

# MENU ESPECIAL

**R\$ 119**

almoço 2º a 6º  
até 15h30

**R\$ 149**

jantar, finais de  
semana e feriados

UMA SOBREMESA  
CORTESIA

## ENTRADAS QUENTES

**Harumaki** queijo e legumes

**Korokke** bolinho do dia

**Ebi Shinjô** trouxinha de camarão em massa fina

**Shimeji** na chapa puxados na manteiga com cebolinha

**Guioza** dumpling de carne bovina frito ou na chapa

## ENTRADAS ESPECIAIS

**Ebi Spicy** camarões empanados c/ molho levemente apimentado

**Berinjela** em cubos c/ molho de missô

**Chapa de camarão e lula** grelhados c/ molho da casa

## ENTRADAS SUSHIBAR

**Ceviche** mix de peixes marinados c/ limão e cebola roxa

**Carpaccio salmão trufado** fatias finas de salmão c/ azeite trufado, flor de sal e raspas de limão siciliano

**Carpaccio peixe branco** fatias finas de peixe c/ molho ponzu

**Shake hara** salmão c/ molho cítrico e crispy de batata doce

**Tartar Nahoe** atum ou salmão c/ pesto avocado e crispy tempura

**Hot Roll** tradicional - couve crispy - alho poró crispy - especial

## ESPECIALIDADES SUSHIBAR

**Sashimi de salmão** maçaricado c/ couve crispy e geléia de pimenta

**Sashimi de atum** maçaricado c/ canela e tarê

**Combinado do Chef** seleção de sushis do dia c/ sashimi a escolha

## TEMAKIS

ATUM - CALIFÓRNIA - CAMARÃO - KANI - PEIXE BRANCO - SALMÃO -  
SALMÃO GRELHADO - SALMÃO C/SHIMEJI

**Complementos:** cream cheese - maionese - maionese spicy

**Toppings:** alho poró - amêndoas - cebolinha - geléia de pimenta - tarê  
crispy de couve, alho poró ou batata doce - raspas de limão siciliano

Devido a sazonalidade e o trabalho com produtos frescos, alguns itens podem não estar disponíveis no dia.

O Menu é individual e cobrado por pessoa, e as sobras não podem ser embaladas para viagem.

Crianças até 5 anos não pagam, de 6 a 10 anos é cobrado 60% do valor

## TRADICIONAIS COZINHA JAPONESA

**Edamame** vagem japonesa chapeada com flor de sal

**Tempurá** legumes variados empanados na farinha especial

**Kaguiague** legumes e camarão empanados em farinha especial

**Yakissoba** macarrão oriental com legumes

opções: misto | carne | frango | vegetariano

**Teppan Yaki** grelhados na chapa com legumes

**Katsu** filé empanado de carne ou frango

書  
き  
初  
め

## SUSHIS

**Hossomaki** enrolado de arroz com alga por fora

salmão - atum - pepino - kani

**Uramaki** enrolado invertido de arroz com alga

califórnia - atum - atum c/ abacate - camarão - salmão

salmão grelhado - salmão filadélfia - salmão skin

**Nigiri** fatia de peixe sobre bolinho de arroz

salmão - atum - peixe branco

**Jyô** arroz envolto em fatia de peixe

salmão c/ cebolinha - couve crispy - shimeji - abacaxi

## SUSHIS ESPECIAIS

**Jyô Ebi** salmão maçaricado c/ cream cheese, camarão, tarê

**Jyô Couve** salmão c/ cream cheese, couve, geléia de pimenta

**Jyô Trufado** salmão c/ azeite trufado e raspas limão siciliano

**Uramaki Nahoe** salmão batido c/ maionese, shari c/ ovas

**Uramaki Ebiten** camarão empanado, c/ salmão maçaricado

**Nigiri de Salmão Trufado** com raspas limão siciliano

**Nigiri atum ou salmão brullé** maçaricado

**Nigiri de Haddock**

**Goiabinha** c/ cream cheese e couve crispy envolto em salmão

**Mineirinho** fatia salmão empanado sobre arroz

**Kiuri Maki** salmão c/ kani e cream cheese envolto em pepino

## SASHIMIS

**Salmão - Atum - Peixe branco e variados** (consultar)

Sashimi de salmão maçaricado c/ tarê e gergelim

Sashimi de salmão c/ azeite trufado e raspas de limão siciliano

