

# Robatayaki



**Esparrago con Sirloin** \$62

**Pechuga de Pollo** \$42  
*30 g. de pechuga de pollo.*

**Salmón** \$53  
*30 g. de salmón.*

**Arrachera** \$55  
*30 g. de arrachera.*

**Champiñon** \$42  
*30 g. de champiñon.*

**Pulpo** \$68  
*30 g. de pulpo.*

**Atún importado** \$62  
*30 g. de atún importado.*

**Papa Cambray** \$42  
*30 g. de papa cambay.*

**Camarón** \$52  
*30 g. de camarón.*

**Cebolla Cambray** \$40  
*30 g. de cebolla cambay.*

**Calamar** \$52  
*30 g. de calamar.*

**Rib Eye importado** \$73  
*35 g. de rib eye importado.*

**Omakase**  
*Brochetas sugerencia del chef.*

5 piezas \$250

10 piezas \$495

## Bebidas japonesas / お飲物

### Sake

Sake seco 180 ml. \$288

Sake caliente 150 ml. \$286

Sake dulce 180 ml. \$288

### Whisky (Nikka whiskey)

Botella \$2,900

Copa 45 ml. \$214

### Ginebra (Nikka Coffey Gin)

Botella \$2,490

Copa 45 ml. \$178

### Vodka (Nikka Coffey Vodka)

Botella \$2,200

Copa 45 ml. \$158

### Cervezas

Saporo japonesa silver (lata 473 ml.) \$199

Asahi japonesa (330 ml.) \$199

# Menú

メニュー



## Para empezar

-  **Almejas a la mantequilla** \$337  
*Orden de 3 piezas de almejas flameadas a la mantequilla con champiñón y espinaca.*
- Almejas vivas** \$329  
*Orden de 5 piezas con pulpa de almeja aderezadas con salsa de la casa, cebollin y nabo.*
- Edamame** \$132  
*Orden de 120 g. de edamame cocido al vapor.*
-  **Edamame razurados** \$137  
*Orden de 120 g. de edamame cocido al vapor con shichimi (chile japonés), cebollín, ajonjolí y soya con limón.*
- Escalopas New York** \$225  
*Corte de 110 g. de res New York en tiernas escalopas finamente rebanado y aderezado con salsa soya/limón, ajonjolí y cebollín.*
-  **Esparramaki** \$298  
*Espárragos envueltos con 150 g. de sirlon sazonados con teriyaki y ajonjolí.*
- Jaibas rellenas** \$232  
*Orden de 2 jaibas rellenas de pulpa de jaiba, camarón y vegetales al vino blanco.*
- Setas a la plancha** \$115  
*200 g. de setas sazonadas con ajo y mantequilla.*

\* Gramos promedio antes de cocción

## Fideos / 麵

- Ramen Chashu** \$260  
*Pasta ramen con 100 g. de lomo de cerdo, huevo cocido, caldo ramen, con shichimi y cebollín.*
- Ramen Ebi** \$315  
*Pasta ramen con 100 g. de camarón, huevo cocido, caldo ramen, con shichimi y cebollín.*
- Ramen Gyu** \$287  
*Pasta ramen con 100 g. de sirloin de res, huevo cocido, caldo ramen, con shichimi y cebollín.*
- Ramen Tori** \$243  
*Pasta ramen con 100 g. de pollo, huevo cocido, caldo ramen, con shichimi y cebollín.*
-  **Ramen Yasai** \$218  
*Pasta ramen con verduras, huevo cocido, caldo ramen, con shichimi y cebollín.*
-  **Tempura Soba Udon** \$348  
*Consome oriental con pasta udon, 50 g. de pescado y 60 g. de camarones capeados.*
-  **Yakisoba** \$412  
*Pasta yakisoba con 180 g. de camarón, col blanca, zanahoria y calabaza.*
-  **Yaki udon** \$427  
*Pasta udon con 250 g. de sirloin y verduras sazonadas con salsa teriyaki.*

## Sopas / スープ

- Dobimushi** \$209  
*Consome oriental con espinaca, huevo de codorniz, champiñón, 20 g. de pollo y 30 g. de camarón.*
- Misoshiru** \$82  
*Sopa a base de miso (pasta de soya) con 2 piezas de almeja, tofu y cebollín.*
-  **Misoshiru Especial** \$233  
*Sopa a base de miso (pasta de soya) con 2 piezas de almeja, 30 g. de camarón, 40 g. de pescado, tofu y cebollín.*
-  **Sopa De Mariscos** \$248  
*Consome ligeramente picoso con papa, zanahoria, 2 piezas de almeja, 40 g. de pescado, 30 g. de camarón y 40 g. de calamar.*

## Ensaladas / サラダ

- Ensalada de verduras** \$105  
*Ensalada base y aderezo.*
- Ensalada ebi** \$238  
*Ensalada base con 75 g. de camarón y aderezo.*
-  **Ensalada kani** \$210  
*Ensalada base con 45 g. de cangrejo y aderezo.*
-  **Ensalada miyako** \$234  
*Ensalada base con trocitos de 30 g. de camarón, 45 g. de pescado empanizado, huevo cocido y aderezo mil islas.*
-  **Sunomono** \$164  
*Pepinillos y fideos de arroz en vinagreta con 30 g. de pulpo, 40 g. de camarón y ajonjolí.*
-  **Ensalada de langosta** \$470 **NEW**  
*Ensalada base con 100 g. de langosta y aderezo.*

 Sugerencias del chef.

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



# Agemono / 揚げ物 / Fritos

## Empanizados. / フライ

<b>Ebi fry</b> <i>Orden de 7 camarones empanizados.</i>	\$330	<b>Kaniague</b> <i>Orden de 4 empanadas rellenas de pasta de cangrejo con mayonesa de la casa.</i>	\$140
<b>Ebi fry cheese</b> <i>Orden de 5 camarones envueltos en queso mozzarella o philadelphia, empanizados.</i>	\$360	<b>Kinoko cheese</b> <i>2 piezas de setas empanizadas con queso mozzarella.</i>	\$136
<b>Ebi fry gigante</b> <i>Orden de 5 camarones gigantes empanizados.</i>	\$474	 <b>Sakana fry</b> <i>180 g. de filete de pescado empanizado.</i>	\$291
 <b>Ebi fry cheese gigante</b> <i>Orden de 5 camarones gigantes, envueltos en queso mozzarella o philadelphia, empanizados.</i>	\$528	<b>Shake fry cheese</b> <i>100 g. de salmón relleno c/ queso philadelphia, empanizado.</i>	\$348
<b>Gyoza</b> <i>Orden de 4 piezas de empanadas japonesas rellenas de vegetales y carne.</i>	\$150	 <b>Ton katsu</b> <i>180 g. de Lomo de cerdo empanizado.</i>	\$206
 <b>Hire katsu</b> <i>180 g. de filete de res empanizado.</i>	\$271	 <b>Tori katsu</b> <i>Rollo de 120g. de pollo empanizado, relleno de queso mozzarella y verduras (zanahoria, cebolla y pimienta verde).</i>	\$229
<b>Camarones roca</b> <i>100 g. de camarón capeado con base de lechuga y salsa dinamita.</i>	\$238	<i>Todos nuestros empanizados van acompañados de salsa tártara y salsa especial.</i>	

## Tempura. / 天ぷら


<b>Ebi</b> <i>Orden de 7 piezas de camarón capeados acompañados con salsa tempura.</i>	\$348	 <b>Ebi yasai</b> <i>Orden de 5 piezas de camarón y variedad de verduras capeadas acompañado con salsa tempura.</i>	\$332
 <b>Ebi gigante</b> <i>300 g. de camarón gigante y verduras capeadas acompañadas con salsa tempura.</i>	\$499	<b>Yasai</b> <i>120 g. de variedad de verduras capeadas acompañadas con salsa tempura.</i>	\$238

## Kushi. / 串物 / Brochetas

### Kushiague. 串揚げ Empanizadas

<b>Banana</b> <i>Orden de 5 brochetas de plátano empanizadas.</i>	\$130
 <b>Banana cheese</b> <i>Orden de 5 brochetas de plátano con queso mozzarella empanizadas.</i>	\$161
<b>Cheese</b> <i>Orden de 5 brochetas de queso mozzarella empanizadas.</i>	\$199
 <b>Moriawase</b> <i>Orden de 10 brochetas mixtas de carne, pollo, mariscos y verduras.</i>	\$272

### Kushiyaki. 串焼き A la plancha

 <b>Ebi</b> <i>Orden de 3 brochetas de camarón asadas, acompañadas con tocino, pimienta y cebolla.</i>	\$313
 <b>Ika</b> <i>Orden de 3 brochetas de calamar asadas y sazonadas con salsa teriyaki.</i>	\$199
<b>Niku</b> <i>Orden de 3 brochetas de Filete de res, asadas y sazonadas con salsa teriyaki, pimienta y cebolla.</i>	\$207
<b>Tori</b> <i>Orden de 3 brochetas de pollo asadas y sazonadas con salsa teriyaki, un toque de shichimi, chile japonés y cebolla.</i>	\$148

\*Acompañados de salsa tártara y salsa especial.



Sugerencias del chef.

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



# Teppanyaki. / 鉄板焼き

Todos nuestros teppanyaki son preparados en plancha a su vista, Van acompañados con 500g. 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 cocinan con ajo y mantequilla.

## Prime

<b>Wagyu Japonés</b> 300 g. de Rib-eye de WAGYU japonés.	\$3,016	<b>Cangrejo de Alaska</b> 400 g. de cangrejo de alaska.	\$2,750
<b>Arrachera</b> 250 g. de arrachera de res importado.	\$520	<b>Langosta</b> 300 g. de cola de langosta.	\$1,490
<b>New York</b> 350 g. de new york importado.	\$790	<b>Langostino</b> 400 g. de langostinos.	\$1,490
<b>Rib-Eye importado</b> 350 g. de rib-eye importado.	\$820	<b>Robalo</b> 250 g. de robalo.	\$676
<b>Top sirloin</b> 250 g. de sirlon importado.	\$520	<b>Shake</b> 250 g. de salmón.	\$540
<b>Supremo</b> 500 g. de mezcla de langosta, rib eye, camarón gigante, arrachera y atún.	\$1,450	<b>Bacalao Negro (Black Cod)</b> 250 g. de bacalao de Alaska fresco.	\$990
<b>Tomahawk Angus</b> (para 2 personas) 1,100 g. de Tomahawk Angus	\$2,463		

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

## Nacional

<b>Ika</b> 180 g. de calamar.	\$378	<b>Miyako</b> 265 g. de mezcla de camarón, pescado, filete de res, sirlon, y pollo.	\$396
<b>Ebi</b> 180 g. de camarón mediano.	\$452	<b>Tori mune</b> 250 g. de pechuga de pollo.	\$328
<b>Ebi gigante</b> 300 g. de camarón gigante.	\$630	<b>Sakana</b> 200 g. de tilapia.	\$378
<b>Caracol</b> 180 g. de caracol.	\$411	<b>Tori</b> 250 g. de pierna con muslo.	\$279
<b>Gyuniku</b> 250 g. de filete de res.	\$433	<b>Tako</b> 180 g. de pulpo.	\$665
<b>Buta</b> 250 g. de lomo de cerdo sazonado con salsa teriyaki.	\$355	<b>Rib eye nacional</b> 250 g. de rib-eye nacional.	\$423
<b>Tokubetsu</b> 300 g. de mezcla de camarón gigante, salmón, pulpo, caracol y callo de almeja.	\$665	<b>Yasai</b> 600 g. de verduras mixtas, asadas y sazonadas	\$263
<b>Gyokai</b> 220 g. de mezcla de camarón, pescado, pulpo, calamar y caracol.	\$484		

\* Gramos promedio antes de cocción.

## Arroz / ご飯

<b>Gohan</b> 200 g. de arroz japonés al vapor.	\$67	<b>Yakimeshi Especial</b> Arroz japonés con mezcla de vegetales, huevo, 30 g. de carne res, 50 g. de camarón, nueces y almendras, sazonado con salsa de soya.	\$180
<b>Yakimeshi</b> Arroz japonés con mezcla de vegetales, huevo y 30 g. de carne de res, sazonado con salsa de soya.	\$120	<b>Yakimeshi Mixto</b> Arroz japonés con mezcla de vegetales, huevo, 30 g. de carne res, 50 g. de camarón, sazonado con salsa de soya.	\$160

Sugerencias del chef.

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

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



# Sushi. / お寿司

## Sashimi. / お刺身








### Corte fino / 薄造り 140 g.

 <b>Sashimi Mixto</b> Combinación de pescados nacionales al natural, rebanados en corte fino.	\$395
 <b>Sashimi especial</b> Combinación de pescados y mariscos de importación en corte fino.	\$634
<b>Hamachi</b> Atún cola amarilla fresco al natural, rebanado en corte fino.	\$630
 <b>Maguro</b> Atún aleta azul fresco al natural, rebanado en corte fino.	\$630
 <b>Robalo</b> Robalo fresco al natural, rebanado en corte fino.	\$289
<b>Shake</b> Salmón fresco al natural, rebanado en corte fino.	\$422
 <b>Tako</b> Pulpo fresco al natural, rebanado en corte fino.	\$450

### Corte grueso / お刺身 220 g.

 <b>Sashimi Mixto</b> Combinación de pescados nacionales al natural, rebanados en corte grueso.	\$418
 <b>Sashimi Especial</b> Combinación de pescados y mariscos de importación al natural, rebanados en corte grueso.	\$690
<b>Hamachi</b> Atún cola amarilla fresco al natural, rebanado en corte grueso.	\$820
 <b>Maguro</b> Atún aleta azul fresco al natural, rebanado en corte grueso.	\$820
 <b>Robalo</b> Robalo fresco al natural, rebanado en corte grueso.	\$364
<b>Shake</b> Salmón fresco al natural, rebanado en corte grueso.	\$467
 <b>Tako</b> Pulpo fresco al natural, rebanado en corte grueso.	\$590

### Niguri. / 握り

 <b>Sushi Normal</b> Orden de 8 niguiris nacionales.	\$370	<b>Masago</b> 1 pieza niguri de 15 g. de huevo de pez volador, envuelto con alga marina.	\$73
 <b>Sushi especial</b> Orden de 8 niguiris de productos importados.	\$642	<b>Caracol</b> 1 pieza niguri de caracol (15 g.)	\$62
 <b>Ika Inno Sume especial</b> 1 pieza de calamar, relleno de pasta de cangrejo, bañado con salsa de anguila y ajonjolí.	\$107	<b>Shake</b> 1 pieza niguri de salmón fresco (15 g.)	\$69
 <b>Ebi</b> 1 pieza niguri de camarón (15 g.)	\$63	<b>Suzuki</b> 1 pieza niguri de robalo (15 g.)	\$69
<b>Hamachi</b> 1 pieza niguri de pescado cola amarilla (15 g.)	\$99	<b>Tako</b> 1 pieza niguri de pulpo (15 g.)	\$115
<b>Ikura</b> 1 pieza niguri de ikura (huevo de 15 g. de salmón) envuelto con alga marina.	\$128	<b>Tamago</b> 1 pieza niguri de 15 g. de pastel de huevo encintado con alga marina.	\$39
 <b>Kanikama</b> 1 pieza niguri de imitación de cangrejo (15 g.)	\$63	<b>Torigai</b> 1 pieza niguri de almeja chocolata (15 g.)	\$85
 <b>Maguro importado</b> 1 pieza niguri de atún aleta azul (15 g.)	\$99	 <b>Unagui</b> 1 pieza niguri de anguila (15 g.)	\$99
		 <b>Ostión ahumado</b> 1 pieza niguri de ostión ahumado (20 g.)	\$66

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



Sugerencias del chef.

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

# Rollos.



## Maki / 巻き

 <b>Arcoiris</b> Rollo relleno de queso philadelphia pepino y aguacate. Envuelto en 20 g. de anguila, 15 g. de camarón, 20 g. de salmón y 25 g. de cangrejo.	\$313 <b>NEW</b>	 <b>Dinamita</b> Rollo relleno de 20 g. de salmón, queso philadelphia, aguacate por fuera, 30 g. de cangrejo con salsa dinamita.	\$250 <b>NEW</b>
<b>Banana Shake Roll</b> Rollo relleno de 20 g. de salmón, pepino, aguacate y queso philadelphia. Envuelto con platano macho frito y con un toque de salsa chipotle.	\$221	<b>Shake Especial</b> Rollo relleno de 20 g. de salmón, queso philadelphia, pepino y aguacate, envuelto con 20 g. de masago.	\$299
 <b>California</b> Rollo relleno de 20 g. de camarón, pepino, aguacate y ajonjolí.	\$162	 <b>Philadelphia</b> Rollo relleno de 20 g. de camarón, aguacate, pepino, queso philadelphia y ajonjolí.	\$185
 <b>California Especial</b> Rollo relleno de 20 g. de camarón, pepino, aguacate y Envuelto en 15 g. de masago (huevo de pez volador) y ajonjoli.	\$194	 <b>Philadelphia Especial</b> Rollo relleno de 20 g. de camarón, aguacate, queso philadelphia, pepino, envuelto con 20 g. de masago (huevo de pez volador) y ajonjoli.	\$260
 <b>Dragón Roll</b> Rollo relleno de 100 g. de camarón gigante empanizado, envuelto en mango y aguacate, Bañado en deliciosa salsa de anguila y ajonjolí.	\$360	 <b>Philadelphia Roll</b> Rollo relleno de 20 g. de camarón, aguacate, pepino, envuelto en queso philadelphia y ajonjolí.	\$271
<b>Ebi Fry Maki</b> Rollo relleno de queso philadelphia, pepino, aguacate y 30 g. de camarón chico empanizado, envuelto con alga marina.	\$205	<b>Shake con queso</b> Rollo relleno de 20 g. de salmón fresco, aguacate, pepino, queso philadelphia y ajonjolí.	\$247
<b>Ebi Roll</b> Rollo relleno de aguacate y pepino, envuelto en queso philadelphia y 65 g. de camarón, con toque de 15 g. de masago con mayonesa.	\$250	<b>Shake Roll</b> Rollo relleno de queso philadelphia, pepino y aguacate, envuelto con 80 g. de salmón.	\$235
<b>Hamachi Roll</b> Rollo relleno de espárrago, aguacate, queso philadelphia y cebollin, Envuelto con 40 g. de hamachi.	\$379	 <b>Shakekawa Roll</b> Rollo relleno de piel de 30 g. de salmón frita, pepino y aguacate	\$143
 <b>Kani Roll</b> Rollo relleno de pepino, aguacate, queso philadelphia y ajonjolí, envuelto en 30 g. de Kanikama y 30 g. de cangrejo.	\$228	 <b>Spicy Tuna Roll</b> Rollo relleno de queso, pepino y aguacate acompañado con salsa spicy ( atún, masago, cebollin y mayonesa) 60 g.	\$187
<b>Kanikama</b> Rollo relleno de pepino aguacate, 15 g. de cangrejo y ajonjolí.	\$207	<b>Tako Roll</b> Rollo relleno de pepino, aguacate, queso philadelphia envuelto en 40 g. de pulpo, toque de 60 g. de salsa tampico, bañado con salsa de anguila y ajonjolí.	\$223
<b>Kiuri Maki</b> Rollo relleno de queso philadelphia, aguacate, 15 g. de cangrejo, envuelto con pepino, acompañado con 50 g. de tampico y 10 g. de masago.	\$222	<b>Tampico</b> Rollo relleno de pasta de 60 g. de cangrejo, mayonesa, chile serrano, pepino, aguacate y ajonjolí.	\$167
 <b>Maguro Roll</b> Rollo relleno de queso philadelphia, pepino y aguacate, envuelto con 40 g. de atún aleta azul.	\$379	<b>Tempura Maki</b> Rollo relleno de 20 g. de camarón chico, pepino, aguacate y queso philadelphia. Envuelto con robalo y capeado.	\$215
<b>Masago Shake Roll</b> Rollo relleno de pepino, aguacate y queso philadelphia, envuelto con 40 g. de salmón y 20 g. de masago.	\$301	<b>Unagui Maki</b> Rollo relleno de 30 g. de anguila y pepino, envuelto con aguacate, sazonado con salsa de anguila y ajonjoli.	\$297
 <b>Miyako Roll</b> Rollo relleno de 15 g. de cangrejo, aguacate, pepino, philadelphia y un toque de salsa chipotle.	\$204	<b>Unagui Roll</b> Rollo relleno de queso philadelphia, pepino y aguacate y envuelto en 60 g. de anguila, sazonado con salsa de anguila y ajonjoli.	\$379
<b>Yakimeshi Roll</b> Rollo relleno de 15 g. de camarón, cebollín, pepino, aguacate, chile toreado y queso philadelphia, envuelto en yakimeshi	\$204	<b>Volcan Roll</b> Rollo relleno de 15 g. de cangrejo, queso mozzarella, aguacate, queso philadelphia. Envuelto con 40 g. de salmón, bañado en salsa de anguila y salsa chipotle.	\$309
<b>Yasai Roll</b> Rollo relleno con jitomate, lechuga, aguacate y pepino envuelto en queso philadelphia y nuez.	\$166	<b>Mar y tierra</b> Rollo empanizado relleno de 20 g. de camarón, 15 g. de cangrejo, 50 g. de sirloin, queso philadelphia, aguacate y pepino.	\$238

Nuestros Urakami son partidos en 8 piezas.

 Sugerencias del chef.

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





# Rollos delgados

## Hosomaki. / 細巻き






 <b>Kappamaki</b> \$88 <i>Rollo delgado envuelto con alga marina y relleno de pepino y ajonjolí (60 g.)</i>	<b>Shake</b> \$162 <i>Rollo delgado envuelto con alga marina, relleno de 60 g. de salmón</i>
 <b>Neguihamachi</b> \$280 <i>Rollo delgado envuelto con alga marina, relleno de 60 g. de hamachi y cebollín.</i>	<b>Tako</b> \$240 <i>Rollo delgado envuelto con alga marina, relleno de 60 g. de pulpo, sazonado con salsa de anguila y ajonjolí.</i>
<b>Neguimaguro</b> \$280 <i>Rollo delgado envuelto con alga marina, relleno de 60 g. de atún aleta azul y cebollín.</i>	<b>Tekamaki</b> \$280 <i>Rollo delgado envuelto con alga marina y relleno de 60 g. de atún aleta azul y ajonjolí.</i>

Nuestros Hosomaki son partidos en 12 piezas.

## Futomaki. / 太巻き / Rollos gruesos (8 piezas)

 <b>Futomaki Especial</b> \$225 <i>Rollo grueso relleno de 20 g. de camarón, aguacate, pepino, zanahoria, 20 g. de masago (huevo de pez volador) y 20 g. de tamago (pastel de huevo) seta dulce y ajonjolí, envuelto en alga marina.</i>
 <b>Futomaki</b> \$197 <i>Rollo grueso relleno de 20 g. de camarón, aguacate, pepino, zanahoria y 20 g. de tamago (pastel de huevo), seta dulce y ajonjolí envuelto en alga marina.</i>

## Temakis. / 手巻き / Conos

 <b>Microchips</b> \$315 <i>9 miniconitos de pescados y mariscos.</i>	<b>Masago</b> \$125 <i>1 pz. Cono relleno de 20 g. de huevo de pez volador.</i>
 <b>Ebi</b> \$110 <i>1 pz. Cono relleno de 30 g. de camarón.</i>	<b>Shake</b> \$132 <i>1 pz. Cono relleno de 30 g. de salmón fresco.</i>
<b>Hamachi</b> \$174 <i>1 pz. Cono relleno de 30 g. de atún cola amarilla.</i>	<b>Shakekawa</b> \$111 <i>1 pz. Cono relleno de piel de salmón frita (25 g.)</i>
<b>Ikura</b> \$277 <i>1 pz. Cono relleno de 25 g. de huevo de salmón.</i>	 <b>Tampico</b> \$125 <i>1 pz. Cono relleno de 25 g. de pasta de cangrejo, chile serrano y mayonesa.</i>
 <b>Kanikama</b> \$111 <i>1 pz. Cono relleno de 15 g. de cangrejo.</i>	 <b>Unagui</b> \$186 <i>1 pz. Cono relleno de 30 g. de anguila y bañado en deliciosa salsa de anguila.</i>
<b>Maguro</b> \$199 <i>1 pz. Cono relleno de 30 g. de atún aleta azul importado fresco.</i>	

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

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



Sugerencias del chef.

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



# Postres. / デザート

-  **Camelado** \$110  
*Gelatina de café, crema preparada con una bola de helado de vainilla y un toque de kahlúa.*
- Crepas con cajeta** \$180  
*Crepas con cajeta, una bola de helado de vainilla y nuez.*
-  **Flan de queso philadelphia** \$122 **NEW**  
*Flan de queso philadelphia. Puede ir acompañado con espejo de 180 g. de cajeta, chocolate o mermelada.*
- Flan de elote** \$110  
*Flan de elote, espejo de piña colada y un toque de 180 g. de mermelada de fresa.*
-  **Banana kuranchi** \$107 **NEW**  
*Plátano envuelto con pasta crujiente, bañado con fresa, chocolate y helado de vainilla*
- Helado** \$84  
*2 bolas de helado de sabor a tu elección: chocolate, fresa o vainilla.*
- Helado de litchi o te verde japonés** \$119  
*2 bolas de helado de litchi o helado de té verde.*
-  **Tapioca** \$84 **NEW**  
*Tapioca con una bola de helado de té verde japonés.*
-  **Tempura helado** \$119  
*Pan frito con helado de vainilla en el centro cubierto con cajeta, chocolate o mermelada de fresa.*
- Piña caramelizada con matcha** \$161 **NEW**  
*Delicioso postre a la plancha, caramelizado, preparado a su vista, acompañado de una bola de helado de matcha y 20 g. de arándanos de matcha.*
- Mochis** \$156 **NEW**  
*2 Mini pasteles de pasta de arroz japonés relleno de helado.*
- Litchis en almíbar** \$180  
*(100 g.)*
- Yuzu** \$119 **NEW**  
*Helado de limón japonés.*

Bola de helado adicional

\$53



Sugerencias del chef.

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





## Bebidas. / お飲物

Refresco	} (355 ml.) \$57
Coca cola	
Coca de dieta	
Coca zero	
Fresca	
Ginger Ale	
Sidral	
Sprite	
Sprite Cero	
Fanta	
Mineral	

Limonada natural o mineral (295 ml.)	\$63
Naranjada natural o mineral (295 ml.)	\$66
Agua embotellada (355 ml.)	\$34
Agua perrier (330 ml.)	\$98
Agua quina (355 ml.)	\$63
Topo chico (355 ml.)	\$66

## Café & Té. / コーヒー&お茶類

Café (177 ml.)	\$55
Café express (88 ml.)	\$57
Chocolate (295 ml.)	\$63
Té (590 ml.)	\$54
Leche (295 ml.)	\$54
Malteada (295 ml.)	\$77
Ocha (Té verde japonés 590 ml.)	\$77
Capuchino (118 ml.)	\$77

## Mockteles.

Jugo de cítricos Jugo de limón, piña y naranja.	\$93
Pepino Jugo de limón y hierbabuena.	\$93
Frutos Rojos Fresa, mora, cereza y jugo de limón.	\$146
Maracuyá Maracuyá y hierbabuena.	\$146

## Cervezas. / ビール

Saporo Japonesa Silver (Lata 473 ml.)	\$199	Negra Modelo (355 ml.)	\$74
Heineken (355 ml.)	\$99	Victoria (355 ml.)	\$74
Heineken 00 (330 ml.)	\$71	Clamato preparado (295 ml.)	\$95
Stella Artois (330 ml.)	\$99	Cubana	\$22
Bohemia Clara (355 ml.)	\$74	Michelada	\$19
Bohemia Oscura (355 ml.)	\$74	Ultra (355 ml.)	\$99
Corona (355 ml.)	\$74	Modelo Especial (355 ml.)	\$74
XX Lager (325 ml.)	\$74	Asahi Japonesa (330 ml.)	\$199
XX Ambar (325 ml.)	\$74		

# Vinos. / ワイン



## 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 Fuisse 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 Domecq	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 Sirah	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 nectar imperial	750 ml.	\$3,243
Veuve Clicquot Ponsardin		\$3,243

## Clericot

Copa de clericot de vino tinto	(414 ml.)	\$179
Jarra de clericot de vino tinto	de 1 litro	\$361
Jarra de clericot vino tinto	de 2 litros	\$694

\*Prepara tu vino favorito en clericot por:

Para vino de 375 ml. (1 litro)	\$191
Para vino de 750 ml. (2 litros)	\$366



# Complementos.

Orden de ajo (50 g.)	\$68
Orden de aguacate (200 g.)	\$80
Orden de berenjenas (200 g.)	\$65
Orden de brocoli (150 g.)	\$49
Orden de calabaza (200 g.)	\$43
Orden de camote (250 g.)	\$65
Orden de cebolla (250 g.)	\$60
Orden de champiñon (200 g.)	\$80
Orden de chiles toreados con salsa de soya (58 ml.)	\$34
Orden de coliflor (150 g.)	\$36
Orden de espárragos (200 g.)	\$224
Orden de grasa (150 g.)	\$158
Extra de Alga Nori (25 g.)	\$34
Orden de espinaca (150 g.)	\$52
Orden de gengibre gari (28 g.)	\$34
Orden de germen de soya (200 g.)	\$45
Orden de jicama (200 g.)	\$45
Orden de salsa ajonjoli (58 ml.)	\$34
Orden de salsa especial (58 ml.)	\$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 (58 ml.)	\$34
Orden de Tampico (58 ml.)	\$34
Orden de queso philadelphia (90 g.)	\$58

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

Visita nuestras redes



## Nuestros especiales



### Especial / Familiar

300 g. de Teppanyaki de langosta

250 g. de Teppanyaki de salmón importado

350 g. de Teppanyaki de rib eye importado

3 Yakimeshi

1 Tempura ebi yasai

1 Dragon roll

1 Jarra de clericot (1 litro)

Para 4 personas \$ 3,200

### Especial / Pareja

150 g. de Teppanyaki de salmón importado

150 g. de Teppanyaki de camarón gigante

200 g. de Teppanyaki de rib eye importado

2 Yakimeshi

1 Tempura ebi yasai

1 Postre a elegir

1 Jarra de clericot (1 litro)

Para 2 personas \$ 1,870

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

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

# Bebidas / 飲み物



## Destilados / 留出物

### Rones

	<b>Botella</b>	<b>Copa 45 ml.</b>
Appleton Blanco (750 ml.)	\$1,834	\$115
Appleton Estates (750 ml.)	\$2,276	\$143
Appleton Oro (750 ml.)	\$1,834	\$115
Bacardi Añejo (980 ml.)	\$1,936	\$103
Bacardi Blanco (980 ml.)	\$1,815	\$96
Bacardi Solera (750 ml.)	\$1,715	\$108
Havana Club 7 años (700 ml.)	\$2,360	\$148
Matusalem Gran Reserva (750 ml.)	\$2,904	\$182
Matusalem Platino (750 ml.)	\$1,529	\$96
Ron Malibu (750 ml.)	\$2,068	\$132

### Vodka

	<b>Botella</b>	<b>Copa 45 ml.</b>
Absolut Azul (750 ml.)	\$2,462	\$155
Absolut Citron (750 ml.)	\$2,615	\$164
Absolut Mandarin (750 ml.)	\$2,615	\$164
Smirnoff (1 litro)	\$2,122	\$107
Wyborowa (750 ml.)	\$2,072	\$130
Stolichnaya (750 ml.)	\$2,462	\$155

### Whisky

	<b>Botella</b>	<b>Copa 45 ml.</b>
Buchanan's 12 Años (750 ml.)	\$3,056	\$192
Buchanan's 18 años (750 ml.)	\$6,067	\$380
Chivas Regal (750 ml.)	\$3,056	\$192
J.B. (750 ml.)	\$2,530	\$159
Jack Daniels (700 ml.)	\$2,292	\$163
Johnnie Walker E. Azul (750 ml.)	\$13,040	\$816
Johnnie Walker E. Roja (700 ml.)	\$2,377	\$170
Johnnie Walker E. Negra (750 ml.)	\$3,056	\$192
Old Parr (750 ml.)	\$3,056	\$192
Royal Salute (700 ml.)	\$12,000	\$750
Macallan (700 ml.)	\$3,907	\$280

### Brandys

	<b>Botella</b>	<b>Copa 45 ml.</b>
Azteca de oro (700 ml.)	\$1,679	\$121
Don Pedro (1 litro)	\$2,016	\$101
Fundador (700 ml.)	\$1,768	\$127
Duque de Alba (700 ml.)	\$3,312	\$237
Terry Centenario (700 ml.)	\$1,768	\$127
Torres 10 (700 ml.)	\$1,902	\$136
Zacapa X.O (750 ml.)	\$7,868	\$562
Zacapa 23 años (750 ml.)	\$3,668	\$262

Todos los tragos de destilados contienen 1.5 oz. o 45 ml.



## Tequilas

### Botella Copa 45 ml.

7 Leguas (750 ml.)	\$2,880	\$180
100 años blanco (700 ml.)	\$1,308	\$94
100 años reposado (700 ml.)	\$1,843	\$132
Cazadores reposado (950 ml.)	\$2,632	\$132
Centenario Añejo (695 ml.)	\$2,036	\$147
Centenario Plata (700 ml.)	\$1,353	\$97
Centenario Reposado (950 ml.)	\$2,292	\$128
J. Cuervo 1800 añejo (700 ml.)	\$2,095	\$150
J. Cuervo tradicional reposado (950 ml.)	\$2,694	\$150
Don Julio 70 (700 ml.)	\$3,141	\$197
Don Julio Blanco (700 ml.)	\$2,377	\$170
Don Julio Reposado (700 ml.)	\$2,585	\$186
Herradura Blanco (950 ml.)	\$2,215	\$124
Herradura Reposado (950 ml.)	\$3,179	\$179
Herradura Añejo (750 ml.)	\$2,886	\$160
Sauza 3 Generaciones Añejo (750 ml.)	\$2,632	\$165
Sauza Hornitos Reposado (1 litro)	\$2,388	\$133
Selección Suprema Herradura (750 ml.)	\$12,045	\$861
Cuervo 1800 Cristalino (700 ml.)	\$ 2,094	\$151
Maestro Dobel (700 ml.)	\$2,033	\$146
Gran reserva de la familia	\$2,884	\$206

## Mezcales

### Botella Copa 45 ml.

400 Conejos Oaxaca Espadín Joven (750 ml.)	\$2,242	\$140
400 Conejos Oaxaca Espadín Tobalá (750 ml.)	\$2,750	\$172
Amarás Espadín Joven (750 ml.)	\$2,598	\$163
Los Danzantes Reposado (750 ml.)	\$4,312	\$269

## Aperitivos y digestivos

	Copa 45 ml.		Copa 45 ml.
Cosmopolitan	\$133	Vermouth	\$115
Campari	\$130	Alfonso XIII	\$102
Cinzano Dulce	\$113	Baileys	\$164
Cinzano Seco	\$115	Carajillo	\$220
Fernet Vallet	\$104	Frangelico	\$195
Martini Dulce	\$133	Galeano	\$158
Martini Litchi	\$133	Licor de ciruela japonesa	\$121
Martini Seco	\$133		

Todos los tragos de destilados contienen 1.5 oz. o 45 ml.



Cogñacs	<b>Botella</b>	<b>Copa 45 ml.</b>
<b>Hennessy VSOP</b> (700 ml.)	\$3,477	\$249
<b>Hennessy X.O</b> (700 ml.)	\$12,775	\$912
<b>Martell VSOP</b> (700 ml.)	\$3,326	\$238
<b>Martell X.O</b> (700 ml.)	\$12,775	\$912
<b>Remy Martin</b> (700 ml.)	\$3,312	\$237

Ginebras	<b>Botella</b>	<b>Copa 45 ml.</b>
<b>Beefeater</b> (750 ml.)	\$2,122	\$133
<b>Bombay</b> (750 ml.)	\$2,615	\$164
<b>Hendricks</b> (750 ml.)	\$2,699	\$169

Jerez	<b>Botella</b>	<b>Copa 45 ml.</b>
<b>Ferrera Oporto</b>		\$130
<b>Tío Pepe</b>		\$130

Licores	<b>Botella</b>	<b>Copa 45 ml.</b>
<b>Amareto Di Saronò</b>		\$158
<b>Chartreuse Verde</b>		\$218
<b>Gran Marinier</b>		\$186
<b>Licor 43</b>		\$188
<b>Licor Pacharan</b>		\$195
<b>Mandarine Napoleon</b>		\$158
<b>Midori</b>		\$133
<b>Kalhua</b>		\$97
<b>Sake</b> (180 ml.) <i>Seco</i>	\$288	
<b>Sake Caliente</b> (150 ml.)	\$286	
<b>Sake Dulce</b> (180 ml.)	\$288	
<b>Sambuca Black</b>		\$157
<b>Sambuca Vaccari</b>		\$195
<b>Strega</b>		\$195

Anises	<b>Botella</b>	<b>Copa 45 ml.</b>
<b>Cadenas</b>		\$127
<b>Chinchón Dulce</b>		\$127
<b>Chinchón Seco</b>		\$127

*Todos los tragos de destilados contienen 1.5 oz. o 45 ml.*



# Cockteles. / カクテル

<b>Aperol Spirit</b> <i>Licor Aperol y agua mineral.</i>	\$159
<b>Blanc Cassis</b> <i>Vino blanco con licor cassis.</i>	\$160
<b>Bull</b> <i>Ron con cerveza oscura, agua mineral, limón y jarabe natural.</i>	\$97
<b>Calpis</b> <i>Calpis con agua mineral.</i>	\$60
<b>Chupacabras</b> <i>Midori, vino tinto, agua mineral, limón y jarabe natural.</i>	\$159
<b>Clamato Cocktel</b> <i>Vodka con clamato, almeja, apio, salsa maggi, inglesa, tabasco y limón.</i>	\$115
<b>Conga</b> <i>Vodka, jugo de naranja, piña, toronja y granadina.</i>	\$93
<b>Fujiyama</b> <i>Sake, ron con jugo de naranja y granadina.</i>	\$158
<b>Luces de la Habana</b> <i>Midori, ron malibu con jugo de naranja, piña, toronja y agua mineral.</i>	\$158
<b>Manhattan</b> <i>Whisky, cinzano dulce, amargo de angostura.</i>	\$164
<b>Martini Maracuya</b> <i>Maracuya y jugos cítricos.</i>	\$159
<b>Medias de Ceda</b> <i>Ginebra, cacao blanca, crema de leche y granadina.</i>	\$90
<b>Mimosa</b> <i>Vino espumoso con jugo de naranja.</i>	\$121
<b>Negroni</b> <i>Vermouth dulce, campari y ginebra.</i>	\$130
<b>Piña Colada</b> <i>Ron con crema de leche, jugo de piña y Kalnua.</i>	\$103
<b>Mojito Maracuya</b> <i>Ron blanco y maracuya.</i>	\$159
<b>Miyako Maracuya</b> <i>Ron blanco, maracuya y jugos cítricos.</i>	\$159
<b>Hawaii Blue</b> <i>Vodka, Malibu y jugos cítricos.</i>	\$159
<b>Ruso Blanco</b> <i>Vodka, crema de cacao blanca y crema de leche.</i>	\$112
<b>Ruso Negro</b> <i>Vodka, Kalnua y crema de leche.</i>	\$112
<b>Sangría</b> <i>Vino tinto, agua mineral, limón y jarabe natural.</i>	\$97
<b>Tequila Margarita</b> <i>Tequila Blanco, limón, jarabe y controy.</i>	\$109
<b>Piedra</b> <i>Anis, tequila y un fernet.</i>	\$159
<b>Mezcaltinni</b> <i>Mezcal, rodaja de pepino, agua mineral y hierbabuena.</i>	\$150
<b>Mojito Japonés</b> <i>Sake, licor de ciruela japonesa, ginger ale y hierbabuena.</i>	\$164
<b>Gin Tonic Frutos rojos</b> <i>Fresa, zarzamora, mora, ginebra y agua quina.</i>	\$164

*Todos los tragos de destilados contienen 1.5 oz. o 45 ml.*





# Vinos. / ワイン

## 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 Fuisse 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 Domecq	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 Sirah	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 nectar imperial	750 ml.	\$3,243
Veuve Clicquot Ponsardin		\$3,243

## Clericot

Copa de clericot de vino tinto	(414 ml.)	\$179
Jarra de clericot de vino tinto	de 1 litro	\$361
Jarra de clericot vino tinto	de 2 litros	\$694

\*Prepara tu vino favorito en clericot por:

Para vino de 375 ml. (1 litro)	\$191
Para vino de 750 ml. (2 litros)	\$366



# Mockteles.

<b>Jugo de cítricos</b> <i>Jugo de limón, piña y naranja.</i>	\$93
<b>Pepino</b> <i>Jugo de limón y hierbabuena.</i>	\$93
<b>Frutos Rojos</b> <i>Fresa, mora, cereza y jugo de limón.</i>	\$146
<b>Maracuyá</b> <i>Maracuyá y hierbabuena.</i>	\$146

## Cervezas. / ビール

<b>Saporo Japonesa Silver</b> <i>(Lata 473 ml.)</i>	\$199
<b>Heineken</b> <i>(355 ml.)</i>	\$99
<b>Heineken 00</b> <i>(330 ml.)</i>	\$71
<b>Stella Artois</b> <i>(330 ml.)</i>	\$99
<b>Bohemia Clara</b> <i>(355 ml.)</i>	\$74
<b>Bohemia Oscura</b> <i>(355 ml.)</i>	\$74
<b>Corona</b> <i>(355 ml.)</i>	\$74
<b>XX Lager</b> <i>(325 ml.)</i>	\$74
<b>XX Ambar</b> <i>(325 ml.)</i>	\$74
<b>Negra Modelo</b> <i>(355 ml.)</i>	\$74
<b>Victoria</b> <i>(355 ml.)</i>	\$74
<b>Clamato preparado</b> <i>(295 ml.)</i>	\$95
<b>Cubana</b>	\$22
<b>Michelada</b>	\$19
<b>Ultra</b> <i>(355 ml.)</i>	\$99
<b>Modelo Especial</b> <i>(355 ml.)</i>	\$74
<b>Asahi Japonesa</b> <i>(330 ml.)</i>	\$199

Visita nuestras redes

