

おまかせ - OMAKASE

8 etapas - 510

カルパッチョ - CARPACCIO

10 FATIAS

Carpaccio de Salmão	70
Salmão fresco em finas fatias, com molho à base de limão e azeite de oliva, gergelim e cebolinha	
Carpaccio de Barriga de Salmão	90
Barriga de salmão fresco em finas fatias, com molho à base de limão e azeite de oliva, gergelim e cebolinha	
Carpaccio de Polvo	155
Polvo em finas fatias, com molho à base de limão e azeite de oliva, gergelim e cebolinha	
Carpaccio de Atum	76
Atum fresco em finas fatias, com molho à base de limão e azeite de oliva, gergelim e cebolinha	
Carpaccio de Peixe Branco	80
Peixe branco do dia fresco em finas fatias, com molho à base de limão e azeite de oliva, gergelim e cebolinha	

冷たい前菜 - ENTRADA FRIA

Nametake	42
Cogumelos enoki em conserva, servidos no limão	
Hiyayako	40
Tofu in natura servido com cebolinha, gengibre ralado e katsuobushi	
Shiraae	35
Legumes e tikuwa cozidos em dashi temperado com creme de tofu e pasta de gergelim	
Wakame Salad	38
Alga temperada com gergelim, levemente picante	
Sunomono	25
Pepino agridoce com wakame	
Tenpura de Shisso com Spicy Tuna	50
Tenpura de Shisso com Spicy Salmon	50

温かい前菜 - ENTRADA QUENTE

Edamame	38
Favas de soja verde cozidas, servidas com flor de sal	
Gyoza - 5un	45
Massa delicada recheada com frango, carne suína e legumes, servida com molho de shoyu e limão	
Gyoza Vegetariano - 5un	35
Massa delicada recheada com legumes, servida com molho de shoyu e limão	
Chawanmushi	35
Flan de ovos temperado com caldo dashi, cozido no vapor, com shiitake, naruto e camarão	
Shiitake Batayaki	50
Cogumelo shiitake salteado na manteiga, shoyu e cebolinha verde	
Shimeji Batayaki	50
Cogumelo shimeji salteado na manteiga, shoyu e cebolinha verde	

盛り合わせ - COMBINADOS

Combinado Simples – 1 Pessoa (15un)	190
6 fatias de sashimi, 5 unidades de sushi e 4 uramaki	
Combinado Simples – 2 Pessoas (30un)	370
12 fatias de sashimi, 10 unidades de sushi e 8 uramaki	
Combinado Fukuoka – 1 Pessoa (15un)	250
6 fatias de sashimi, 4 sushis especial e 5 sushis variado	
Combinado Fukuoka – 2 Pessoas (30un)	490
12 fatias de sashimi, 8 sushis especial e 10 sushi variado	

お刺身 - SASHIMI

Sashimi Bluefin – <i>Sob consulta</i>	
Akami – 5 fatias	200
Chutoro – 5 fatias	250
Otoro – 5 fatias	300
Degustação – 6 fatias	280
Sashimi Misto – 20 fatias de peixes variados	240
Sashimi – 10 fatias	
Salmão	140
Barriga de Salmão	175
Atum	165
Peixe Branco	145
Polvo	200
Peixe da Estação	145
Hamachi Japonês	180
Vieira Japonesa - 6 fatias	185
Vieira Canadense - 6 fatias	175

お寿司 - SUSHI

Sushi Misto – 7 unidades	195
Sushi Dupla Especial	
Bluefin Akami - <i>sob consulta</i>	100
Bluefin Chutoro - <i>sob consulta</i>	120
Bluefin Otoro - <i>sob consulta</i>	140
Bluefin Degustação - <i>sob consulta</i>	160
(Akami, Chutoro, Otoro - 1 nigiri de cada)	
Hamachi	90
Vieira Japonesa	90
Vieira Canadense	86
Unagui	110
Uni - <i>sob consulta</i>	110
Ikura (ovas de salmão)	120
Atum com foie gras	120
Futago com ovo de codorna e salsa de trufa	60

Sushi Dupla

Atum	43
Salmão	40
Barriga de Salmão	59
Peixe Branco	43
Peixe da Estação	43
Tamago	36
Camarão Rosa	76
Ovas de Massago	49

巻き物 - MAKIS

8 unidades

Uramaki Ebiten	95
Uramaki Philadelphia	60
Uramaki Spicy Tuna	80
Hot Philadelphia	65
Tekkamaki	40
Kappamaki	30
Shakemaki	40
Tamagomaki	35
Futomaki	70

手巻き - TEMAKI

1 unidade

Atum	44
Spicy Tuna	49
Salmão	45
Philadelphia	49
Uni - sob consulta	110
Unagui	140

温物 - PRATOS QUENTES

Tenpura de Camarão	200
6 camarões rosas empanados com massa fina	
Tenpura Misto	175
3 camarões rosas e 5 variedades de legumes variados empanados com massa fina	
Tenpura de Legumes	100
10 unidades com 5 variedades de legumes	
Tonkatsu	90
Lombo suíno empanado na farinha panko, servido com salada de repolho	
Yakitori - 2 unidades	30
Espetinho de sobrecoxa de frango e cebolinha japonesa ao tarê	
Lula Batayaki	70
Lula salteada na manteiga	
Lula Recheada com Shimeji	90
Lula recheada com shimeji grelhada ao molho tarê	
Missoshiru	17
Yakisoba de Mignon	90
Yakisoba de Legumes	70

定食 - TEISHOKU ESPECIAL

Peixe grelhado, 9 fatias de sashimi, Tenpura misto 2 camarões e 3 legumes, Chawanmushi, Gohan, Missoshiru, Tsukemono, Sunomono e Nimono

Anchova	260
Salmão	285
Black Cod	320

鉄板 - TEPPAN

Feito na chapa com legumes, acompanha gohan e missoshiru

Salmão	130
Mignon	130
Peixe Branco	150
Legumes	80

焼き魚 - YAKIZAKANA

Peixe grelhado, acompanha gohan e missoshiru

Salmão	120
Anchova	85
Black Cod	150
Peixe Branco	170

ご飯物 - PRATOS COM ARROZ

Kare Rice	100
Carne suína e legumes cozidos com curry japonês, levemente apimentado com arroz, acompanha salada de repolho, takuwan e conserva de cebolinha	
Katsu Kare	160
Carne suína e legumes cozidos com curry japonês, levemente apimentado, com arroz e lombo suíno empanado na farinha panko, acompanha salada de repolho, takuwan e conserva de cebolinha	
Yakimeshi	70
Arroz feito na wok com frango picado, ovo e legumes picados.	
Ohitsu Pequeno	35
Ohitsu Grande	68

うどん - UDON

- Su udon** 95
Macarrão japonês no caldo quente com tikuwa, kamaboko e cebolinha picada
- Tenpura udon** 135
Macarrão japonês no caldo quente com 2 camarão e 3 legumes empanados com massa fina
- Nabeyaki udon** 135
Macarrão japonês no caldo quente com frango picado, camarão, tikuwa, kamaboko, shimeji, shiitake, cebolinha e ovo

蕎麦 - SOBA

- Zaru soba** 95
Macarrão feito com trigo sarraceno servido com molho gelado à base de shoyu
- Tenpura soba** 135
Macarrão feito com trigo sarraceno servido com molho quente à base de shoyu, acompanha 2 camarões e 3 legumes empanados com massa fina

冷麺 - REIMEN

- Hiyashi somen** 90
Macarrão japonês fino servido com molho gelado à base de shoyu, acompanha pepino e tomate
- Hiyashi chuka**
Macarrão de lamén servido com molho gelado à base de shoyu e vinagre, acompanha pepino, ovo, tomate, chashu fatiados e nori
- 110

鍋物 - HOT POT

Sukiyaki - 2 pessoas **430**

Mignon em finas fatias fritos em panela de ferro, verduras variadas, tofu e cogumelos com molho a base de shoyu adocicado

Yosenabe - 2 pessoas **470**

Verduras, tofu, tikuwa, itokonyaku, peixe, camarão rosa, frango cozidos em caldo dashi, servido com molho ponzu

デザート - SOBREMESA

Anmitsu **48**

Gelatina de agar-agar, acompanha frutas do dia, anko e 1 bola de sorvete

Sorvete **35**

Sabores a consultar

Salada de Frutas **35**

Cheese Cake **48**

Cheese cake japonês com calda de frutas vermelhas

Ice Moti - 2 un **48**

Bola de sorvete de baunilha coberto com uma fina camada de moti