MENU

ENTRADAS

Sunomono
R$ 13,00

Sunomono com Lichia
R$ 21,50

Edamame
R$ 31,00

Edamame Trufado
R$ 34,00

Tempurá de Milho
R$ 22,00

Bolinho de Salmão
R$ 18,00

Guioza
(Carne, lombo ou vegetais - 5 unid.)
R$ 35,00

Pop Ten
(Camarão empanado finalizado com molho spicy)
R$ 89,00

Crispy Rice Atum ou Salmão
R$ 49,00

Tartar de Salmão ou Atum
(Acompanha tempurá de shiso)
R$ 98,00

Panino Atum ou Salmão
R$ 30,00

Shissoten Atum ou Salmão
R$ 39,00

Especial Salmão Shimeji
(Salmão selado, shimeji, cebolete e molho tarê - 4 unid.)
R$ 57,00

Shimeji
R$ 56,00

Mix de Cogumelos
R$ 76,00

CARPACCIO

Atum ao Molho Cítrico
R$ 65,00

Barriga de Salmão
R$ 80,00

Salmão Trufado
R$ 76,00

Salmão ao Ponzu
R$ 69,00

Polvo ao Ponzu
R$ 72,00

Peixe Branco Cítrico
R$ 76,00

Yellow Tail
(Jalapeno, molho ponzu e cebolete)
R$ 122,50

Tataki de Wagyu
R$ 138,00

TACOS E HAND ROLL

Taco Nori Spacy Tuna
R$ 27,00

Taco Nori de Salmão
R$ 27,00

Taco Nori de Salmão Grelhado
R$ 25,00

Taco Nori de Shimeji
R$ 19,00

Hand Roll Spicy Tuna
R$ 27,00

Hand Roll Vegetariano
R$ 20,00

SASHIMI (5 fatias)

Salmão
R$ 58,00

Salmão Selado
R$ 75,00

Barriga Salmão
R$ 69,00

Atum
R$ 55,00

Atum Foie Grass
(4 fatias)
R$ 109,00

Vieira
(6 fatias)
R$ 142,00

Vieira Trufada
(salsa de trufa, flor de sal e ovas de massago - 6 fatias)
R$ 148,00

Calda de Lagosta
R$ 96,00

Polvo
R$ 64,00

Polvo Trufado
R$ 71,00

Polvo em Cubos
R$ 46,00

Peixe Branco
(variedade do dia)
R$ 70,00

Yellow Tail
(Jalapeno, molho ponzu)
R$ 102,50

Bluefin Toro
(3 fatias)
R$ 167,50

Bluefin Experiência
(Toro, chutoro, akami - 2 fatias de cada)
R$ 287,00

Sashimi do Chef (2 unidade de cada)
R$ 198,00
(Akami, Peixe Branco, Polvo, Barriga de Salmão)

SUSHI (unidade)

Atum
R$ 13,00

Atum Selado
R$ 16,00

Atum Foie Grass
R$ 30,00

Salmão
R$ 15,00

Salmão Selado
R$ 17,00

Barriga de Salmão Trufada
R$ 26,50

Barriga de Salmão Selada
R$ 29,00

Salmão c/ Ovo de Codorna Frito
R$ 29,00

Jo Salmão
R$ 29,50

Jo Salmão Codorna
R$ 34,00

Jo Salmão Shimeji
R$ 30,00

Jo Salmão Ikurá
R$ 35,50

Jo Polvo Especial
R$ 22,50

Unagi (Enguia)
R$ 50,00

Saba
(Cavalinha Japonesa)
R$ 33,00

Peixe Branco
(Consultar variedade)
R$ 22,50

Yellow Tail
R$ 29,00

Yellow Tail c/ Pimenta
R$ 32,00

Polvo
R$ 17,00

Polvo Trufado
R$ 30,00

Vieira
R$ 52,00

Vieira Trufada
R$ 59,00

Ikurá
(ovas)
R$ 54,50

Massago
(ovas)
R$ 22,50

Bluefin Toro
R$ 67,00

Bluefin Experiência
(Toro, chutoro, akami - 1 unidade de cada)
R$ 161,00

Sushi Wagyu
R$ 40,00

Sushi Tartar Wagyu
R$ 46,00

ESPECIAIS FIJ (unidade)

Black Cod no Envelope
R$ 42,00

Ebi no Envelope
R$ 43,00

Unagi no Envelope
R$ 44,50

Esfera de Camarão
R$ 37,00

Esfera de Crab
R$ 63,00

Sushi Tartar Bluefin
R$ 89,00

Sushi Crab Crunch
R$ 62,00

Sushi Hotate Tempurá Toro
(Vieira Tempurá com Bluefin)
R$ 128,00

Sushi Wagyu com Uni
R$ 70,50

Sushi Wagyu Foie Grass
R$ 52,50

Sushi Vieira Foie Grass
R$ 82,00

Sushi Unagi Foie Grass
R$ 57,50

Jo Atum Lichia Foie Grass
R$ 42,50

MAKIS E ROLLS (8 unidades)

Hossomaki Atum
R$ 46,00

Hossomaki Salmão
R$ 49,00

Hossomaki Pepino
R$ 20,00

Hossomaki Crab (6 un)
R$ 155,00

Hossomaki Yellow Tail (6 un)
R$ 76,50

Hot Roll (6 unidades)
R$ 72,00

Baterá Salmão ou Atum
R$ 55,00

Uramaki Atum
R$ 56,00

Uramaki Spicy Tuna
R$ 57,00

Uramaki Salmão
R$ 59,50

Uramaki Philadelphia
(Salmão grelhado, cream cheese, massago, tarê)
R$ 49,00

Uramaki Caterpillar (4 un)
(crab)
R$ 124,00

Uramaki Ebiten
(camarão empanado, molho tarê)
R$ 68,00

Uramaki Ebiten Especial
R$ 116,00

Dragon Roll
R$ 141,00

TEMAKI

Atum
R$ 30,00

Salmão
R$ 33,00

Salmão Grelhado
(cream cheese, molho tarê)
R$ 36,00

Salmão Completo
(cream cheese, cebolinha)
R$ 38,00

Baterá Salmão
R$ 37,00

Spicy Tuna Crispy
R$ 39,00

TEMPURÁ

Batata Doce
R$ 18,00

Abóbora Kabo
R$ 18,00

Cebola
R$ 18,00

Camarão
R$ 72,00

Tempurá Completo Legumes
R$ 82,00

Tempurá Completo Camarão
(com legumes)
R$ 147,00

QUENTES

Gohan
R$ 13,50

Missoshiro
R$ 17,00

Teppan Salmão
(Acompanha legumes, gohan e missoshiro)
R$ 134,00

Teppan Frango
(Acompanha legumes, gohan e missoshiro)
R$ 80,00

Teppan File Mignon
(Acompanha legumes, gohan e missoshiro)
R$ 135,00

KATSU KARE
R$ 72,00

Fried Rice
R$ 138,00

Yakisoba Vegetariano
R$ 80,00

Yakisoba Carne
R$ 149,00

Yakisoba Frango
R$ 90,00

Yakisoba Misto
R$ 119,00

Black Cod
(bacalhau negro do Alasca marinado assado)
R$ 169,00

Ramen Miso Tonkotsu
R$ 98,00

COMBINADOS

TRADICIONAL
(18 PEÇAS) - R$ 219,00

Sashimi Salmão (3 unid.)
Sashimi Atum (3 unid.)
Sashimi Peixe branco (3 unid.)
Sushi Salmão (2 unid.)
Sushi Atum (1 unid.)
Sushi Peixe branco (1 unid)
Jo Salmão (1 unid.)
Uramaki Salmão (4 unid.)

ATUM E SALMÃO
(22 PEÇAS) - R$ 281,00

Sashimi Salmão (5 unid.)
Sashimi Atum (5 unid.)
Sushi Barriga Salmão (2 unid.)
Sushi Salmão (2 unid.)
Sushi Atum (2 unid.)
Jo Salmão (2 unid.)
Uramaki Salmão (4 unid.)

ESPECIAL
(22 PEÇAS) - R$ 394,00

Sashimi Barriga Salmão (4 unid.)
Sashimi Atum (4 unid.)
Sashimi Yellow Tail (4 unid)
Sushi Barriga Salmão (2 unid.)
Sushi Atum Foie Grass (2 unid.)
Jo Codorna (2 unid.)
Baterá (4 unid.)

SOBREMESAS

Brigadeiro de Colher
(Com paçoca artesanal e morangos)
R$ 42,00

Petit Gateau Chocolate Belga
(Com sorvete Fior di Latte)
R$ 44,00

Mochi de Sorvete
(consultar sabores)
R$ 21,50

Café Ristretto
R$ 11,00

Café Ristretto Descaffeinato
R$ 11,00

URAKASUMI UMESHU
R$ 45,00 (Dose 50ML)

YUZU SHU
R$ 92,00 (Dose 50ML)

IICOR 43
R$ 32,00 (Dose 50ML)