

お品書



TEISHOKU 定食



NIGIRI TEISHOKU にぎり定食

\$490

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

SASHIMI TEISHOKU 刺身定食

\$440

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

Se puede cambiar 下記変更できます

Arroz blanco → Yakimeshi 白飯 → 焼き飯 + \$65

Misoshiru → Sopa Wakame 味噌汁 → ワカメスープ + \$50

(Sopa Wakame Especial 特製ワカメスープ + \$65)



おつまみ・前菜

ENTRADAS

• **Edamame 枝豆** \$ 65
Frijoles de soya tiernos cocidos al vapor

New **Edamame Chili Pepper** ピリ辛枝豆 \$ 80
Edamame salteado con ajo y pasta de miso picante servido con chile rayado

• **Goma Ae** 胡麻和え \$ 65
Espinaca marinada con ajonjolí

New **Tsukemono** 漬物盛合せ \$ 105
Surtido de Tsukemono de nabo, pepino berenjena, rabano y col chino

• **Kimchi** キムチ \$ 70
Verduras encurtidas en una salsa especial de chile estilo coreano

New **Toro Taku** トロたく \$ 140
Toro rallado de atún aleta azul de ensenada con shibazuke y takuan



EDAMAME



TORO TAKU

豆腐 TOFU
Queso de soya

• **Hiya Yakko** 冷奴 \$ 70
Tofu frío con negi, hanakatsuo y jengibre

• **Aguedashi Dofu** 揚げ出し豆腐 \$ 75
Tofu frito y bañado en una salsa caliente

• **Atsuague** 厚揚げ \$ 95
Tofu frito servido con jengibre y negi



SIUMAI



EBI MAYO

• **Gyoza** 餃子 (5 piezas) \$ 85
Ravioles de carne de cerdo y verduras

• **Siumai** 焼売 (4 piezas) \$ 110
Bocadillos de pasta de harina rellenos con carne de cerdo y verduras

• **Harumaki** 春巻 (4 piezas) \$ 105
Rollo primavera de carne de cerdo

• **Harumaki con Queso** \$ 120
チーズ春巻 (4 piezas)
Harumaki de carne y queso

New **Harumaki Fino** 二種の細春巻 \$ 70
Dos rollos primaveras finos, uno de camarón y uno de mochi, queso y mentaiko

• **Nankotsu Karaage** 軟骨から揚げ \$ 150
Fritos de hueso cartilago de pollo

• **Yakitori** 焼鳥 (3 pieza) \$ 90 (1 pieza) \$35
brocheta de pollo en salsa o a la sal

• **Dashimaki Tamago** 出汁巻玉子 \$ 120
Pastel de huevo dulce con caldo dashi

• **Dashimaki Mentai Cheese** \$ 240
明太チーズ出汁巻玉子
Dashimaki con queso y Mentaiko

New **Tako Kara** たこ唐揚げ \$ 80
Pulpo baby frito servido con ponzu

New **Ebi Mayo** 海老マヨ \$ 210
Camarones fritos marinados con salsa de mayonesa, servido con totopos

New **Ebi Katsu** 海老カツ \$ 50
Croqueta de pasta de camarón

New **Croqueta Cangrejo** \$ 80
蟹クリームコロッケ
Croqueta de bechamel con cangrejo

New **Croqueta Wagyu** 和牛コロッケ \$ 80
de papas con carne molida de wagyu

* Todos los precios enlistados son en Moneda Nacional e incluyen IVA. 2



生春巻 NAMA HARUMAKI (4 piezas)
Rollo de verano

- **Ebi** 海老 Camarón \$ 190
- **Yasai** 野菜 Verduras e hierbas \$ 110

酢の物 SUNOMONO
Alga, pepino y harusame a la vinagreta

- **Tako** 蛸 Pulpo \$ 150
- **Ebi** 海老 Camarón \$ 160



NAMA HARUMAKI



SUNOMONO



GYOZA



YAKITORI

汁物

SOPAS

- **Misoshiru** 味噌汁 \$ 40
Sopa de pasta de soya con ingredientes
- **Wakame** わかめスープ \$ 90
con verduras, alga, harusame y pollo
- **Wakame Especial** 特製わかめスープ \$ 105
Wakame con tofu, camarón o pescado

ENSALADAS

- **Potato Salada** ポテトサラダ \$ 70
Ensalada de papa y verduras
- **Kaiso Salada** 海藻サラダ \$ 95
Ensalada de algas marinas
- **Yasai Salad** 野菜サラダ \$ 120
Ensalada verde con aderezo de cebolla

- New** • **Mariscos Salada** 海鮮サラダ \$ 190
Ensalada de verduras y atún, salmón, robalo, pulpo, camarón, e ikura, servido con una aderezo de cebolla con wasabi



SOPA WAKAME



AGEDASHI TOFU

HARUSAME SALADA 春雨サラダ
Ensalada de fideo HARUSAME

- New** • **Vegana** 野菜 \$ 110
Verduras, hongos y tofu frito
- New** • **Mariscos** 海鮮 \$ 130
Verduras, camarón, pulpo y huevo



DE VERDURAS



HARUSAME SALAD



MARISCOS SALAD



KAKIAGE



揚げ物

AGUEMONO "Fritos"

天婦羅 **TEMPURA** Verduras, pescados o mariscos; rebozados y fritos

- **Yasai** 野菜 \$ 190
Verduras
- **Mix** 盛り合わせ \$ 290
Verduras, camarones (5 pzs) y kakiage
- **Yasai Mini** ミニ野菜 \$ 130
Verduras plato chico
- **Mix Mini** 盛り合わせミニ \$ 180
Verduras y camarones (3 pzs)
- **Ebi** 海老 camarón \$ 55 /pz
\$ 320 /6pz
- **Kakiage** かき揚げ \$ 100
1 pzs de mezcla de cebolla, zanahoria, negi y camarón

フライ **FRIED** Empanizados y fritos

- **Ton Katsu** 豚カツ \$ 170
Lomo de cerdo (150g)
- **Ebi Fry** 海老フライ \$ 55 /pz
\$ 260 /5pz
camarón
- New • **Menchi Katsu** メンチカツ \$ 170
Carne de res molida con col y cebolla (160g)
- **Sakana Fry** 魚フライ \$ 230
5 piezas de filetes de pescado robalo
- **Tori Katsu** 鶏カツ \$ 155
Muslo de pollo (115g)



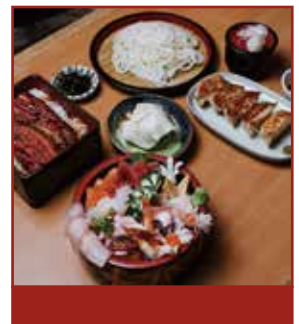
TEMPURA MIX



TON KATSU



KUSHIAGUE



KUSHIAGUE 串揚げ Brochetas empanizadas

- New • **Mix** 盛り合わせ \$ 320
Camarón (2 pzs), Cheese, Pollo, Sakana, Shitake, Calabaza y Esparrago
- **Cheese** チーズ \$ 40
Queso
- **Pollo** 鶏 \$ 35
Muslo de pollo
- **Ebi** 海老 \$ 60
Camarón
- New • **Shitake** 椎茸 \$ 60
Hongo japones (2 pzs)
- **Sakana** 白身魚 \$ 45
filetes de pescado robalo
- New • **Calabaza** ブッキーニ \$ 25
- New • **Esparrago** アスパラ \$ 25

定食 TEISHOKU Adicional + \$60

Incluye: gohan, misoshiru, tsukemono y ocha

焼飯定食 YAKIMESHI TEISHOKU Adicional + \$120

Incluye: yakimeshi mixto, misoshiru, tsukemono y ocha

* Todos los precios enlistados son en Moneda Nacional e incluyen IVA.



特製メニュー

ESPECIALES

- **Mapo Tofu** 麻婆豆腐 \$ 240
Olla de tofu con salsa picante estilo Sichuan con carne molida de res y cerdo
- **Buta Shougayaki** 豚生姜焼き \$ 170
Laminas de lomo de cerdo (140g) salteado al jengibre con cebolla
- **Shio Tori Karaage** 塩鶏唐揚げ \$ 170
Muslo de pollo (200g) marinado con salsa especial y frito



MAPO TOFU



SHIO TORI KARAAGE

- **Gyu Sara** 牛皿 \$ 180
Estofado de laminas de Rib Eye de res (150g) y cebolla en una salsa especial
- **Katsu-ni** カツ煮 \$ 180
Lomo de cerdo (150g) empanizado y frito, y preparado en salsa con huevo y cebolla
- **Tori Katsu-ni** 鶏カツ煮 \$ 170
Muslo de pollo (115g) empanizado y frito, y preparado en salsa con huevo y cebolla
- **Shake Shioyaki** サーモン塩焼き \$ 150
Filete de salmón (130g) asado a la sal
- **Saba Ichiya-boshi** 鯖一夜干し \$ 200
Filete de macarela (130g) asado a la sal
- **Sanma Shioyaki** 秋刀魚塩焼き \$ 190
Pez Sanma (Paparda del pacifico) asado a la sal



ANKAKE 甘酢あんかけ
Servidos con salsa densa de vinagre y soya con variedad de verduras

- **Tofu** 豆腐 Tofu frito (200g) \$ 120
- **Tori** 鶏もも Pollo frito (115g) \$ 160
- **Sawara** 鯖 Pez sierra frito (200g) \$ 170



Mix Fry ミックスフライ \$ 210

Ebi Katsu, Croqueta Wagyu, Croqueta Cangrejo y Esparrago frito servido con ensalada, salsa BBQ y salsa tartara



Kaki Fry 牡蠣フライ \$ 190

Ostiones empanizados y fritos servido con ensalada, salsa BBQ y salsa tartara



Ebi Chili 海老チリ \$ 210

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



ANKAKE



LEBA NIRA



Leba Nira レバニラ炒め \$ 130

Higado de pollo (120g) salteado al wok con verdura japonesa "Nira" y germen de soya

- **Yasai Itame** 野菜炒め **Vegano** \$ 120
 - **Con carne (75g)** \$ 140
- Variedad de verduras salteadas al wok

定食 TEISHOKU Adicional + \$60

Incluye: gohan, misoshiru, tsukemono y ocha

焼飯定食 YAKIMESHI TEISHOKU Adicional + \$120

Incluye: yakimeshi mixto, misoshiru, tsukemono y ocha



鉄板焼き

TEPPANYAKI "Asados a la plancha"

New

Elegir una salsa

Extra salsa +\$20

- Cebolla オニオン
- Sio Tare 塩だれ
- Teriyaki テリヤキ
- Kim-chi キムチ

- **Mixto** ミックス \$380
Pollo, res, camarón, robalo y verduras
- **Mixto Mariscos** 海鮮ミックス \$435
Camarón, calamar, robalo, pulpo y verduras
- **Wagyu** 日本産黒毛和牛肩ロース \$830
Carne de res wagyu A5 (150g) y verduras
- **Rib Eye** リブアイ \$530
Rib eye (300g) y verduras
- **Rib Eye Fino** リブアイ薄切り \$320
Rib eye (200g) corte fino y verduras
- **Hambagu** ハンバーグ \$220
Steak hamburguesa (200g) y verduras
- **Pollo** 鶏もも \$200
Muslo de pollo (230g) y verduras
- **Salmon** サーモン \$400
Salmón chileno (130g) y verduras
- **Robalo** 鱸 \$400
Robalo (150g) y verduras
- **Camaron** 海老 \$340
Camarones (6 piezas) y verduras
- **Mixto Verduras** 野菜盛合せ \$130
Verduras
- **Tofu** 豆腐 \$190
Tofu frito (300g) y verduras



New

追加トッピング

Adicionales para TEPPANYAKI

チーズ

Queso \$ 20

目玉焼

Huevo estrellado \$15



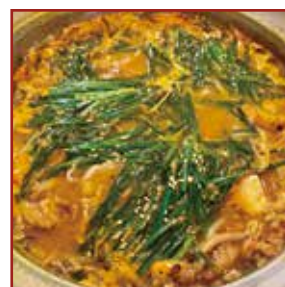
HAMBAGU



WAGYU



SUKIYAKI



KIMCHI NABE

鍋物

NABEMONO Preparados en la mesa

Todos incluyen verduras, tofu y harusame

- **Sukiyaki** すき焼き \$ 525
Corte fino de rib eye de res (200g) en un caldo sazonado, ligeramente dulce
- **Sukiyaki Mini** ミニすき焼き \$ 380
Corte fino de rib eye de res (100g) en un caldo sazonado, ligeramente dulce
- **Shabu Shabu** しゃぶしゃぶ \$ 525
Corte fino de rib eye de res (200g) en un caldo dashi de alga kombu
- **Kimchi Nabe** キムチ鍋 \$ 545
Con carne preparada (140g) en un caldo estilo coreano de sabor fuerte

COMPLEMENTO PARA NABEMONO

Adicional+ \$50

めの雑炊セット、饅頭 又は 中華麺

Gohan, udon o chuukamen con huevo, negi y ajonjolito blanco para terminar su caldo de NABEMONO

* Todos los precios enlistados son en Moneda Nacional e incluyen IVA.



お造り

握り

細巻き

手巻き

SASHIMI NIGIRI HOSOMAKI TEMAKI

"Cortes de Pescado" "Authentic Styl" "Rollo Delgado"

"Cono de Sushi"

Gramaje de proteína	HOSOMAKI		
	SASHIMI (50g)	NIGIRI /pz	(35g) TEMAKI (35g)
MAGURO 本鮪赤身 Lomo menos graso	\$145	\$90	\$115
CHU-TORO 本鮪中トロ Lomo medio graso	\$205	\$130	\$175
OO-TORO 本鮪大トロ Lomo más graso	\$260	\$200	\$250
NEGUI-TORO 本鮪ネギトロ Toro rallado con cebollín	Quieres TORO TAKU? \$130	\$130	\$175
SALMÓN サーモン	\$145	\$90	\$115
HAMACHI ハマチ Pescado blanco aleta amarilla	\$220	\$105	\$110
KANPACHI カンパチ Palometa aleta amarilla	\$120	\$70	\$95
SUZUKI 鱸 Robalo	\$120	\$70	\$95
SABA しめ鯖 Macarela marinada con vinagre	\$120	\$65	\$95
KATSUO 鰹たたき Lomo de pescado bonito sellado	\$150	\$90	\$120
UNAGI 鰻 Anguila preparado al carbón	-	\$110	\$150

Gramaje de proteína	HOSOMAKI		
	SASHIMI (50g)	NIGIRI /pz	(35g) TEMAKI (35g)
EBI 蒸し海老 Camarón al vapor	-	\$55	\$80
TAKO 蛸 Tentáculo de pulpo cocido	\$120	\$55	\$80
IKA 紋甲烏賊 Calamar MONGOU IKA	\$220	\$110	\$220
KANI 蟹ほぐし身 Carne de cangrejo	-	\$180	\$240
OSTION (生・焼) 牡蠣 Elegir fresca o cocido	RAW BAR \$95	\$95	\$95
HOTATE 帆立 Garra de león de Hokkaido Japón	-	\$85	\$170
IKURA イクラ Hueva de salmón marinada	20g con Limón \$140	\$130	\$175
TOBIKO 飛子 Hueva de pez volador	-	\$70	\$95
TSUNA MAYO ツナマヨ Atún cocido con mayonesa	-	\$45	\$70
TAMAGO 玉子 Pastel de huevo	-	\$35	\$65
WAGYU 日本産黒毛和牛 Carne de res wagyu	-	\$150	\$210

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 y cebollín
- **KAPPA** カッパ \$65
Pepino
- **UME** 梅 \$65
Pasta chamoy



HOSOMAKI



TEMAKI

New

本日のお刺身盛合せ

SASHIMI OMAKASE DEL DIA

"Selección por el chef"

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

3 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

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

9 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

\$580

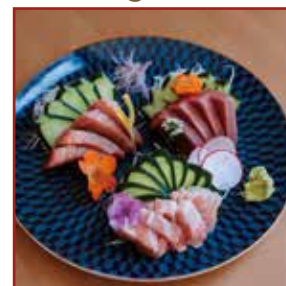
本鮪お刺身盛合せ

Mix de Akami 50g,

Chu-toro 50g, Oo-toro 50g



SASHIMI OMAKASE



MAGURO MIX



NIGIRI WAGYU



NIGIRI

New

本日のおまかせ握り

NIGIRI OMAKASE DEL DIA

"Selección por el chef"



• **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

* Todos los precios enlistados son en Moneda Nacional e incluyen IVA.



巻き寿司

SUSHI-ROLLO-

SPICY スパイシー

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

- ATÚN** まぐろ \$190
- SALMÓN** サーモン \$155
- HAMACHI** ハマチ \$170



ROLLO SPICY

• **ARCO IRIS** \$200
レインボー
Atún, salmón, pescado blanco y aguacate con kanikama mayo y pepino adentro

• **ATÚN AVOCADO** \$160
まぐろアボカド
Atún Aleta Azul, aguacate, ajonjolí

• **CALIFORNIA** \$145
カリフォルニア
Salmón ahumado, kanikama mayo, aguacate, queso filadelfia y pepino

• **CHIKEN KATSU** \$140
チキンカツ
Rollo de muslo de pollo empanizado y lechuga

• **EBI FRY** \$140
海老フライ
Camarón empanizado y lechuga con salsa tártara

• **EBI SALMÓN** \$165
海老サーモン
Tempura de camarón, salmón, pepino y aguacate

• **FUTOMAKI** \$295
太巻き
Atún, camarón, anguila, kanikama, kampo, huevo, masago y pepino



EBI SALMON



FUTOMAKI

• **MAGURO LOVER** \$190
porcion 1/2
New 鮪ラバーロール
Maguro, chu-toro y negi-toro



MAGURO LOVER



SABA BOU SUSHI

• **SABA BOU SUSHI** \$180
鯖棒鮓
Rollo de macarela marinada con arroz de sushi

• **SALMÓN ABOCADO** \$140
New サーモンアボカド
Salmón y aguacate

• **SPICY NEGUI-TORO** \$185
スパイシーネギトロ
Toro rallado spicy sobre rollo de pepino y aguacate

• **TORO TAKU GORDO** \$160
porcion 1/2
New トロたく太巻き
Rollo gordo de Negi-toro con nabo encurtido

• **UNAGUI AVOCADO** \$220
鰻アボカド
Anguila y queso crema con aguacate por fuera

• **YASAI FUTOMAKI** \$150
野菜太巻き
Pepino, lechuga, kanpyo, champiñón, espárrago y takuan



ご飯物

GOHANMONO "Arroz"

丼 DONBURIMONO

Servidos en una cama de arroz (240g) blanco

- **Chirashi Nami** ちらし寿司 並 \$415

6 variedades de pescados y mariscos sobre una cama de arroz avinagrado

- **Chirashi Toku** ちらし寿司 特 \$595

9 variedades de pescados y mariscos sobre una cama de arroz avinagrado



CHIRASHI TOKU



NISHOKU DON

- **Maguro Don** 鮪丼 \$260
Lomo de atún aleta azul (100g) marinado
- **Chu-Toro Don** 本鮪中トロ丼 \$360
Parte medio graso de atún (100g)
- **Negi-Toro Don** 本鮪ネギトロ丼 \$360
Toro rallado de atún (100g) con cebollín
- **Maguro Mix Don** 鮪ミックス丼 \$440
Mix de maguro, chu-toro, oo-toro y negi-toro
- **Salmon Don** サーモン丼 \$260
Lomo de salmón (100g) marinado
- **Hamachi Don** はまち丼 \$435
Lomo de hamachi (100g) marinado
- **Nishoku Don** 二色丼 \$260
Maguro (50g) y salmón (50g) marinado
- **Una Jyu** 鰻重 \$420
Anguila del río (140g) asado
- **Una Jyu Especial** 特製鰻重 \$630
Anguila del río (280g) asado

Extras y Cambios

- **Preparación Spicy** \$20
Con una salsa de chile y mayonesa
- **Extra Aguacate** \$10
- **Extra Queso Crema** \$10
- **Cambio de Arroz de Sushi** \$20

- **Katsu Don** カツ丼 \$200

Lomo de cerdo (150g) empanizado y preparado con huevo y cebolla

- **Tori Katsu Don** 鶏カツ丼 \$190

Muslo de pollo (115g) empanizado y preparado con huevo y cebolla

- **Oyako Don** 親子丼 \$180

Pollo (115g), huevo y cebolla preparados en una salsa ligera

- **Gyu Don** 牛丼 \$190

Rib eye de res corte fino (150g) y cebolla preparados en una salsa ligera

- **Ten Don** 天丼 \$260

Tempura 2 camarones, Shitake, pulpo, berenjena, hoja crisantemoc y kakiage

- **Ebi Ten Don** 海老天丼 \$280

5 piezas de tempura de camarón

- **Tori Jyu** 鶏重 \$195

Muslo de pollo (230g) asado y marinado en una salsa especial

- **Yakiniku Jyu** 焼肉重 \$230

Rib eye de res (150g) asado

- **Shake Teriyaki Jyu** 鮭照焼重 \$260

Salmón chileno (150g) asado y marinado en salsa Teriyaki



UNA JYU



TEN DON

* Todos los precios enlistados son en Moneda Nacional e incluyen IVA.



ご飯物

GOHANMONO

"Arroz"

- **Gohan** ご飯 **\$45** Arroz blanco "KOSHIHIKARI" al vapor (200g)
- **Sushi Meshi** すし飯 **\$60** Arroz blanco avinagrado para sushi (200g)

焼飯 YAKIMESHI Arroz frito (Normal:160 g, Grande:240 g de arroz) Normal Grande

- **Mixto** ミックス Carne de res, camarón, verduras y huevo **\$150 \$195**
- **Gomoku** 五目 Chashu, camarón, naruto, verduras y huevo **\$120 \$165**
- **Kim-chi** キムチ Chashu, Kimchi, verduras y huevo **\$120 \$165**
- **Dry Curry** ドライカレー Pollo, verduras y huevo, sazonado con Curry **\$105 \$150**
- **Res** 牛 Carne de res, verduras y huevo **\$130 \$175**
- New** • **Wagyu** 和牛 Wagyu, ajo, shiso, negi y jitomate cherry **\$180 \$225**
- New** • **Mariscos** 海鮮 Callo de hacha, camarón, surimi, lechuga y huevo **\$150 \$195**
- New** • **Vegano** ヴィーガン Shitake, hoja crisantemoc, tofu, cebolla y moyashi **\$120 \$165**

カレー CURRY Servido con arroz (240g) blanco y nabo encurtido

- **Curry Rice** カレーライス Curry solo **\$145**
- **Katsu Curry** カツカレー Curry con Ton Katsu **\$210**
- **Tori Katsu Curry** 鶏カツカレー Curry con Tori Katsu **\$200**
- **Ebi Fry Curry** 海老フライカレー Curry con Ebi Fry (3 piezas) **\$260**
- **Gyu Aigake Curry** 牛相掛けカレー Curry Rice y Gyu Don **\$190**

追加トッピング

Adicionales para CURRY

チーズ

Queso

\$ 20

目玉焼

Huevo estrellado

\$ 15

おにぎり ONIGIRI Triangulo de arroz blanco (140g) al vapor envuelto con alga

- **Ume** 梅 **\$55** Chamoy
- **Okaka** おかか **\$50** Pescado bonito seco con salsa de soya
- **Tuna Mayo** ツナマヨ **\$55** Atún cocido con mayonesa
- **Mentaiko** 明太子 **\$85** Huevo de bacalao preparado
- **Shake** 鮭 **\$60** Salmon
- **Ikura** いくら **\$120** Huevo de salmon marinada



YAKIMESHI MIX



CURRY RICE



麵類

MENRUI "Fideos"

CHUUKAMEN

Fideos de harina de trigo y huevo

- **Sauce Yakisoba** ソース焼きそば \$190

Verduras, carne de cerdo (50g) y camarón en una salsa inglesa estilo japones

- **Ankake Yakisoba** (al vapor o frito) \$210

餡掛け焼きそば (蒸し or 揚げ)

Verduras, carne de cerdo (50g) y mariscos preparados en una salsa espesa

- New** • **Champon Ramen** ちゃんぽん \$270

Verduras, chashu (50g) y camarón en una salsa inglesa estilo japones

UDON Fideos grueso de harina de trigo

CALIENTE

- **Kake Udon** かけうどん \$140

Fideo de udon y caldo preparado con agua de dashi y salsa de soya

- **Tempura Udon** 天麩羅うどん \$270

Tres piezas de tempura de camarón y una de kakiague sobre Kake Udon

- **Nabeyaki Udon** 鍋焼きうどん \$240

Cazuela de udon con verduras, papsta de pescado, huevo y tempura de camaraon

FRIO

- **Zaru Udon** ざるうどん \$150

Fideo frío servido con salsa de agua de dashi con salsa de soya, negi y wasabi

- **Shio Yakisoba** 塩焼きそば \$190

Verduras, carne de cerdo (50g) y camarón a la sal y agua dashi

- **Curry Yakisoba** カレー焼きそば \$190

Yakisoba preparada con polvo curry

- New** • **Chili Champon Ramen** \$270

チリちゃんぽん

Champon Ramen preparado picoso con chiles

- **Curry Udon** カレーうどん \$180

Kake Udon con curry

- **Niku Udon** 肉うどん \$220

Kake Udon con carne de res rib eye corte fino preparado

- **Yaki Udon** 焼きうどん \$180

Udon al wok con verduras y carne de cerdo (50g) sin caldo

- **Ten Zaru Udon** 天ざるうどん \$280

Zaru Udon servido con tres piezas de tempura de camarón y una de kakiage

トッピング 餛飩 Topping (Adicional) para Udon

- **Kitsune** きつね \$20

Tofu frito preparado

- **Tanuki** たぬき \$10

Hojuelas de tempura

- **Wakame** わかめ \$15

Alga marina

- **Tsukimi** 月見 (卵) \$10

Huevo medio cocido

- **Ebi Ten** 海老天 \$55

Tempura de camaón (1 pieza)

- **Kakiague** かき揚げ \$100

Tempura de mezcla de verduras y mariscos

- **Niku** 肉 \$60

Corte fino de rib eye (50 g) y cebolla



デザート

POSTRE

New Dora Yaki \$90
 季節のフルーツどら焼き
 Bocado de panque japones de miel con frijol dulce, crema batida y frutas de temporada

• **Tempura Helado** \$80
 天麩羅アイス (抹茶)
 Matcha

• **Helado de la casa** \$60
 アイスクリーム (ライチ、抹茶)
 Lychee o matcha

お飲物

BEBIDAS

• **Agua Embotellada (600 ml)** \$30
 ボトルウォーター

• **Agua con Gas (355 ml)** \$40
 炭酸水

• **Perrier (330 ml)** \$85
 ペリエ

• **Limonada (180 ml)** \$50
 リモナダ

• **Naranjada (180 ml)** \$50
 ナランハダ

• **Calpis (180 ml)** \$60
 カルピス

• **Jugos (180 ml)** \$45
 ジュース

• **Clamato (180 ml)** \$55
 クラマト (ハマグリエキス入りトマトジュース)

• **Refrescos (355 ml)** \$45
 炭酸ジュース
 Coca Cola, Sprit, Ginger Ale

New Mochi Helado \$80
 大福アイス - 信玄餅風 -
 Helado de matcha cubierto de mochi con jarabe de piloncillo y harina de soya

New Coffee Jelly \$90
 エスプレッソコーヒーゼリー
 Gelatina de café espresso hecho con agar acompañado de crema batida y jarabe de avellana

• **Tempura Oreo** \$50
 天麩羅オレオ
 Galleta Oreo (3 piezas) con chocolate

New CAFE

• **Espresso** \$30
 エスプレッソ

• **Espresso Doble** \$45
 エスプレッソダブル

• **Espresso Cortado** \$40
 エスプレッソコルタード

• **Espresso Doble Cortado** \$55
 エスプレッソダブルコルタード

• **Capcino** \$55
 カプチーノ

• **Cafe Latte** \$55
 カフェラテ

• **Americano** \$40
 アメリカーノ

• **Te (importado de japon)** \$55
 お茶 (日本直輸入茶葉使用)

Verde Lo más tradicional de japon
 深蒸し茶

Houji Té verde tostado
 ほうじ茶

Oolong Té chino tradicional
 烏龍茶

Negro Té negro japonés
 和紅茶

