

ENTRADAS

YAKITORI.....

BROCHETAS DE MARISCOS.....

SOPA MISO.....

SOMEN.....

RAMEN SHOYU.....

RAMEN TONKOPU.....

GYOSA.....

HARUMAKI.....

TEMPURA.....

MAKIS

MAKI MUCHIRI.....\$115

CAMARON FRESCO EN SALSA DE CITRICOS, QUESO CREMA, PEPINO, AGUACATE

MAKI DORI.....\$110

SALMON FRESCO, QUESO CREMA, PEPINO, APIO Y POR FUERA LLEVA AJONJOLI

MAKI KORI.....\$120

ATUN PICANTE, AGUACATE, PEPINO, ZANAHORIA Y POR FUERA LLEVA SALSA DE CACAHUATE (SALSA SATAY)

MAKI KAI.....\$85

SURIMI, QUESO CREMA, PEPINO, ZANAHORIA, AGUACATE Y POR FUERA AJONJOLI

MAKI KURO.....\$110

RES MARINADA, AGUACATE, PEPINO, QUESO CREMA, POR FUERA LLEVA SALSA TONKATSU

MAKI SAURA.....\$100

SURIMI, CAMARONES, PEPINO, QUESO CREMA

MAKI NICHIZU.....\$115

POLLO EN SALSA TERIYAKI, QUESO CREMA, PEPINO, AGUACATE

MAKI SANIKU.....\$115

MARLIN, PEPINO, QUESO CREMA Y POR FUERA SALSA HIOSIN

MAKI FURAI.....\$110

ATUN MARINADO, PEPINO, QUESO CREMA, AGUACATE Y POR FUERA SALSA DE TAMARINDO

POSTRES

SAKURAMOCCHI.....

PASTEL DE ARROZ RELLENO DE JUDIAS ROJAS DULCES

SATSUMIMO.....

PASTEL DE PATATA DULCE

MOCHI.....

BISCOCHO DE ARROZ

ANMITSU.....

CUENCO DE GELATINAS ESFERICAS DE SABORES FRUTALES CON UNA ESFERA DE ANKO (PASTA DE JUDIAS DULCES)

TOSTADAS DE MIEL.....

PAN CARAMELIZADO CON HELADO DE FRUTOS ROJOS

SATA ANDAGI.....

BOLLOS DE MASA DULCE, FRITA

TAIYAKI.....

PASTEL EN FORMA DE PEZ. SU RELLENO PUEDE SER : CREMA PASTELERA, CHOCOLLATE Y QUESO

DANGOS.....

ESFERAS DE PASTEL DE ARROZ EN BROCHETA

BEBIDAS

CALPIS.....

TE FRIO DE JAZMIN.....

TE VERDE.....

TE DE DURAZNO.....

TE DE FRUTOS DEL BOSQUE

GURIN.....

SAKE.....

SAKE COCTAIL.....

HOPPOSHU.....

TEPPANYAKI

SALMON AL TEPPAN.....

TERNERA CON ACEITE DE HUMO.....

MARISCOS AL TERIYAKI.....

LANGOSTINOS CON TERNERA.....

SOLOMILLO EN SALSA DE ALGA.....

ATUN PICANTE.....

YAKISOBA.....