahumado, kanikama mayo, aguacate, filadelfia

EBI SALMÓN 海老サーモン **\$165**

Tempura de camarón, salmón, pepino y aguacate

EBI FRY 海老フライ **\$140**

Camarón empanizado y lechuga con salsa tártara

SABA BOU SUSHI 鯖棒鮓 **\$180**

Rollo de macarela marinada con arroz de sushi




ARROZ ご飯もの

GOHAN ご飯 **\$45**

Arroz blanco al vapor

SUSHI MESHU すし飯 **\$55**

Arroz de Sushi


DONBURI 丼

En Tazón servido sobre cama de arroz blanco al vapor

KATSU DON カツ丼 **\$195**

Con Lomo de cerdo empanizado, cebolla y huevo

SAUSE KATSU DON ソースカツ丼 **\$195**

"KATSU DON" con salsa especial

TORI KATSU DON 鶏カツ丼 **\$185**

Con Pollo empanizado, cebolla y huevo

GYU DON 牛丼 **\$180**

Con estofado de corte fino de Ribeye con cebolla

SHAKE TERIYAKI DON 鮭照り焼き丼 **\$240**

Con Salmón asado con salsa Teriyaki

SALMÓN OYAKO DON 鮭親子丼 **\$320**

Con Salmón asado al sal con su hueva Ikura

RYBEYE YAKINIKU DON リブアイ焼肉丼 **\$420**

Ribeye asado con salsa especial

TEN DON 天丼 **\$260**

Con Tempura de Camarón y verduras

YASAI TEN DON 野菜天丼 **\$230**

Con Tempura de verduras

EBI TOJI DON 海老とじ丼 **\$250**

Con 4 pz de camarones empanizados y cocidos con huevo

UNA DON 鰻丼 **\$420**

Con Anguila a la brasa glaseada con salsa dulce a base de soya

ADICIONAL PARA DONBURI
SALSA SPICY **\$5**

スパイシーマヨソース

AGUACATE アボカド **\$20**
MAGURO DON 鮪丼 **\$250**

Con Atún Aleta Azul fresco y marinado

SPICY MAGURO DON **\$265**

スパイシー鮪丼

MAGURO DON con preparación spicy

MAGURO MIX DON 本鮪三色丼 **\$440**

Akami, Chu-toro y Oo-toro marinado

NEGI-TORO DON 本鮪ネギトロ丼 **\$250**

Toro rallado de Atún Aleta Azul

SALMON DON サーモン丼 **\$250**

Salmón fresco marinado

SPICY SALMON DON **\$265**

スパイシーサーモン丼

SALMON DON con preparación spicy

NISHOKU DON 二色丼 **\$250**

Con Atún Aleta Azul y Salmón marinados

SPICY NISHOKU DON **\$265**

スパイシー二色丼

NISHOKU DON con preparación spicy

SANSHOKU DON 三色丼 **\$250**

Atún Aleta Azul, Salmón y Kampachi marinados

SPICY SANSHOKU DON **\$265**

スパイシー三色丼

SANSHOKU DON con preparación spicy

CURRY カレー

Estilo japonés

**CURRY RICE** カレーライス **\$130**

Curry con arroz blanco

TORI KATSU CURRY 鶏カツカレー **\$190**

"CURRY RICE" con pollo empanizado y frito

KATSU CURRY カツカレー **\$200**

"CURRY RICE" con carne de cerdo empanizado y frito

OM CURRY オムカレー **\$195**

Arroz con carne de cerdo (Chashu) cubierto en omlette con salsa curry

CHAHAN / YAKIMESHI

Arroz frito

WAGYU CHAHAN 和牛炒飯 **\$180**

Arroz frito al wok con carne de wagyu, ajo, shiso, negi y jitomate cherry

KAISEN CHAHAN 海鮮炒飯 **\$150**

Arroz frito al wok con huevo, callo de hacha, camarón, surimi y lechuga

VEGAN CHAHAN ヴィーガン炒飯 **\$110**

Arroz frito al wok con hongo shitake, hoja de crisantemoc, tofu, cebolla y germen de soya

ONIGIRI おにぎり

Bola de arroz blanco en forma triángulo

**YAKI** 焼おにぎり **\$60**

Asado al ROBATA con pasta de Miso

UME 梅 **\$50**

Relleno de chamoy "Umeboshi"

TSUNA MAYO ツナマヨ **\$50**

Relleno de atún con mayonesa

New

TOPPING PARA TU CURRY

-QUESO	\$ 20
-HUEVO estrellado	\$ 15
-KAKI FRY 2 pzs ostion empanizado	\$ 55
-KARAAGE 2 pzs pollo frito	\$ 60
-OHITASHI espinaca cocido	\$ 20

EBI FRY CURRY 海老フライカレー **\$245**

"CURRY RICE" con camarones empanizados(3pzs) y frito

GYU AIGAKE CURRY 牛あいがけカレー **\$175**

"CURRY RICE" con estofado de corte fino de ribeye

炒飯



New

KAKI CHAHAN 牡蠣炒飯 **\$160**

Arroz frito al wok con ostiones, ajo, negi y huevo

GOMOKU CHAHAN 五目炒飯 **\$110**

Con verdura, carne y camarón

KIMUCHI CHAHAN キムチ炒飯 **\$110**

Con "Kimuchi" y carne de cerdo "Chashu"

TAKANA CHAHAN 高菜炒飯 **\$110**

Con verdura "Takana" encurtido y carne de cerdo "Chashu"

SHAKE 鮭 **\$55**

Relleno de salmón asado a la sal

IKURA イクラ **\$95**

Relleno de hueva de salmón preparado

MENTAIKO 明太子 **\$70**

Relleno de hueva de bacalao preparada con chile

FIDEOS -UDON- 麵系 うどん

Fideos gruesos color blanco elaborados con harina de trigo

KAKE UDON(CALIENTE) かけうどん温 **\$130**
Servido caliente (250g) **SIN Topping, solo fideo**

CURRY UDON カレーうどん **\$190**
Udon con salsa Curry de casa

TEMPURA UDON 天ぷらうどん **\$280**
Udon con 1 pz de "Kakiague" y 3 pzs de Camarones de Tempura

NIKU UDON 肉うどん **\$220**
Udon con Corte fino de Ribeye cocido

TOPPINGS EXTRA

KAKIAGUE かき揚げ **\$60**
Tempura de fritura de verduras con camarón

EBI TEN 海老天 **\$50**
1 pz. Tempura de camarón

KITSUNE きつね **\$15**
Tofu frito "Aburaagu"

NIKU 肉 **\$80**
Corte fino de Ribeye

WAKAME ワカメ **\$15**
Alga marina "Wakame"

TSUKIMI 月見 **\$10**
Huevo

TANUKI たぬき **\$10**
Hojuelas de tempura



CURRY カレー **\$80**
Salsa de curry

NABEYAKI UDON 鍋焼きうどん **\$240**
Udon preparado en cazuela con verduras, pasta de pezcado, huevo, 2 pz de tempra de camarón

YAKI UDON 焼うどん **\$180**
SIN caldo. Udon salteado en wok con verduras y carne de cerdo

FIDEOS -YAKISOBA- 麵系 焼きそば

Fideo chino salteado con verduras y carne de cerdo



KAISEN SHIO YAKISOBA **\$240**
海鮮塩焼きそば

Yakisoba a la sal con ostion, pulpo, camarón, col, cebolla y zanahoria servido con negi, beni-shoga (jengibre rojo) y pescado bonito seco



CURRY YAKISOBA カレー焼きそば **\$250**

Yakisoba preparado con salsa BBQ japones con carne de cerdo, col, cebolla y zanahoria servido con salsa de CURRY

SAUCE YAKISOBA ソース焼きそば **\$170**
Con salsa sauce

ANKAKE YAKISOBA 五目あんかけ焼きそば **\$210**
Fideo frito en salsa espesa