

おつまみ・前菜

ENTRADAS

酢の物 SUNOMONO

Alga, pepino y harusame a la vinagreta

- 蛸 **Tako** \$120.00
Pulpo
- 海老 **Ebi** \$110.00
Camarón (2 piezas)
- 鰻 **Unagui** \$180.00
Anguila de río
- 鮭の皮 **Shake no Kawa** \$ 90.00
Piel de salmón
- もずく酢 **Mozuku Su** \$ 60.00
Alga marina "mozuku" en salsa a base de vinagre

豆腐 TOFU

Queso de soya

- 冷奴 **Hiya Yakko** \$ 55.00
Tofu frío
- 揚げ出し豆腐 **Aguedashi Doufu** \$ 60.00
Tofu frito bañado en una salsa caliente
- 湯奴 **Yuyakko** \$ 60.00
Tofu caliente
- 厚揚げ **Atsuague** \$ 94.00
Tofu frito
- 厚揚げ納豆 **Atsuague Natto** \$120.00
Tofu frito con natto (frijol de soya fermentado)

焼鳥 YAKITORI

Brochetas

- 鶏 **Tori** (タレ **Tare** ó 塩 **Shio** / 3 piezas) \$ 75.00
de pollo (Maceradas en una salsa especial ó a la sal.)
- 豚バラ **Butabara** (3 piezas) \$ 75.00
de Tocinito-san
- 鳥賊下足 **Ika Geso** \$110.00
Tentáculos de calamar asado a la sal
- げそ天 **Güeso Ten** \$110.00
Tempura de tentáculos de calamar
- 焼売 **Shumai** (4 piezas) \$ 80.00
Bocadillos de pasta de harina rellenos con verduras y carne de cerdo
- 餃子 **Gyoza** (5 piezas) \$ 80.00
Ravioles estilo chino rellenos con verduras y carne de cerdo
- ちくわ磯辺揚げ **Chikuwa Isobe Age** (4 piezas) \$ 70.00
Tempura de chikuwa (surimi de pescado) con polvo de alga "aonori"
- 春巻 **Harumaki** (4 piezas) \$ 85.00
Rollo de primavera
- チーズ春巻 **Harumaki con Queso** (4 piezas) \$105.00
Rollo de primavera con queso

生春巻 NAMA HARUMAKI (4 piezas)

Rollo de verano

- 海老 **Ebi** \$180.00
Con camarón, verduras y hierbas
- 南蛮漬 **Nanbanzuke** \$ 75.00
Pescado frito y verduras marinados en una vinagreta agridulce
- 枝豆 **Edamame** \$ 55.00
Frijol de soya verde al vapor con sal

• 野菜 **Yasai** \$ 90.00
Con verduras y hierbas

• カリフォルニア **California** \$ 94.00
Con arroz de sushi, camarón, pepino y aguacate



* Todos los precios enlistados son en Moneda Nacional e incluyen IVA.

ENTRADAS

- **イクラレモン Ikura Lemon** \$ 75.00
Ikura con limón (una pieza)
- **バターコーン Butter Corn** \$ 55.00
Elote dorado con mantequilla
- **おひたし Ohitashi** \$ 55.00
Espinaca con ralladura de pescado seco
- **胡麻あえ Goma Ae** \$ 55.00
Espinaca marinada con ajonjolí
- **塩キャベツ Shio Kyabetsu** \$105.00
Ensalada de col
- **板ワサ Itawasa Especial** \$ 90.00
Pasta de pescado con wasabi rallado
- **出し巻卵 Dashimaki Tamago** \$110.00
Huevo asado de sabor dulce acompañado con nabo
- **う巻 Umaki** \$255.00
Dashimaki tamago por dentro anguila
- **明太チーズ出し巻き卵 Dashimaki Tamago Mentai Cheese** \$220.00
Dashimaki tamago por dentro hueva de bacalao preparado con queso
- **なめ茸おろし Nametake Oroshi** \$ 60.00
Nabo rallado con hongos preparados
- **明太おろし Mentai Oroshi** \$ 98.00
Nabo rallado con hueva de bacalao preparada
- **イクラおろし Ikura Oroshi** \$ 98.00
Nabo rallado con hueva de salmón

納豆 NATTO

Frijol de soya fermentado

- **納豆 Solo** \$ 55.00
con cebollín
- **鮪 Maguro** \$123.00
con atún crudo
- **烏賊 Ika** \$123.00
con calamar crudo
- **キムチ Kimchi** \$ 108.00
con kimchi
- **塩辛 Shiokara** \$ 55.00
Calamar marinado con su hígado
- **漬物 Tsukemono** \$ 55.00
Verduras curtidas en sal
- **沢庵 Takkuan** \$ 55.00
Nabo curtido en sal
- **キムチ Kimchi** \$ 55.00
Verduras curtidas en una salsa especiada estilo coreano



串揚げ

KUSHIAGUE "Brochetas empanizadas" **por pieza**

- | | | | | | |
|---------------------|---|----------|-------------------|--------------|----------|
| • 野菜 Yasai | Verdura | \$ 25.00 | • 鶏肉 Tori | Pollo | \$ 30.00 |
| • 牛肉 Gyu | Res | \$ 30.00 | • 豚肉 Buta | Cerdo | \$ 30.00 |
| • 魚 Sakana | Pescado | \$ 30.00 | • 海老 Ebi | Camarón | \$ 50.00 |
| • チーズ Cheese | Queso | \$ 35.00 | • オレオ Oreo | Galleta Oreo | \$ 23.00 |
| • ミックス Mix | Cerdo, res, pollo, pescado, camarón y verduras (Incluye 8 piezas) | | | | \$190.00 |

サラダ

ENSALADAS

- | | | |
|-------------------------------|--|----------|
| • ポテトサラダ Potato Salada | Ensalada de papa | \$ 66.00 |
| • 海藻サラダ Kaisou Salada | Ensalada de algas marinas | \$ 88.00 |
| • 豆腐サラダ Tofu Salada | Ensalada de verduras con tofu | \$ 94.00 |
| • 野菜サラダ Yasai Salada | Ensalada elaborada con una variedad de verduras | \$110.00 |
| • 大根サラダ Daikon Salada | Ensalada de nabo | \$ 99.00 |
| • ツナサラダ Tsuna Salada | Ensalada de verduras y atún preparado con mayonesa | \$121.00 |
| • 海老サラダ Ebi Salada | Ensalada con 3 piezas de camarón | \$198.00 |

汁物

SOPAS

- | | | | |
|-----------------------------------|---|---------------|----------|
| • 味噌汁 Misoshiru | Sopa de pasta de soya | normal (50 g) | \$ 30.00 |
| • お吸い物 Osuimono | Sopa clara con un ligero sabor a mariscos | | \$ 35.00 |
| • 卵スープ Tamago | Sopa con verduras y huevo | chico (25 g) | \$ 70.00 |
| | | | \$100.00 |
| • 肉吸い Nikusui | Sopa con corte fino de rib eye y verduras | | \$ 88.00 |
| | | | \$126.00 |
| • わかめスープ Wakame | Sopa con verduras, alga, harusame y pollo | | \$ 85.00 |
| | | | \$121.00 |
| • 特製わかめスープ Wakame Especial | Wakame con tofu, camarón ó pescado | | \$ 92.00 |
| | | | \$132.00 |

* Todos los precios enlistados son en Moneda Nacional e incluyen IVA.



特製メニュー

ESPECIALES

- **麻婆豆腐 Mabo Doufu**
Tofu en salsa picante con carne picada (100 g) **\$215.00**
- **豚生姜焼き Buta Shougayaki**
Lomo de cerdo (140 g) al jengibre **\$155.00**
- **豚ネギ塩炒め Buta Negi Shioitame**
Lomo de cerdo (140 g) con cebollín japonés a la sal **\$155.00**
- **塩鶏唐揚げ Shio Tori Karaage**
Pollo (200 g) frito rebozado a la sal **\$155.00**
- **牛皿 Gyu Sara**
Corte fino de rib eye (150 g) y verduras en una salsa especial **\$155.00**
- **カツ煮 Katsu-ni**
Lomo de cerdo (150 g) empanizado, verduras y huevo **\$145.00**
- **鶏カツ煮 Torikatsu-ni**
Pollo (115 g) empanizado, verduras y huevo **\$138.00**

定食 TEISHOKU

Incluye: **Adicional + \$50.00**
gohan, misoshiru, tsukemono y ocha.

焼飯定食 YAKIMESHI TEISHOKU

Incluye: **Adicional + \$108.00**
yakimeshi mixto, misoshiru, tsukemono y ocha

麺類

MENRUI "Fideos"

CHUUKAMEN

Fideos delgados (150 g) color amarillo elaborados con harina de trigo

- **ソース焼きそば Sauce Yakisoba** **\$165.00**
Verduras, carne de cerdo (50 g) y camarón en una salsa sauce (tipo inglesa)
- **炒麵 Chaomin** **\$165.00**
Verduras, carne de cerdo (50 g) y camarón en una salsa ostión
- **塩焼きそば Shio Yakisoba** **\$165.00**
Verduras, carne de cerdo (50 g) y camarón a la sal
- **カレー焼きそば Curry Yakisoba** **\$165.00**
Verduras, carne de cerdo (50 g) y camarón sabor a curry
- **餡掛け焼きそば Ankake Yakisoba** **\$165.00**
蒸し 又は 揚げ al vapor ó frito **\$155.00** **\$165.00**
Verduras y filete de res (50 g) preparados en una salsa espesa
*Especial incluye mariscos.

特製
especial



麵類

MENRUI

"Fideos"

麵

UDON

Fideos gruesos color blanco elaborados con harina de trigo

SOBA

Fideos delgados color café elaborados con harina de alforfón

饅頭・蕎麦 UDON O SOBA (Fideo 250g)

- **かけ Kake** Caliente **C** \$ 120.00
- **ざる Zaru** Frío **F** \$ 125.00
- **ぶっかけ Bukkake** Frío bañado con salsa en bowl **F** \$ 125.00

トッピング Adicional

- | | |
|---|--|
| ① キツネ Kitsune C F \$ 15.00
Con tofu frito preparado | ⑨ 海老天 Ebiten C F \$ 80.00
Con tempura de camaón (2 piezas) |
| ② たぬき Tanuki F \$ 10.00
Con hojuelas de tempura | ⑩ ちくわ天 Chikuwaten C F \$ 30.00
Con tempura de chikuwa (1 pieza) |
| ③ ワカメ Wakame C F \$ 15.00
Con alga | ⑪ かき揚げ Kakiague C F \$ 50.00
Con kakiague |
| ④ 野菜 Yasai C \$ 20.00
Con verduras | ⑫ 肉 Niku C \$ 45.00
Con corte fino de rib eye (50 g) y verduras |
| ⑤ 月見(卵) Tsukimi C F \$ 10.00
Con huevo semi cocido | ⑬ カレー Curry C \$ 30.00
Con curry |
| ⑥ 力(餅) Chikara C \$ 25.00
Con mochi (Pasta de Arroz) | ⑭ ネバネバ Nebaneba F \$ 50.00
Con verduras de consistencia viscosa |
| ⑦ 納豆 Natto F \$ 15.00
Con frijol de soya fermentado | |
| ⑧ なめ茸 Nametake F \$ 20.00
Hongos preparados | |
| • 鍋焼き饅頭 Nabeyaki Udon \$ 190.00
Udon preparado en cazuela con verduras, pasta de pescado, huevo semi cocido y tempura de camarón (2 piezas) | |
| • カレー鍋焼き饅頭(揚げ餅入り) Curry Nabyeaki Udon \$ 190.00
Nabeyaki udon con salsa curry y una pieza de mochi frito | |
| • 焼き饅頭 Yaki Udon \$ 165.00
Udon salteado en wok con verduras y carne de cerdo (50 g) | |

* Todos los precios enlistados son en Moneda Nacional e incluyen IVA.



お造り

OTSUKURI

"Corte de Pescado"

薄造り CORTES FINOS

平造り CORTES GRUESOS

	chico 50g	normal 100g	chico 50g	normal 100g
• 鱸 SUZUKI Robalo	\$ 123.00	\$ 245.00	\$ 120.00	\$ 240.00
• 鮪 MAGURO Atún	\$ 123.00	\$ 245.00	\$ 120.00	\$ 240.00
• 鮭 SHAKE Salmón	\$ 123.00	\$ 245.00	\$ 120.00	\$ 240.00
• 蛸 TAKO Pulpo	\$ 123.00	\$ 245.00	\$ 120.00	\$ 240.00
• はまち HAMACHI Cola amarilla	\$ 168.00	\$ 335.00	\$ 165.00	\$ 330.00
• ポキ Poke Pescado crudo cortado en cubo con hueva de pescado (100 g), aguacate y pepino con salsa en base de aceite de ajonjolí.			\$ 220.00	
• 二色 NISHOKU Atún y salmón		\$ 240.00	• 並 NAMI 6 variedades	\$ 378.00
• 二色(ハマチ) NISHOKU con Hamachi Atún ó salmón con hamachi		\$ 285.00	• 特 TOKU 9 variedades	\$ 591.00

定食 TEISHOKU

Incluye: Adicional + \$50.00
gohan, misoshiru, tsukemono y ocha.

焼飯定食 YAKIMESHI TEISHOKU

Incluye: Adicional + \$108.00
yakimeshi mixto, misoshiru, tsukemono y ocha

• 玉子 Tamago

Huevo dulce
\$ 35.00

• カニかま Kanikama

Surimi
\$ 40.00

• 鮭 Shake

Salmón
\$ 68.00

• かんぱち Kampachi

Medregal
\$ 68.00

• 蛸 Tako

Pulpo
\$ 55.00

• 鯖 Saba

Macarela
\$ 65.00

• 海老 Ebi

Camarón
\$ 50.00

• 鮪 MAGURO

Atún
\$ 68.00

• 真砂子 Masago

Hueva de capelin
\$ 55.00

• イクラ Ikura

Hueva de salmón
\$ 75.00

• はまち Hamachi

Cola amarilla
\$ 85.00

• 烏賊 Ika

Calamar
\$ 68.00

すし

SUSHI

握り por pieza
NIGIRI por pieza

• 鰻 Unagui

Anguila de río
\$ 85.00

• 鱸 Suzuki

Robalo
\$ 68.00

握り盛合せ SUSHI MORIAWASE Platos combinados (Incluyen Misoshiru)

• 並 Nami 7 piezas	\$ 354.00	• 特 Toku 9 piezas	\$ 490.00	• ムラカミ Murakami 11 piezas	\$ 604.00
----------------------	-----------	----------------------	-----------	------------------------------	-----------

* Todos los precios enlistados son en Moneda Nacional e incluyen IVA.



すし SUSHI

巻き物 & 手巻き SUSHI MAKIMONO

Rollos y Cono

- | | | | |
|--|----------|--|-----------|
| • かつば Kappa
Pepino japonés | \$ 65.00 | • スパイシーツナ Spicy Tuna
Atún en salsa picante | \$ 99.00 |
| • 干瓢 Kanpyo
Calabaza japonesa preparada | \$ 65.00 | • 鮭皮 Shake No Kawa
Piel de salmón | \$ 79.00 |
| • 納豆 Natto
Frijol de soya fermentado | \$ 65.00 | • フィラデルフィア Philadelphia
Salmón y queso crema | \$ 90.00 |
| • ツナマヨ Tsunamayo
Atún preparado con mayonesa | \$ 70.00 | • 梅 Ume
Chamoy | \$ 60.00 |
| • 葱ハマ Negihama
Cola amarilla y cebollín | \$ 99.00 | • 鉄火 Tekka
Atún | \$ 109.00 |
| • 加州 California
Camarón, pepino y aguacate con arroz por fuera | \$ 99.00 | • 鰻きゅう Unakyu
Anguila y pepino | \$ 135.00 |

ちらし寿司 CHIRASI SUSHI

Variedad de pescados crudos y mariscos sobre una cama de arroz avinagrado (Incluyen Misoshiru)

- | | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| • 並 NAMI
Pescados y mariscos (8 variedades) | \$ 359.00 | • 鮭 SHAKE
Salmón (100 g) | \$ 255.00 |
| • 特 TOKU
Pescados y mariscos (10 variedades) | \$ 495.00 | • 二色 NISHOKU
Atún (50 g) y salmón (50 g) | \$ 255.00 |
| • 鉄火 TEKKA
Atún (100 g) | \$ 255.00 | • ハマチ HAMACHI
Cola amarilla (100 g) | \$ 345.00 |

巻き物スペシャル SUSHI MAKIMONO ESPECIAL

Rollos

- | | | | |
|---|-----------|---|-----------|
| • 太巻 Futomaki
Pepino, kanpyo, atún, camarón, kanikama, huevo | \$ 240.00 | • チーズ巻 Queso Roll
Pepino, aguacate y kanikama con queso crema por fuera | \$ 210.00 |
| • 太巻きスペシャル Futomaki Especial
Con masago y anguila | \$ 280.00 | • アボカド巻 Avocado Maki
Anguila y queso crema con aguacate por fuera | \$ 210.00 |
| • 野菜太巻 Yasai Futomaki
Pepino, lechuga, raíz oriental, aguacate y kanpyo | \$ 165.00 | • 鯖棒鮓 Saba Bou Sushi
Macarela | \$ 410.00 |

巻き物 & 手巻き 追加トッピング Ingredientes adicionales para SUSHI

Rollos y Cono

- | | | | | | |
|--------------------|----------|------------|----------|-------------------|----------|
| • Salsa Spicy | \$ 10.00 | • Aguacate | \$ 5.00 | • Orden de Gari | \$ 10.00 |
| • Salsa de Anguila | \$ 10.00 | • Pepino | \$ 5.00 | • Orden de Chiles | \$ 20.00 |
| • Salsa Tampico | \$ 10.00 | • Queso | \$ 5.00 | Toreados | |
| | | • Masagao | \$ 10.00 | | |

* Todos los precios enlistados son en Moneda Nacional e incluyen IVA.



焼き物

YAKIMONO

"Asados"

塩焼き SHIOYAKI A la sal

- | | | | |
|--|----------|---|----------|
| • かんぱち Kampachi
Medregal (150 g) | \$240.00 | • 秋刀魚 Sanma
Sanma (150 g) | \$120.00 |
| • 鮭 Shake
Salmón (130 g) | \$130.00 | • 鱸 Suzuki
Robalo (150 g) | \$330.00 |
| • 鯖一夜干し Saba Ichiya-boshi
Macarela (130 g) | \$198.00 | • ハマチかま Hamachi Kama
Mandíbula de cola amarilla (1 pieza) | \$360.00 |
| | | • 烏賊 Ika
Cabeza de calamar (140 g) | \$180.00 |
| | | • 牛ヒレ Gyujire
Filete de res con ajo (200 g) | \$308.00 |
| | | • リブアイ Rib Eye
Rib eye con ajo (300 g) | \$440.00 |

照焼き TERIYAKI Macerados en una salsa teriyaki estilo Murakami

- | | | | | | |
|--|----------|--|----------|---|----------|
| • かんぱち Kampachi
Medregal (150 g) | \$330.00 | • 鮪 Maguro
Atún (150 g) | \$240.00 | • 牛ヒレ Gyujire
Filete de res (200 g) | \$308.00 |
| • 鮭 Shake
Salmón (150 g) | \$240.00 | • 烏賊 Ika
Cabeza de calamar (140 g) | \$180.00 | • リブアイ Rib Eye
Rib eye (300 g) | \$440.00 |
| • 鱸 Suzuki
Robalo (150 g) | \$330.00 | • 鶏 Tori
Pollo (230 g) | \$132.00 | | |

揚げ物

AGUEMONO "Fritos"

天婦羅 TEMPURA Verduras, pescados o mariscos; rebozados y fritos

- | | | | |
|--|----------|--|----------|
| • 野菜 Yasai
Verduras | \$180.00 | • ミックス Mix
Verduras y camarones (5 piezas) | \$255.00 |
| • ミニ野菜 Yasai Mini
Verduras plato chico | \$120.00 | • ミニミックス Mix Mini
Verduras y camarones (3 piezas) plato chico | \$152.00 |
| • 海老 Ebi
Camarones (6 piezas) | \$240.00 | • かき揚げ Kakiage
Mezcla de verduras, pescado y mariscos (2 piezas) | \$185.00 |

フライ FRIED Pescados, carnes o mariscos; empanizados y fritos

- | | | | |
|--|----------|---|----------|
| • 鶏カツ Torikatsu
Pollo (115 g) | \$138.00 | • 牡蠣フライ Kaki Fry
Ostión (6 piezas) | \$180.00 |
| • 豚カツ Tonkatsu
Lomo de cerdo (150 g) | \$145.00 | • 烏賊フライ(モンゴウ烏賊) Ika Fry
Calamar importado (5 piezas) | \$235.00 |
| • 海老フライ Ebi Fry
Camarones (6 piezas) | \$245.00 | • ミックスフライ Mix Fry
Camarón (2 piezas), calamar (2 piezas)
y pescado (2 pezas) | \$240.00 |
| • 魚フライ Sakana Fry
Pescado (5 piezas) | \$230.00 | | |

定食 TEISHOKU

Incluye: Adicional + \$50.00
gohan, misoshiru, tsukemono y ocha.

焼飯定食 YAKIMESHI TEISHOKU

Incluye: Adicional + \$108.00
yakimeshi mixto, misoshiru, tsukemono y ocha



炒め物

WOK "Salteados a la wok"

•肉入り Nikuiri Con carne (75 g) 20.00

•野菜炒め Yasai Itame \$98.00 Verduras	•もやし炒め Moyashi Itame \$98.00 Germen de soya	•青菜炒め Aona Itame \$98.00 Acelgas
---	--	---

鉄板焼き

TEPPANYAKI "Asados a la plancha"

•ミックス Mixto	Pollo, filete de res, camarón y verduras	\$350.00
•海鮮ミックス Mixto De Mariscos	Camarón, calamar, pescado y verduras	\$405.00
•野菜 Yasai	Verduras	\$105.00
•鶏 Tori	Pollo (230 g) y verduras	\$183.00
•牛ヒレ Gyujire	Filete de res (200 g) y verduras	\$400.00
•リブアイ Rib Eye	Rib eye (300 g) y verduras	\$530.00
•リブアイ薄切り Rib Eye Corte Fino	Corte fino de rib eye (200 g) y verduras	\$268.00
•アラチェラ Arrachera	Arrachera (200 g) y verduras	\$370.00
•鮪 Maguro	Atún (150 g)	\$400.00
•鮭 Shake	Salmón (150 g) y verduras	\$400.00
•鱈 Suzuki	Robalo (150 g) y verduras	\$400.00
•かんぱち Kampachi	Medregal (150 g) y verduras	\$400.00
•海老 Ebi	Camarón (6 piezas) y verduras	\$340.00
•烏賊 Ika	Calamar (140 g) y verduras	\$280.00

追加 Adicionales

	Para WOK	Para Teppanyaki
•野菜 Yasai	Verduras	\$ 98.00
•鶏 Tori	Pollo (230 g)	\$ 73.00 \$ 83.00
•牛ヒレ Gyujire	Filete de res (200 g)	\$290.00 \$300.00
•リブアイ Rib Eye	Rib eye (300 g)	\$420.00 \$430.00
•リブアイ薄切り Rib Eye Corte Fino	Corte fino (200 g)	\$158.00 \$168.00
•鮪 Maguro	Atún (150 g)	\$290.00 \$300.00
•アラチェラ Arrachera	Arrachera (200 g)	\$260.00 \$270.00
•鮭 Shake	Salmón (150 g)	\$290.00 \$300.00
•鱈 Suzuki	Robalo (150 g)	\$290.00 \$300.00
•かんぱち Kampachi	Medregal (150 g)	\$290.00 \$300.00
•海老 Ebi	Camarón (6 piezas)	\$230.00 \$240.00
•烏賊 Ika	Caramar (140 g)	\$170.00 \$180.00
•ミックス Mixto	Mixto	\$250.00
•海鮮ミックス Mixto De Mariscos	Mixto de mariscos	\$305.00

定食 TEISHOKU

Incluye: **Adicional + \$50.00**
gohan, misoshiru, tsukemono y ocha.

焼飯定食 YAKIMESHI TEISHOKU

Incluye: **Adicional + \$108.00**
yakimeshi mixto, misoshiru, tsukemono y ocha

* Todos los precios enlistados son en Moneda Nacional e incluyen IVA.



鍋物

NABEMONO Preparados en la mesa

Todos incluyen verduras, tofu y harusame

- 鋤焼き **Sukiyaki** \$495.00
Corte fino de rib eye (200 g) en un caldo sazonado, ligeramente dulce
- ミニ鋤焼き **Sukiyaki Mini Preparado** \$347.00
Corte fino de rib eye (100 g) en un caldo sazonado, ligeramente dulce (porción chico)
- しゃぶしゃぶ **Shabushabu** \$495.00
Corte fino de rib eye (200 g) preparado en un caldo de alga kombu
- 潮鍋 **Ushionabe** \$517.00
Pescado y mariscos (200 g), preparados en un caldo
- キムチ鍋 **Kimchinabe** \$517.00
Con carne preparada (140 g) en un caldo estilo coreano de sabor fuerte

Sugerencia del chef

Adicional + \$50.00

雑炊セット、饅頭 又は 中華麺 Se recomienda acompañarlas con udon, chuukamen ó gohan.

ご飯物

GOHANMONO "Arroz"

- ご飯 **Gohan** \$31.00
Arroz blanco al vapor (190 g)
- すし飯 **Sushimeshi** \$36.00
Arroz de sushi (190 g)

焼飯 YAKIMESHI Arroz frito (160 g de arroz)

- 五目 **Gomoku** \$ 95.00
Con chashu, camarón, naruto, verduras y huevo
- キムチ **Kimchi** \$105.00
Con kimchi, verduras y huevo
- 高菜 **Takana** \$105.00
Con chashu, verdura encrutida "takana" y huevo
- ガーリックライス **Garlic Rice** \$ 95.00
Con ajo
- ドライカレー **Dry Curry** \$ 95.00
Con pollo, verduras, huevo y especias de curry

丼 DONBURIMONO Servidos en una cama de arroz blanco (200 g de arroz)

*Incluyen Sopa Misoshiru

- カツ丼 **Katsudon** \$165.00
Lomo de cerdo (150 g) empanizado, verduras y huevo
- 鶏カツ丼 **Tori-katsudon** \$158.00
Pollo (115 g) empanizado, verduras y huevo
- 親子丼 **Oyakodon** \$148.00
Pollo (200 g), verduras y huevo preparados en una salsa ligera
- 牛丼 **Gyudon** \$150.00
Corte fino de rib eye (150 g) y verduras en una salsa especial con jengibre
- 天丼 **Tendon** \$200.00
Tempura de camarón (3 piezas), pescado (1 pieza) y verdura (1 pieza) \$220.00
- 海老天丼 **Ebi Tendon** \$170.00
Tempura de camarón (5 piezas)
- かき揚げ丼 **Kakiagedon** \$170.00
Tempura de kakiague (2 piezas)

※天丼類は普通のタレと塩ダレを選べます。Platos con tempura tienen dos opciones de Salsa : Dulce ó Salada



ご飯物

GOHANMONO "Arroz"

丼 DONBURIMONO Servidos en una cama de arroz blanco (200 g de arroz)
*Incluyen Misoshiru

- **東丼 Azumadon** \$240.00 • **カレー丼 Curry Don** \$138.00
Atún crudo (100 g) marinado Curry estilo "SOBA-YA"
- **辛東丼 Kara Azumadon** \$245.00 • **カツカレー丼 Katsu Curry Don** \$176.00
Atún crudo (100 g) marinado en una salsa picante Curry estilo "SOBA-YA" con cerdo (140 g) empanizado
- **紅葉丼 Momijidon** \$240.00 • **中華丼 Chuukadon** \$145.00
Salmón crudo (100 g) marinado en una salsa Verduras y filete de res (30 g) preparados en una salsa espesa
- **辛紅葉丼 Kara Momijidon** \$245.00 • **特製中華丼 Chuukadon Especial** \$155.00
Salmón crudo (100 g) marinado en una salsa picante Verduras y filete de res (30 g) preparados en una salsa espesa con mariscos
- **二色丼 Nishokudon** \$240.00 • **天津飯 Tenshinhan** \$132.00
Atún (50 g) y Salmón (50 g) campechano Omelet cubierto con una salsa agrídulce
- **ポキ丼 Pokedon** \$250.00
Pescado crudo cortado en cubo con hueva de pescado (100g), aguacate y pepino con salsa en base de aceite de ajonoli

お重 OJYU Servidos en una cama de arroz blanco (200 g de arroz)
*Incluyen Misoshiru

- **鶏重 Tori Jyu** \$148.00 • **鰻重 Una Jyu** \$400.00
Pollo (115 g) asado y marinado en una salsa especial Anguila de río (140 g) asada
- **焼肉重 Yakiniku Jyu** \$198.00 • **特製鰻重 Una Jyu Especial** \$580.00
Filete de res (150 g) Anguila de río (280 g) asada
- **鮭照焼重 Shake Teriyaki Jyu** \$240.00
Salmón (150 g) asado y marinado en una salsa especial

カレー CURRY Servidos con arroz blanco

- | | chico
Salsa 75 g
Arroz 100 g | normal
Salsa 150 g
Arroz 200 g |
|---|------------------------------------|--------------------------------------|
| • カレーライス Curry Rice
Curry solo | \$ 91.00 | \$ 130.00 |
| • カツカレー Katsu Curry
Curry con lomo de cerdo (150 g) empanizado | \$116.00 | \$ 165.00 |
| • 鶏カツカレー Torikatsu Curry
Curry con pollo (115 g) empanizado | \$112.00 | \$ 160.00 |
| • 海老フライカレー Ebi Fry Curry
Curry con camarones empanizados (3 piezas) | \$154.00 | \$ 220.00 |
| • 牛あいがけカレー Gyu Aigake Curry
Curry rice y Gyudon (mitad y mitad) | \$105.00 | \$ 150.00 |

追加トッピング Adicionales de curry	チーズ Queso \$ 20.00	目玉焼 Huevo estrellado \$15.00
---------------------------------	-----------------------	---------------------------------

おにぎり ONIGIRI Triángulo de arroz blanco (140 g) al vapor envuelto con alga

- **梅 Ume** \$ 48.00 • **おかか Okaka** \$ 48.00
Chamoy Pescado seco
- **ツナマヨ Tunamayo** \$ 48.00 • **明太子 Mentaiko** \$ 78.00
Atún preparado con mayonesa Hueva de bacalao preparado
- **鮭 Shake** \$ 58.00 • **イクラ Ikura** \$ 78.00
Salmón Hueva de salmón
- **昆布 Kombu** \$ 48.00 • **焼きおにぎり Yaki** \$ 48.00
Alga kombu Asado con una salsa especial (sin alga)

* Todos los precios enlistados son en Moneda Nacional e incluyen IVA.



ご飯物

GOHANMONO "Arroz"

お茶漬け **OCHAZUKE** Arroz (140 g) en te verde acompañado con verduras curtidas en sal

- 梅 **Ume** \$ 63.00 Chamoy
- 鮭 **Shake** \$ 80.00 Salmón
- 明太子 **Mentaiko** \$ 88.00 Huevo de bacalao preparado
- イクラ **Ikura** \$ 88.00 Huevo de salmón

餅 **MOCHI** Pasta de arroz por pieza (50 g)

- 磯辺焼き **Isobeyaki** \$ 35.00 Asado con una salsa especial envuelto en alga
- 揚げ出し **Aguedashi** \$ 40.00 Frito en una salsa de ligero sabor a pescado

SUGERENCIA:

Debido a su elaboración, el "mochi" tiene una textura muy peculiar, por lo que se recomienda consumirlo en bocados pequeños y cuidadosamente.

デザート

POSTRE

- 鯛焼き **Taiyaki** \$ 50.00 Pastelito relleno de frijol dulce con forma de pez (1 pieza)
- 天婦羅アイス (チョコレート、イチゴ) **Tempura Helado** \$ 70.00 Chocolate, Fresa
- もちアイス (マンゴー、イチゴ、チョコレート、バニラ、抹茶、小豆、黒ゴマ) **Mochi Ice** \$ 45.00 Mango, Fresa, Chocolate, Vainilla, Té verde, Frijol dulce, Ajonjolí negro
- 天婦羅オレオ **Tempura Oreo** \$ 25.00 Galleta Oreo (2 piezas)
- アイスクリーム (ライチ、抹茶) **Helado** \$ 60.00 Lychee, Té verde

お飲物

BEBIDAS

- 日本茶 (温) **Te Verde Caliente** \$ 30.00 (180 ml)
- ウーロン茶 (温) **Te Oolong Caliente** \$ 30.00 (180 ml)
- 日本茶 (冷) **Te Verde Frío** \$ 30.00 (180 ml)
- ウーロン茶 (冷) **Te Oolong Frío** \$ 30.00 (180 ml)
- カルピス **Calpis** (180 ml) \$ 35.00
- レモネード **Limonada** (180 ml) \$ 30.00
- オレンジエード **Naranjada** (180 ml) \$ 30.00
- ジュース **Jugos** (180 ml) \$ 35.00
- クラマト (はまぐりエキス入り) **Clamato** (180 ml) \$ 45.00
- 炭酸ドリンク **Refrescos y Agua Mineral** (355 ml) \$ 30.00
- ボトルウォーター **Botella de Agua Natural** (600 ml) \$ 25.00
- ペリエ **Perrier** (330 ml) \$ 50.00



お酒 BAR

ビール CERVEZAS

Nacionales

- Bohemia Clara (355 ml) \$ 42.00
- Bohemia Obscura (355 ml) \$ 42.00
- Bohemia Weizen (355 ml) \$ 44.00
- Indio (325 ml) \$ 38.00
- Tecate (325 ml) \$ 38.00
- Tecate Light (325 ml) \$ 38.00
- Vaso Michelado \$ 5.00
- Vaso Cubano \$ 10.00

Importadas

- Sapporo Lata (650 ml) \$150.00
- Asahi Super Dry (334 ml) \$ 80.00
- Stella Artois (330 ml) \$ 70.00
- Heineken (355 ml) \$ 60.00

テキーラ TEQUILA

- Herradura

	copa (45 ml)	botella
• Blanco	\$ 79.00	(950 ml) \$ 1,311.00
• Reposado	\$ 110.00	(950 ml) \$ 1,826.00
• Añejo	\$ 133.00	(750 ml) \$ 2,208.00
- Don Julio

• Reposado	\$ 123.00	(750 ml) \$ 2,042.00
• 70 Cristalino	\$ 167.00	(750 ml) \$ 2,772.00
- Tierra Noble

• Blanco	\$ 88.00	(750 ml) \$ 1,232.00
• Añejo	\$ 143.00	(750 ml) \$ 2,002.00
- Cuervo

• Tradicional	\$ 52.00	(950 ml) \$ 1,097.00
• 1800 Blanco	\$ 76.00	(700 ml) \$ 1,178.00
• 1800 Añejo	\$ 120.00	(700 ml) \$ 1,860.00
• 1800 Cristalino	\$ 152.00	(700 ml) \$ 2,356.00

ワイン VINOS • Botella Blanco (375 ml) \$150.00 • Botella Tinto (375 ml) \$ 150.00

ラム RON

- Bacardi Blanco
- Bacardi Añejo

ウイスキー WHISKY

- Buchanan's \$ 165.00
- Chivas 12 años \$ 169.00
- Johnnie Walker \$ 203.00
- Jack Daniel's Etiqueta Negro \$ 170.00
- G. Fiddich 12 años \$ 211.00

copa (45 ml)

\$ 45.00

\$ 50.00

copa (45 ml)

\$ 165.00

\$ 169.00

\$ 203.00

\$ 170.00

\$ 211.00

ジン GINEBRA

- Beefeater
- Bombay Saphaire
- Tanqueray

copa (45 ml)

\$ 89.00

\$ 110.00

\$ 102.00

コニャック COGNAC

- Hennessy V.S.O.P.
- Martell V.S.O.P.

copa (45 ml)

\$ 269.00

\$ 225.00

ウォッカ VODKA

- Absolut
- Stolichnaya
- Glay Goose

copa (45 ml)

\$ 63.00

\$ 56.00

\$ 155.00

日本産ウイスキー WHISKY JAPONÉS

- Whisky Sapporo

copa (45 ml)	\$ 100.00
botella (720 ml)	\$1,500.00
- Cherry EX

copa (45 ml)	\$ 125.00
botella (500 ml)	\$1,300.00
- Fujisan

copa (45 ml)	\$ 154.00
botella (700 ml)	\$2,300.00

リキュール LICORES

- Midori \$ 72.00
- Kahlua \$ 45.00
- Bailey's \$ 72.00
- Amaretto \$ 104.00

copa (45 ml)

※ボトルキープは3カ月までとさせていただきます。

* Todos los precios enlistados son en Moneda Nacional e incluyen IVA.

日本酒 SAKE Vino de Arroz

- 大関 Sake de la Casa
 - 熱燗 Jarrita Caliente (180 ml) \$ 93.00
 - 冷酒 Copa Fría (180 ml) \$ 99.00
- 大関 純米冷酒
Jyunmai-reishu (300 ml) \$ 211.00
- 辛丹波 \$ 284.00
Karatanba (300 ml)
- 沢の鶴 実楽 特別純米
Jitsuraku (300 ml) \$ 278.00
- 白鶴 にごり酒 さゆり
Nigori-shu Sayuri (300 ml) \$ 364.00
- 高清水 辛口純米
Takashimizu (720 ml) \$ 725.00
- 獺祭50 純米大吟醸
Dassai 50 (720 ml) \$ 1,417.00
- あさ開 水神 純米大辛口
Suijin (720 ml) \$ 1,043.00

焼酎 SHOCHU Aguardiente Japonés

- 甲類焼酎 Aguardiente de Miel de Caña
 - 金宮 copa (45 ml) \$ 50.00
 - **Kinmiya** botella (750 ml) \$ 750.00
- 芋焼酎 Aguardiente de Camote
 - かいこうず copa (45 ml) \$ 75.00
 - **Kaikouzu** botella (720 ml) \$ 880.00
 - 黒霧島 copa (45 ml) \$ 90.00
 - **Kurokirishima** botella (900 ml) \$ 1,200.00
- 黒糖焼酎 Aguardiente de Piloncillo
 - れんと copa (45 ml) \$ 110.00
 - **Lento** botella (720 ml) \$ 1,200.00
- 米焼酎 Aguardiente de Arroz
 - 白岳しろ copa (45 ml) \$ 110.00
 - **Shiro** botella (720 ml) \$ 1,200.00
- 麦焼酎 Aguardiente de Cebada
 - 銀座のすずめ copa (45 ml) \$ 110.00
 - **Ginza Suzume** botella (720 ml) \$ 1,200.00

• 酎ハイ Cocktail de SHOCHU

(Porción de Shochu 45 ml) \$ 90.00

- 生レモンハイ **Freash Limón High**
Shochu con Agua Mineral y Limón Fresco
- 緑茶ハイ **Ryokucha High**
Shochu con Té Verde
- カルピスハイ **Calpis High**
Shochu con Agua Mineral y Calpis
- 烏龍ハイ **Oolong High** Shochu con Té Oolong
- コークハイ **Coca-cola High**
Shochu con Coca-cola
- ジンジャーハイ **Ginger High**
Shochu con Gingerale y un toque de Jengibre
- 生グレープフルーツハイ **Freash Grapefruit High**
Shochu con Agua Mineral y Toronja Fresco

日本のリキュール Licor Japonés

- 紀州のゆず梅酒 **Yuzu Umeshu** copa (45 ml) \$ 96.00 botella (720 ml) \$ 1,110.00
Licor de Ume y Yuzu (Ciruela y Cítrico Japonés)
- 壱岐の蔵 柚子小町 **Yuzu-komachi** copa (45 ml) \$ 143.00 botella (500 ml) \$ 1,187.00
Licor de Yuzu (Cítrico Japonés)

※ボトルキープは3カ月までとさせて頂きます。

* Todos los precios enlistados son en Moneda Nacional e incluyen IVA.