

歳

SEJA BEM-VINDO

いらっしゃいませ





飲料

Bebidas

Água Mineral
com ou sem gás

Água Mineral - Acqua Panna
500ml - sem gás

Água Mineral - San Pellegrino
500ml - com gás

Suco
Limão, maracujá, laranja ou melancia

Refrigerantes
Coca Cola, Coca Zero, Guaraná, Guaraná Zero, Tônica,
Tônica Zero, Soda, Soda Diet, Schweppes Citrus

Chá Gelado

Bancha
Refil

Café Espresso

Café Drip

Cervejas Long Neck

Heineken

Kirin

Cerpa

Sapporo

Drinks

Caipirinha

Sakerinha

Caipirosca Nacional

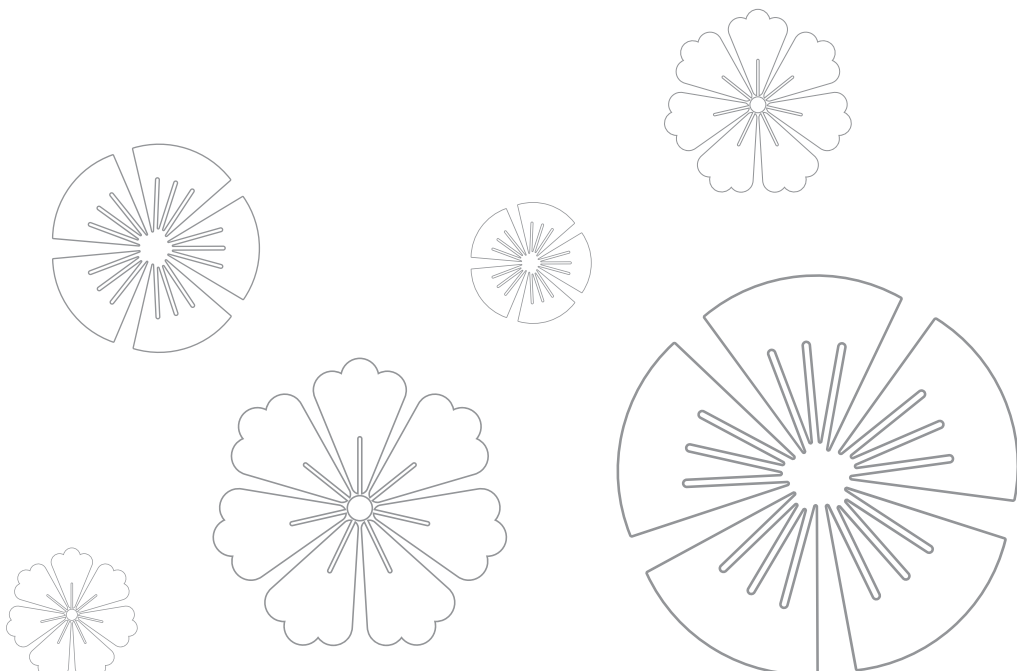
Caipirosca Importada

Gin Tônica

Whisky

Red Label

Black Label



飲料

Bebidas



Sakês

Takashimizu Karakuchi
Dose

Takashimizu Karakuchi
720ml

Takashimizu Karakuchi
1800ml

Hakushika
Dose

Hakushika
720ml

Hakushika
1800ml

Ozeki Californiano
Dose

Ozeki Californiano
750ml

Azuma Kirin Dourado
Dose

Azuma Kirin Dourado
740ml

Espumantes

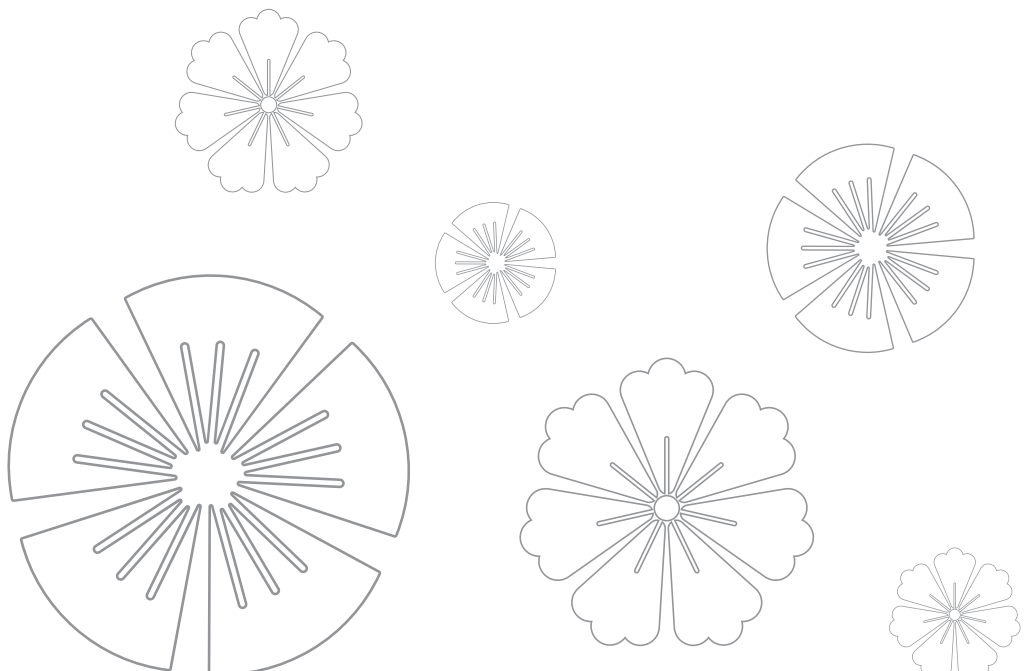
Chandon Reserve Brut

Vinhos

Alamos (ARG)
Chardonnay - 187ml

Alamos (ARG)
Chardonnay - 750ml

Carmen Insigne (CHI)
Sauvignon Blanc





前菜

Entrada



ENTRADAS QUENTES

Otoshi da Semana

Petiscos do dia

Edamame -

Soja na vagem cozida

Sunomono Pepino -

Pepino com tempero agridoce

Gyoza Legumes -

6 unidades

Gyoza Carne

6 unidades

Nira -

Folha de alho japonês

Beringela no Missô -

Beringela preparada no caldo de missô

Gohan -

Arroz japonês

Missoshiru

Sopa à base de soja

Chawan Mushi

Flan de ovos cozidos no vapor com frango, camarão, shitake e kamaboko (servido quente)

Dobin Mushi

Caldo de frutos do mar tradicional japonês

Shitake -

Shimeji -

Shimeji com Lula

Lula recheada com Shimeji

Tako Yaki

Bolinho grelhado recheado com polvo (6 unidades)

Tori no Karaague

Frango frito temperado com gengibre e alho

ENTRADAS FRIAS

Carpaccio de Salmão

Com amêndoas, pimenta dedo de moça desidratada e molho especial da casa

Carpaccio de Salmão Trufado

Com raspas de limão, massago, flor de sal e azeite trufado

Carpaccio de Atum

Com amêndoas, pimenta dedo de moça desidratada e molho especial da casa

Carpaccio de Peixe Branco

Com amêndoas, pimenta dedo de moça desidratada e molho especial da casa

Carpaccio de Polvo

Com amêndoas, pimenta dedo de moça desidratada e molho especial da casa

Carpaccio de Polvo Trufado

Com massago, flor de sal e azeite trufado

Ussuzukuri

Carpaccio de peixe branco com molho ponzu

Batera de Salmão

8 unidades

Batera de Unagui

8 unidades

Hot Roll

Salmão, kani, shari, massago e molho tare

Shiso Ten de Salmão

Com massago e ovo de codorna

Shiso Ten de Atum

Com massago e ovo de codorna

Tartare de Salmão

Com massago e ovo de codorna

Tartare de Salmão Trufado

Com pimenta biquinho, massago, ikura e azeite trufado

Tartare de Atum

Com massago e ovo de codorna

Tartare de Centolla

Com massago, wakame e molho ponzu

Legenda:  vegetariano

天
麩
羅

Ippin

Tempurá Legumes - 

Legumes empanados

Tempurá Misto

Camarões e legumes empanados

Tempurá Ebi

Camarões empanados

Tonkatsu

Carne suína à milanesa

Gyu Katsu

Filet mignon à milanesa

Chicken Katsu

Frango à milanesa

Katsu Don

Carne suína à milanesa com ovo batido e cebola

Oyako Don

Frango cozido com ovo batido, cebola e cebolinha

Sukiyaki Don

Carne bovina fatiada, legumes e verduras variadas, tofu e cogumelos cozidos

Tori Teriyaki Don

Frango cozido ao molho teriyaki

Missô Lamén

Com caldo à base de massa de soja, carne de porco e alho

Shoyu Lamén

Preparado com caldo à base de shoyu

Tonkotsu Lamén

Preparado com caldo à base de porco

Nabeyaki Udon

Udon ensopado com camarão e legumes

Tempurá Udon

Udon ensopado com camarão e legumes empanados

Yakisoba Individual

Legumes, frango e carne

Yakisoba Frutos do Mar

Camarão, polvo e lula

Yakisoba Vegetariano Individual - 

Com legumes

Yakimeshi

Arroz japonês frito com camarão, ovos e legumes

Zaru Soba

Macarrão sarraceno frio

Sukiyaki Individual

Carne bovina fatiada, legumes e verduras variados, tofu e cogumelos cozidos com molho adocicado

Sukiyaki Preparado na Mesa

Valor por pessoa - mínimo de duas pessoas



弁当

Bentô

Acompanha gohan, missoshiru e legumes

- Anchova
- Salmão
- Filet Mignon
- Filet Mignon à milanesa
- Shogayaki
- Frango à milanesa
- Frango Kara Ague
- Frango Teriyaki
- Maguro Furai

鉄板焼き

Teppan Yakki

Acompanha gohan e missoshiru

- Anchova
- Salmão
- Frango
- Filé Mignon
- Legumes - 

定食

Teishoku

Acompanha gohan, missoshiru e nimono

- Anchova
- Salmão
- Sashimi
- Tempurá
- Especial
- Especial para 2 pessoas

SUSHI BAR

お任せ

Menu Degustação

Omakase Tokyo
6 etapas do sushi bar + 3 etapas da cozinha
+ sobremesa

Omakase Nagano
6 etapas do sushi bar + sobremesa

ちらしずし

Tirashi

Bowl com shari coberto com sashimi

Salmão Don
Lâminas de salmão com raspas de limão

Tekka Don
Lâminas de atum

Kaisen Don
Peixes do dia, atum, salmão, frutos do mar, ovas de salmão,
ovas de ouriço e tamago

Unagui Don
Lâminas de enguia

Especial
Peixes do dia, atum, salmão, ovas de massago, camarão e
tamago



手 卷 き

Temaki



Arroz de sushi enrolado com alga em formato de cone

Salmão

Salmão Skin

Maguro

Atum

Shigueru

Atum batido com cebolinha, ovas de ouriço, ovas de capelin, tabasco e shisso

Ebi

Camarão

Ebi Ten


Camarão empanado

Unagui

Enguia

California

Shimeji - 

Nato - 

Soja fermentada

Ikura

Ovas de salmão

Massago

Ovas de caranguejo

Uni

Ouriço do mar

刺 身

Sashimi



Atum

Toro

Chutoro

Buri

Robalo

Serra

Carapau

Tako

Ika

Salmão

Barriga Salmão

Hotate - 6 unidades

Hotate Trufada - 6 unidades

Centolla

Sashimi Nami - 10 fatias

Atum, salmão e peixe branco (o melhor do dia)

Sashimi Jo - 20 fatias

Atum, salmão e peixe branco (o melhor do dia)

Sashimi Tokujo - 20 fatias

Atum, salmão e peixe branco (o melhor do dia), toro e vieira



寿司

Duplas de Sushi



Maguro

Atum

Atum com Foie Gras

Fígado de Ganso

Zuke

Atum marinado com pimenta biquinho

Buri

Olho de boi

Toro

Sujeito à disponibilidade

Chutoro

Sujeito à disponibilidade

Katsuo

Serra

Robalo

Carapau

Salmão

Barriga de Salmão

Salmão Skin

Pele de Salmão

Sardinha Marinada

Hotate

Vieira

Hotate Trufada

Vieira com azeite trufado

Takô

Polvo

Ika

Lula

Ebi


Camarão

Unagui


Enguia com gergelim e molho tarê

Tamago - 

Omelete estilo japonês

Nato - 

Soja fermentada

Wakame - 

Alga marinha japonesa

Shiso e Ume - 

Ikura

Ovas de salmão

Massago

Ovas de caranguejo

Uni

Ouriço do mar

細 卷 き

Hossomaki



Enrolado de arroz recoberto por alga, com recheio

Tekka Maki

Atum

Shake Maki

Salmão

Negui Toro

Atum gordo batido com cebolinha - sujeito a disponibilidade

Ume Maki com Shiso - 🌿

Ameixa japonesa com folha de shiso

Nato - 🌿

Soja fermentada

Kappa Maki - 🌿

Pepino

裏 卷 き

Uramaki



Enrolado de arroz e alga com recheio

Atum

Spice Tuna

Atum temperado com cebolinha e tabasco

Salmão

Salmão Skin

Ebi Ten

Camarão empanado

Ebi Ten Especial

Camarão empanado com salmão maçaricado

盛 合 せ

Sushi



Nami - 18 peças

10 sushis de peixe e 8 hossomaki

Ume - 22 peças

10 sushis de peixe, 2 iguarias, 2 ovas massago e 8 hossomaki

Jo - 36 peças

12 sushis de peixe, 2 ovas massago, 2 polvos, 2 camarões, 2 iguarias, 8 uramaki e 8 hossomaki

Tokujo - 46 peças

18 sushis de peixe, 3 ovas massago, 3 polvos, 3 camarões, 3 iguarias, 8 uramaki e 8 hossomaki

Vegetariano - 16 peças - 🌿

Sob sugestão do chef

盛 合 せ

Combinados



Especial Massae - 16 peças

Seleção dos nossos peixes mais frescos da temporada, preparados sob sugestão do chef

Jo para 1 - 26 peças

10 sashimis, 5 sushis de peixe, 1 iguaria, 1 ovas massago, 1 ebi, 4 uramakis e 4 hossomakis

Jo para 2 - 52 peças

20 sashimis, 10 sushis de peixe, 2 iguaria, 2 ovas massago, 2 ebi, 8 uramakis e 8 hossomakis

Nami para 1 - 26 peças

10 sashimis, 8 sushis, 4 uramakis e 4 hossomakis

Nami para 2 - 52 peças

20 sashimis, 16 sushis, 8 uramakis e 8 hossomakis

Salmão e Atum - 44 peças

20 sashimis, 8 sushis, 8 uramakis e 8 hossomakis

Salmão - 22 peças

10 sashimis, 4 sushis, 4 uramakis e 4 hossomakis



デザート

Sobremesas



Fruta da estação

Anmitsu

Doce de feijão, gelatina, frutas e sorvete

Banana flambada

Creme de papaya

Petit Gateau (Chocolate)

Brownie com sorvete

Sorvete 1 bola

Sorvete chá verde 1 bola

Tempurá de banana

Tempurá de sorvete

