

# MENU ESPECIAL

**R\$ 125**

almoço 2ª a 6ª  
até 15h30

**R\$ 159**

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

**Niguri** 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 Abacaxi** salmão coberto com compota de abacaxi

**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

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

**Niguri atum ou salmão brullé maçaricado**

**Niguri de Haddock**

**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

