



Menú. メニュー

Para empezar.

- 🍣 **Almejas a la mantequilla \$324**
Orden de 3 pzas de almejas flameadas a la mantequilla con champiñón y espinaca.
- Almejas vivas \$316**
Orden de 5 pzas con pulpa de almeja aderezadas con salsa de la casa, cebollin y nabo.
- Edamame \$127**
Orden de 120 gr. de edamame cocido al vapor.
- 🍣 **Edamame razurados.... \$132**
Orden de 120 gr. de edamame cocido al vapor con shichimi (chile japonés), cebollin ajonjolí y soya con limón.
- Escalopas New York \$216**
Corte de 110 gr de res New York en tiernas escalopas finamente rebanado y aderezado con salsa soya/limón, ajonjolí y cebollin.
- 🍣 **Esparramaki.... \$287**
Espárragos envueltos con 150 gr de sirlon sazonados con teriyaki y ajonjolí
- Jaibas rellenas ... \$223**
Orden de 2 jaibas rellenas de pulpa de jaiba, camarón y vegetales al vino blanco.
- Setas a la plancha... \$110**
200 gr. de setas sazonadas con ajo y mantequilla
* Gramos promedio antes de cocción
- Ramen Chashu \$250**
Pasta ramen con 100 gr de lomo de cerdo, huevo cocido, caldo ramen con shichimi y cebollin
- Ramen Ebi \$303**
Pasta ramen con 100 gr de camarón, huevo cocido, caldo ramen con shichimi y cebollin.
- Ramen Gyu \$276**
Pasta ramen con 100 gr de sirloin de res, huevo cocido, caldo ramen con shichimi y cebollin.
- Ramen Tori \$234**
Pasta ramen con 100 gr de pollo, huevo cocido, caldo ramen con shichimi y cebollin.
- 🍣 **Ramen Yasai \$209**
Pasta ramen con verduras, huevo cocido, caldo ramen con shichimi y cebollin
- 🍣 **Tempura Soba O Udon.... \$335**
Consomé oriental con pasta udon, 50 gr de pescado y 60 gr de camarones capeados.

🍣 *Sugerencias del chef.*

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN 16% IVA. M.N.

Ensaladas. サラダ

- Ensalada De Verduras \$101**
Ensalada base y aderezo.
- Ensalada Ebi \$229**
Ensalada base con 75 gr de camarón y aderezo.
- 🍣 **Ensalada Kani \$202**
Ensalada base con 45 gr de cangrejo y aderezo.
- 🍣 **Ensalada Miyako \$225**
Ensalada base con trocitos de 30 gr de camarón, 45 gr de pescado empanizado huevo cocido y aderezo mil islas.
- 🍣 **Sunomono \$158**
Pepinillos y fideos de arroz en vinagreta con 30 gr de pulpo, 40 gr de camarón y ajonjolí.
- 🍣 **Ensalada de langosta \$452 NEW**
Ensalada base con 100 gr de langosta y aderezo.

Arroz. ご飯

- Gohan \$65**
200 gr de arroz japonés al vapor.
- Yakimeshi.... \$105**
Arroz japonés con mezcla de vegetales, huevo y 30 gr de carne de res, sazonado con salsa de soya.
- 🍣 **Yakimeshi Especial \$166**
Arroz japonés con mezcla de vegetales, huevo, 30 gr de carne res, 50 gr de camarón, nueces y almendras, sazonado con salsa de soya.
- Yakimeshi Mixto.... \$145**
Arroz japonés con mezcla de vegetales, huevo, 30 gr de carne res, 50 gr de camarón sazonado con salsa de soya.
- 🍣 **Yakisoba \$396**
Pasta yakisoba con 180 gr de camarón, col blanca, zanahoria y calabaza.
- 🍣 **Yaki udon.... \$373**
Pasta udon con 250 gr de sirloin y verduras sazonadas con salsa teriyaki.
- Dobimushi \$201**
Consomé oriental con espinaca, huevo de codorniz, champiñón, 20 gr de pollo y 30 gr de camarón.
- Misoshiru \$78**
Sopa a base de miso (pasta de soya) con 2 piezas de almeja, tofu y cebollin.
- 🍣 **Misoshiru Especial \$224**
Sopa a base de miso (pasta de soya) con 2 piezas de almeja, 30 gr de camarón, 40 gr de pescado, tofu y cebollin.
- 🍣 **Sopa De Mariscos \$238**
Consomé ligeramente picoso con papa, zanahoria, 2 piezas de almeja, 40 gr de pescado, 30 gr de camarón y 40 gr de calamar.

Agemono 揚げ物 FRITOS

Empanizados. フライ

Ebi fry \$317

Orden de 7 camarones empanizados.

Ebi fry cheese \$347

Orden de 5 camarones envueltos en queso mozzarella o philadelphia empanizados.

Ebi fry gigante \$456

Orden de 5 camarones gigantes empanizados.

🍣 Ebi fry cheese gigante \$508

Orden de 5 camarones gigantes envueltos en queso mozzarella o philadelphia empanizados.

Gyoza \$117

Orden de 3 pzas de empanadas japonesas rellenas de vegetales y carne.

🍣 Hire katsu \$261

180 gr de filete de res empanizado.

Camarones roca.. \$229

100 gr. de camarón capeado con base de lechuga y salsa dinamita.

Kaniague \$107

Orden de 4 empanadas rellenas de pasta de cangrejo con mayonesa de la casa.

Kinoko cheese \$131

2 piezas de setas empanizadas con queso mozzarella.

🍣 Sakana fry \$280

180 gr de filete de pescado empanizado.

Shake fry cheese \$335

100 gr. de salmón relleno c/ queso philadelphia, empanizado.

🍣 Ton katsu \$198

180 gr de Lomo de cerdo empanizado.

🍣 Tori katsu \$221

Rollo de 120gr de pollo empanizado y relleno de queso mozzarella y verduras (zanahoria, cebolla y pimiento verde).

Todos nuestros empanizados van acompañados de salsa tártara y salsa especial.

Tempura. 天ぷら

Ebi..... \$335

Orden de 7 pzas de camarón capeados acompañados con salsa tempura.

🍣 Ebi Gigante \$481

300 gr de camarón gigante y verduras capeadas acompañadas con salsa tempura.

🍣 Ebi yasai \$319

Orden de 5 pzas de camarón y variedad de verduras capeadas acompañado con salsa tempura.

🍣 Moriawase \$319

30 gr de camarón, 30 gr de calamar, 30 gr de pescado y verduras capeadas acompañadas con salsa tempura.

Yasai \$229

120 gr de variedad de verduras capeadas acompañadas con salsa tempura.

Kushi 串物 BROCHETAS

Kushiague. 串揚げ

Empanizadas

Banana \$125

Orden de 5 brochetas de plátano empanizadas.

🍣 Banana cheese \$155

Orden de 5 brochetas de plátano con queso mozzarella empanizadas.

Cheese \$194

Orden de 5 brochetas de queso mozzarella empanizadas.

🍣 Moriawase ... \$262

Orden de 10 brochetas mixtas de carne, pollo, mariscos y verduras.

*Acompañados de salsa tártara y salsa especial.

🍣 Sugerencias del chef.

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN 16% IVA. M.N

Kushiyaki. 串焼き

A la plancha

🍣 Ebi \$301

Orden de 3 brochetas de camarón asadas, acompañadas con tocino, pimiento y cebolla.

🍣 Ika \$192

Orden de 3 brochetas de calamar asadas y sazonadas con salsa teriyaki.

Niku ... \$199

Orden de 3 brochetas de Filete de res, asadas y sazonadas con salsa teriyaki pimiento y cebolla.

Tako \$324

Orden de 3 brochetas de pulpo sazonadas con salsa teriyaki y cebolla.

Tori... \$142

Orden de 3 brochetas de pollo asadas y sazonadas con salsa teriyaki un toque de shichimi, chile japonéz y cebolla.

Teppanyaki. 鉄板焼き

Todos nuestros teppanyaki son preparados en plancha a su vista, van acompañados con 500gr. de verduras de temporada y se sirven con salsa de soya con limón, salsa de ajonjolí y si lo prefiere con chiles toreados en salsa de soya.

Nota: todos nuestros pescados y mariscos se cocina con ajo y mantequilla.

Prime

Wagyu Japonés \$2,900
300 gr. de Rib-eye de WAGYU japonés.

Arrachera.... \$473
250 gr. de arrachera de res importado.

New York.... \$780
350 gr de new york importado.

Rib-Eye importado \$796
350 gr. de rib-eye importado.

Top sirloin \$473
250 gr. de Sirlon importado.

Supremo..... \$1,399
500 gr. de mezcla de langosta, rib eye, camarón gigante, arrachera y atún.

Tomahawk Angus..... \$2,369 (para 2 personas)
1,100 gr. de Tomahawk Angus

Cangrejo de Alaska \$2,668
400 gr. de cangrejo de alaska.

Langosta \$1,444
300 gr. de cola de langosta.

Langostino \$1,388
400 gr. de langostinos.

Maguro importado \$611
250 gr. de atún importado.

Robalo \$650
250 gr. de robalo.

Shake \$520
250 gr. de salmón.

Bacalao Negro (Black Cod).... \$900
250 gr. de bacalao de Alaska fresco.

*Todos nuestros pescados y mariscos se sazonan con ajo y mantequilla.

Nacional

Ika \$364
180 gr. de calamar.

Ebi \$435
180 gr. de camarón mediano.

Ebi gigante \$607
300 gr. de camarón gigante.

Caracol \$396
180 gr. de caracol.

Gyuniku \$417
250 gr. de filete de res.

Buta \$342
250 gr. de lomo de cerdo sazonado con salsa teriyaki.

Tokubetsu \$640
300 gr. de mezcla de camarón gigante, salmón, pulpo, caracol y callo de almeja.

Gyokai \$466
220 gr. de mezcla de camarón, pescado, pulpo, calamar y caracol.

Miyako \$381
265 gr. de mezcla de camarón, pescado, filete de res, sirlon y pollo.

Tori mune \$316
250 gr. de pechuga de pollo.

Sakana \$364
200 gr de tilapia.

Tori \$269
250 gr de pierna con muslo.

Tako \$455
180 gr. de pulpo.

Rib eye nacional \$407
250 gr. de rib- eye nacional.

Yasai \$253
600 gr. de verduras mixtas, asadas y sazonadas

* Gramos promedio antes de cocción.

· El consumo de alimentos alérgenos y crudos es responsabilidad del invitado, estamos atentos a peticiones especiales.

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN 16% IVA. M. N.

Sashimi. お刺身

Niguri. 握り

Corte fino 薄造り 140 gr

- 🍣 Sashimi Mixto \$377
Combinación de pescados nacionales al natural rebanados en corte fino.
- 🍣 Sashimi especial \$610
Combinación de pescados y mariscos de importación en corte fino.
- Hamachi \$581
Atún cola amarilla fresco al natural rebanado en corte fino.
- 🍣 Maguro \$564
Atún aleta azul fresco al natural rebanado en corte fino.
- 🍣 Robalo \$278
Robalo fresco al natural, rebanado en corte fino.
- Shake \$406
Salmón fresco al natural rebanado en corte fino.
- 🍣 Tako \$313
Pulpo fresco al natural rebanado en corte fino.

Corte grueso お刺身 220 gr

- 🍣 Sashimi Mixto \$402
Combinación de pescados nacionales al natural rebanados en corte grueso.
- 🍣 Sashimi Especial \$671
Combinación de pescados y mariscos de importación al natural, rebanados en corte grueso.
- Hamachi \$637
Atún cola amarilla fresco al natural rebanado en corte grueso.
- 🍣 Maguro \$577
Atún aleta azul fresco al natural rebanado en corte grueso.
- 🍣 Robalo \$350
Robalo fresco al natural rebanado en corte grueso.
- Shake \$449
Salmón fresco al natural rebanado en corte grueso.
- 🍣 Tako \$490
Pulpo fresco al natural rebanado en corte grueso.

- 🍣 Sushi Normal \$281
Orden de 8 niguiris nacionales.
- 🍣 Sushi especial \$617
Orden de 8 niguiris de productos importados.
- 🍣 Ika Inno Sume especial \$103
1 pz de calamar relleno de pasta de cangrejo, bañado con salsa de anguila y ajonjolí.
- 🍣 Ebi \$60
1 pz Niguri de camarón (15 gr.)
- Hamachi \$84
1 pz Niguri de pescado cola amarilla (15 gr.)
- Ikura \$123
1 pz Niguri de ikura (huevo de 15 gr de salmón) envuelto con alga marina.
- 🍣 Kanikama \$60
1 pz Niguri de imitación de cangrejo (15 gr.)
- 🍣 Maguro importado \$76
1 pz Niguri de atún aleta azul (15 gr.)

Masago \$70

1 pz Niguri de 15 grs de hueva de pez volador envuelto con alga marina

Caracol \$60

1 pz Niguri de caracol (15 gr.)

Shake \$67

1 pz Niguri de salmón fresco (15 gr.)

Suzuki \$67

1 pz Niguri de robalo (15 gr.)

Tako..... \$111

1 pza Niguri de pulpo (15 gr.)

Tamago..... \$38

1 pza Niguri de 15 gr de pastel de huevo encintado con alga marina.

Torigai \$82

1 pza Niguri de almeja chocolata (15 gr.)

🍣 Unagui \$96

1 pza Niguri de anguila (15 gr.)

🍣 Ostión ahumado \$64

1 pza Niguri de ostión ahumado (20 gr.)

El consumo de alimentos alérgenos y crudos es responsabilidad del invitado, estamos atentos a peticiones especiales.

SUSHI. お寿司

🍣 Sugerencias del chef.

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN 16% IVA. M. N

Uramaki. 裏巻き

Arcoiris \$301 NEW

Rollo relleno de queso philadelphia pepino y aguacate, envuelto en 20 gr de anguila, 15 gr de camarón, 20 gr de salmón y 25 gr de cangrejo.

Banana Shake Roll \$213

Rollo relleno de 20 gr de salmón, pepino, aguacate y queso philadelphia, envuelto con platano macho frito y con un toque de salsa chipotle.

California.... \$156

Rollo relleno de 20 gr de camarón, pepino, aguacate y ajonjolí.

California Especial \$187

Rollo relleno de 20 gr de camarón, pepino, aguacate y envuelto en 15 gr de masago (huevo de pez volador) y ajonjolí.

Dragón Roll \$350

Rollo relleno de 100 gr de camarón gigante empanizado, envuelto en mango y aguacate, bañado en deliciosa salsa de anguila y ajonjolí.

Ebi Fry Maki \$197

Rollo relleno de queso philadelphia, pepino, aguacate y 30 gr de camarón chico empanizado, envuelto con alga marina.

Ebi Roll \$241

Rollo relleno de aguacate y pepino, envuelto en queso philadelphia y 65 gr de camarón, con toque de 15 gr de masago con mayonesa.

Hamachi Roll \$365

Rollo relleno de espárrago, aguacate, queso philadelphia y cebollín, envuelto con 40 gr de hamachi.

Kani Roll \$220

Rollo relleno de pepino, aguacate, queso philadelphia y ajonjolí, envuelto en 30 gr de Kanikama y 30 gr de cangrejo.

Kanikama \$199

Rollo relleno de pepino aguacate, 15 gr de cangrejo y ajonjolí.

Kanikiu \$199

Rollo relleno de queso philadelphia pepino y aguacate y 40 gr de pasta de cangrejo masago con mayonesa

Kiuri Maki.... \$213

Rollo relleno de queso philadelphia, aguacate y 15 gr de cangrejo, envuelto con pepino, acompañado con 50 gr de tampico y 10 gr de masago.

Maguro Roll \$288

Rollo relleno de queso philadelphia, pepino y aguacate, envuelto con 40 gr de atún aleta azul.

Masago Shake Roll \$290

Rollo relleno de pepino, aguacate y queso philadelphia, envuelto con 40 gr de salmón y 20 gr de masago.

Miyako Roll \$196

Rollo relleno de 15 gr de cangrejo, aguacate, pepino, philadelphia y un toque de salsa chipotle.

Rollo Tempurizado \$241 NEW

Rollo capeado con alga por dentro y fuera, 20 gr de camarón, queso philadelphia bañado en salsa dinamita y salsa de anguila.

Yakimeshi Roll \$196

Rollo relleno de 15 gr de camarón, cebollín, pepino, aguacate, chile toreado y queso philadelphia envuelto en yakimeshi

Yasai Roll \$160

Rollo relleno con jitomate, lechuga, aguacate y pepino envuelto en queso philadelphia y nuez.

Dinamita.... \$241 NEW

Rollo relleno de 20 gr de salmón, queso philadelphia, aguacate por fuera, 30 gr de cangrejo con salsa dinamita.

Shake Especial \$289

Rollo relleno de 20 gr de salmón, queso philadelphia, pepino y aguacate, envuelto con 20 gr de masago.

Philadelphia \$178

Rollo relleno de 20 gr de camarón, aguacate, pepino, queso philadelphia y ajonjolí.

Philadelphia Especial \$250

Rollo relleno de 20 gr de camarón, aguacate, queso philadelphia, pepino, envuelto con 20 gr de masago (huevo de pez volador) y ajonjolí.

Philadelphia Roll \$261

Rollo relleno de 20 gr de camarón, aguacate, pepino envuelto en queso philadelphia y ajonjolí.

Shake con queso \$238

Rollo relleno de 20 gr de salmón fresco, aguacate, pepino queso philadelphia y ajonjolí.

Shake Roll \$226

Rollo relleno de queso philadelphia, pepino y aguacate, envuelto con 80 gr de salmón.

Shakekawa Roll \$138

Rollo relleno de piel de 30 gr de salmón frita, pepino y aguacate

Spicy Tuna Roll \$180

Rollo relleno de queso, pepino y aguacate acompañado con salsa spicy (atún, masago, cebollín y mayonesa) 60 gr.

Tako Roll \$215

Rollo relleno de pepino, aguacate, queso philadelphia envuelto en 40 gr de pulpo y toque de 60 gr de salsa tampico, bañado con salsa de anguila y ajonjolí.

Tampico \$161

Rollo relleno de pasta de 60 gr de cangrejo, mayonesa, chile serrano, pepino, aguacate y ajonjolí.

Tempura Maki \$207

Rollo relleno de 20 gr de camarón chico, pepino, aguacate y queso philadelphia, envuelto con robalo y capeado.

Unagui Maki \$286

Rollo relleno de 30 gr de anguila y pepino, envuelto con aguacate, sazonado con salsa de anguila y ajonjolí.

Unagui Roll.... \$350

Rollo relleno de queso philadelphia, pepino y aguacate, envuelto en 60 gr de anguila, sazonado con salsa de anguila y ajonjolí.

Volcan Roll.... \$298

Rollo relleno de 15 gr de cangrejo, queso mozzarella, aguacate, queso philadelphia, envuelto con 40 gr salmón y bañado en salsa de anguila y salsa chipotle.

Mar y tierra... \$229

Rollo empanizado relleno de 20 gr de camarón, 15 gr de cangrejo, 50 gr de sirlon, queso philadelphia, aguacate y pepino.

Nuestros Uramaki son partidos en 8 piezas.

SUSHI. お寿司

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN 16% IVA. M. N

Hosomaki. 細巻き

🍣 **Kappamaki \$85**
Rollo delgado envuelto con alga marina y relleno de pepino y ajonjolí (60 gr).

🍣 **Neguihamachi \$270**
Rollo delgado envuelto con alga marina, relleno de 60 gr de hamachi y cebollín.

Neguimaguro \$247
Rollo delgado envuelto con alga marina, relleno de 60 gr de atún aleta azul y cebollín.

Shake \$156
Rollo delgado envuelto con alga marina, relleno de 60 gr de salmón

Tako \$140
Rollo delgado envuelto con alga marina, relleno de 60 gr de pulpo, sazonado con salsa de anguila y ajonjolí.

Tekamaki \$140
Rollo delgado envuelto con alga marina y relleno de 60 gr de atún aleta azul y ajonjolí.

Umemaki \$105
Rollo delgado envuelto con alga marina, relleno de 40 gr de chamoy japonés.

Nuestros Hosomaki son partidos en 12 piezas.

Futomaki. 太巻き

Rollos gruesos (8 pz)

🍣 **Futomaki Especial.... \$225**
Rollo grueso relleno de 20 gr de camarón, aguacate, pepino, zanahoria, 20 gr de toque de masago (huevo de pez volador) y 20 gr de tamago (pastel de huevo) seta dulce y ajonjolí, envuelto en alga marina.

🍣 **Futomaki \$197**
Rollo grueso relleno de 20 gr de camarón, aguacate, pepino, zanahoria y 20 gr de tamago (pastel de huevo), seta dulce y ajonjolí envuelto en alga marina.

🍣 **Microchips \$303**
9 miniconitos de pescados y mariscos.

🍣 **Ebi \$106**
1 pz Cono relleno de 30 gr de camarón.

Hamachi.... \$168
1 pz Cono relleno de 30 gr de atún cola amarilla.

Ikura \$267
1 pz Cono relleno de 25 gr de huevo de salmón.

🍣 **Kanikama \$107**
1 pz Cono relleno de 15 gr de cangrejo.

Kanikiu \$120
1 pz Cono relleno de pasta de cangrejo y 25 gr de masago (huevo de pez volador) y mayonesa.

Maguro \$154
1 pz Cono relleno de 30 gr de atún aleta azul importado fresco.

Masago \$121
1 pz Cono relleno de 20 gr de huevo de pez volador.

Shake \$127
1 pz Cono relleno de 30 gr de salmón fresco.

Shakekawa \$107
1 pz Cono relleno de piel de salmón frita (25 gr)

🍣 **Tampico \$121**
1 pz Cono relleno de 25 gr de pasta de cangrejo, chile serrano y mayonesa.

🍣 **Unagui \$179**
1 pz Cono relleno de 30 gr de anguila y bañado en deliciosa salsa de anguila.

**Todos nuestros conos estan rellenos de arroz, pepino, ajonjolí y aguacate.*

Complementos

Orden de ajo (50 gr) \$68
Orden de aguacate (200 gr) \$80
Orden de berenjenas (200 gr) \$65
Orden de brocoli (150 gr) \$49
Orden de calabaza (200 gr) \$43
Orden de camote (250 gr) \$65
Orden de cebolla (250 gr) \$60
Orden de champiñón (200 gr) \$80
Orden de chiles toreados con salsa de soya (58ml) \$34
Orden de coliflor (150 gr) \$36
Orden de espárragos (200 gr) \$224
Orden de grasa (150 gr) \$158
Extra de Alga Nori (25 gr) \$34

Orden de espinaca (150 gr) \$52
Orden de gengibre gari (28 gr).... \$34
Orden de germen de soya (200 gr) \$45
Orden de jicama (200 gr) \$45
Orden de salsa ajonjolí (58 ml) \$34
Orden de salsa especial (58ml) \$34
Orden de salsa tartara (58 ml) \$34
Orden de salsa teriyaki (58 ml) \$34
Orden de Salsa de Anguila (58 ml) \$34
Orden de salsa dinamita (58 ml) \$34
Orden de soya con limón (58ml) \$34
Orden de Tampico (58 ml) ... \$34
Orden de queso philadelphia (90 gr.).... \$58

Temakis. 手巻き

CONOS

Postres. デザート

🍷 Camelado \$106

Gelatina de café, crema preparada con una bola de helado de vainilla y toque de kahlúa.

Crepas con Cajeta \$149

Crepas con cajeta, una bola de helado de vainilla y nuez.

🍷 Flan de Queso Philadelphia \$118 *NEW*

Flan de queso philadelphia. puede ir acompañado con espejo de 180 gr de cajeta, chocolate o mermelada.

Flan de Elote \$106

Flan de Elote, espejo de piña colada y un toque de 180 gr de mermelada de fresa.

🍷 Banana kuranchi.... \$103 *NEW*

Plátano envuelto con pasta crujiente bañado con fresa, chocolate y helado de vainilla

Helado \$81

2 bolas de helado de sabor a tu elección: chocolate, fresa o vainilla.

Helado de Litchi o Te Verde japonés \$115

2 bolas de helado de litchi o helado de te verde.

🍷 Tapioca \$81 *NEW*

Tapioca con una bola de helado de te verde japonés.

🍷 Tempura Helado \$115

Pan frito con helado de vainilla en el centro cubierto con cajeta, chocolate o mermelada de fresa.

Piña caramelizada con Matcha.... \$155 *NEW*

Delicioso postre a la plancha caramelizado preparado a su vista, acompañado de una bola de helado de matcha y 20 gr de arándanos de matcha.

Mochis.... \$150 *NEW*

2 Mini pasteles de pasta de arroz japonés relleno de helado.

Litchis en almíbar \$150 (100 gr)

Yuzu \$115 *NEW*

Helado de limón japonés.

Bola de helado adicional ... \$51



Bebidas. お飲物

Refresco (355 ml) \$55

Coca cola

Coca dieta

Coca zero

Fresca

Ginger ale

Sidral

Sprite

Sprite Cero

Fanta

Mineral

Limonada natural o mineral (295 ml) \$58

Naranjada natural o mineral (295 ml) \$63

Agua embotellada (355 ml) \$33

Agua perrier (330 ml) \$94

Agua quina (355 ml) \$58

Café & Té. コーヒーとお茶類

Café (177 ml) \$52

Café express (88 ml) \$55

Chocolate (295 ml) \$61

Té (590 ml) \$52

Leche (295 ml) \$52

Malteada (295 ml) \$74

Ocha (Té verde japonés 590 ml) \$74

Capuchino (118 ml) \$74

Aperitivos. 食前酒 45 ml

Campari \$130

Vermouth Dulce \$113

Martini Dulce / Seco / Litchi \$133

Digestivos. 食後酒 45 ml

Alfonso XIII ... \$102

Baileys \$164

Carajillo \$197

Frangelico ... \$195

Galeano \$158

Lícor de ciruela japonesa ... \$121

Cervezas. ビール

Saporo Japonesa Silver (Lata 473 ml) \$175

Heineken (355 ml) \$96

Heineken 00 (330 ml) \$69

Stella Artois (330 ml) \$96

Bohemia Clara (355 ml) \$71

Bohemia Oscura (355 ml) \$71

Corona (355 ml) \$71

XX Lager (325 ml) \$71

XX Ambar (325 ml) \$71

Negra Modelo (355 ml) \$71

Victoria (355 ml) \$71

Clamato preparado (295 ml) \$85

Cubana \$21

Michelada \$17

Ultra (355 ml) \$96

Modelo Especial (355 ml) \$71

Asahi Japonesa (330 ml) \$180



Vino Blanco.

- Copa de vino blanco de la casa 147 ml \$173
Blanc de Blancs X.A. 375 ml \$340 / 750 ml \$510
Casa Madero Chardonnay 750 ml \$750
Double Blanc 750 ml \$950
Chardonnay Monte Xanic 750 ml \$1,290
Chenin Blanc L.A. Cetto 750 ml \$510
Colombard Monte Xanic 750 ml \$1,090
Diamante 750 ml \$898
Oppenheimer Blue Rhin 750 ml \$690
Pouilly Fuisses Moreau 750 ml \$1,932
Conde de Caralt 750 ml \$825
-

Vino Tinto.

- Copa de vino tinto de la casa 147 ml \$173
Copa de vino tinto Crianza 147 ml \$197
Tierras de Murillo Crianza 147 ml \$850
Cune Crianza Rioja 375 ml \$466 / 750 ml \$817
Márques de Cáceres 375 ml \$598 / 750 ml \$1,100
Matarromera Crianza 375 ml \$1,300 / 750 ml \$2,400
Sangre de Toro 375 ml \$465 / 750 ml \$1,065
Cabernet Sauvignon Xa Domeq 750 ml \$467
Casa Madero Cabernet Sauvignon, Merlot y Shiraz 750 ml \$1,250
Casa Madero 3V 750 ml \$1,300
L.A. Cetto Petite Syrah 750 ml \$460
Marques de Riscal 750 ml \$2,100
Balche TC 750 ml \$2,150
Mezcla de tintos 750 ml \$990
Gran Ricardo 750 ml \$4,500
-

Vino Rosado.

- Lancer's Rose 750 ml \$720
Siis Clarette 750 ml \$990

Champagne.

- Moet & Chandon 750 ml \$2,878
Veuve Clicquot Ponsardin \$3,243

ワイン

Clericot.

- Copa de clericot de vino tinto (414 ml) \$173
Jarra de Clericot de Vino Tinto de 1 L \$348
Jarra de Clericot Vino Tinto 2 L \$694

**Prepara tu vino favorito en Clericot por:
Para vino de 375 ml (1 L)... \$184
Para vino de 750 ml (2 L)... \$366*

Nuestros especiales.

Especial Familiar

300 gr. de Teppanyaki de Langosta
250 gr. de Teppanyaki de Salmón importado
350 gr. de Teppanyaki de Rib Eye importado
3 Yakimeshi
1 Tempura Ebi Yasai
1 Dragon Roll
1 Jarra de Clericot (1 litro)

Para 4 personas\$ 3,080

Especial Pareja

150 gr. de Teppanyaki de Salmón importado
150 gr. de Teppanyaki de Camarón Gigante
200 gr. de Teppanyaki de Rib Eye importado
2 Yakimeshi
1 Tempura Ebi Yasai
1 Postre a elegir

Para 2 personas\$ 1,800

Por \$210 más cámbialo por vino tinto Cetto Nebiolo 750 ml o vino blanco Conde de Caralt 750 ml

Visita nuestras redes



MiyakoTepanyaki

* TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN 16% IVA. M. N*