

Entradas

Edamames al vapor 100 g — \$90

Edamames katsu 100 g — \$100

-Asados con salsa de la casa y katsuo

Sopa miso 240 ml — \$80

-Fondo de pescado con pasta miso, tofu y wakame

Kushiage 1 pz — \$60

-Brocheta frita de camarón, salmón, queso, plátano con manchego o plátano con queso crema

Kushiages 3 pz — \$160

Temaris cangrejo 2 pz — \$150

Yakiniku 2 pz — \$140

-Brochetas de filete con espárrago y salsa de anguila

Yakitori — \$140

-Brochetas de pollo con cebollín

Tartar ori — \$160

-Salmón o atún

Tempura verdura — \$150

-Calabaza, zanahoria, cebolla, pimiento, brócoli y champiñón

Gyozas (cerdo) 3 pz — \$100

Rollos primavera (verdura) 2 pz — \$90

Arroz

Gohan — \$90

-Gohan teriyaki

Pollo — \$160

Camarón — \$180

Yakimeshi verdura 300 g — \$140

-Arroz, calabaza, zanahoria y cebolla

Yakimeshi 320 g

-Arroz, calabaza, zanahoria, pimiento verde, cebolla blanca y alguna proteína:

Pollo — \$160

Filete — \$180

Camarón — \$180

Mixto — \$190

Tepanyaki

Tepanyaki verdura 190 g — \$180

-Calabaza, pimiento, cebolla morada, champiñón y germen de soya

Tepanyaki 310 g — \$240

-Calabaza, pimiento, cebolla morada, champiñón, germen de soya y proteína:

Pollo

Salmón

Filete

Camarón

Mar y tierra — \$280

Omakase A — \$1,200

Omakase B — \$750

ORI
カツオ

Nigiris

Akami — \$90

Chutoro — \$100

Toro — \$120

Pesca blanca — \$80

Salmón — \$80

Camarón — \$80

Anguila — \$110

Set nigiris babel (3) — \$230

Set nigiris ori (5) — \$350

Set nigiris de la casa (7) — \$500

Sashimi

(corte fino / grueso)

Akami — \$330 / \$430

Chutoro — \$370 / \$470

Toro — \$430 / \$530

Pesca blanca — \$300 / \$400

Salmón — \$330 / \$430

Sashimi de 2 tipos — \$500

Sashimi de 3 tipos — \$600

Especialidades

Yakiniku soba — \$340

-Filete de res, zanahoria, cebolla morada, brócoli, cebollín, pimiento verde y pasta soba

Udon verano con gambas — \$340

-Camarón, mezcla de hongos, shiitake, poro y pasta udon

Yasaisoba — \$290

-Champiñón, cebolla morada, calabaza, brócoli, zanahoria, poro, germen, espárrago y pasta soba

Tori katsu — \$190

-Pollo, espinaca, queso crema, zanahoria y cebolla morada

Sukiyaki — \$210

-Pasta udon, espinaca, champiñón, calabaza, tofu, cebollín, salsa anguila y proteína

Especialidades de temporada

Tiradito de pulpo — \$260

Tiradito madako — \$260

Ramen pulpo — \$360

Yasaisoba pulpo — \$450

Baby squid — \$130

Baby squid dagon — \$130

Tiradito calamar — \$190

Rollos

Rollos clásicos — \$190

California*

-Pepino, aguacate, ajonjolí y alguna proteína

California especial

-Pepino, aguacate, masago y alguna proteína

Philadelphia

-Queso crema y alguna proteína

Proteína a escoger: camarón, surimi, salmón o atún

Rollos especiales

Rollos Especiales— \$260

Fukuoka*

XF aguacate, ajonjolí

XD pepino, zanahoria, takuan, cebollín

Kamakura

XF mango, atún, masago, spicy, salsa dulce

XD aguacate, kanikama

Tokio*

XF empanizado

XD manchego, queso crema, chile, aguacate

Akita*

XF mango, aguacate

XD salmón, pepino, queso crema

Okinawa*

XF salmón, furikake, teriyaki

XD aguacate, pepino

Sendai

XF tempura, tampico, salsa dulce

XD camarón, aguacate

Totori

XF nori

XD pollo, tampico, kakiague, spicy, ajonjolí

Satoru*

XF pesca blanca, hongo yuzu, unagi, brote cilantro

XD espárrago blanqueado, aguacate, pepino

Shibuya

XF salmón, queso, spicy, cebollín

XD aguacate, kakiague

Nara

XF kakiague, salsa dulce

XD filete de res, aguacate, manchego, chiles

Yokohama

XF cebollín, salsa dulce

XD soft shell frito, pepino, aguacate

Saitama

XF anguila, salsa dulce, ajonjolí

XD pepino, aguacate, queso crema

Nagasaki

XF empanizado, spicy, salsa dulce

XD salmón, aguacate

Kioto

XF salmón spicy, arrare, salsa ori

XD aguacate, espárrago

Niji

XF atún, salmón, kampachi, aguacate, masago

XD pepino, kanikama

ORI
カツオ

Temaki

Temaki tradicional — \$140

-Pepino, aguacate, ajonjolí, queso crema y proteína

Temaki especial — \$140

-Pepino, aguacate, tampico, kanikama, masago

Temaki tropical — \$160

-Mango, aguacate, spicy, salmón, atún

Ramen

Yasai — \$190

Base miso y verduras de temporada

Tonkatsu* — \$220

Cerdo empanizado en panko, espinaca, huevo y pasta de chile

Shoyu — \$220

Carne chashu, alga nori, huevo y cebollín

Ori* — \$220

Base miso, germen de soya, chashu, huevo y mantequilla

Babel* — \$220

Base pasta de cacahuete, cerdo agri dulce, espinaca y huevo

Niku — \$220

Zanahoria, champiñón, espinaca, cebolla, cebollín y filete

Tori — \$220

Huevo, tofu, cebollín, elote, calabaza, ajo frito y pollo teriyaki

Kuro — \$260

Salmón, espinaca, tofu, cebollín, cremini, pasta de chiles y elote amarillo

Kaijin — \$260

Zanahoria, cebollín, champiñón, espinaca, jaiba y aceite rayu

Donburi

Maguro don — \$320

Bowl de arroz con atún y aguacate

Spicy tuna don — \$350

Bowl de arroz con atún spicy, aguacate y ajonjolí

Kaisen don — \$290

Bowl de arroz con mix de pescas

Spicy salmon don — \$290

Bowl de arroz con salmón spicy, aguacate y ajonjolí

Shake don — \$290

Bowl de arroz con salmón y aguacate

Yasai don — \$220

Bowl de arroz con verdura de temporada y aguacate

Chashu don — \$240

Bowl de arroz con carne de cerdo, salsa tare y cebollín

Bebidas y postres

Bebidas sin alcohol

Americano — \$50
Capuccino — \$70
Expresso — \$50
Expresso doble — \$70
Té — \$40
Refresco — \$60
Agua mineral — \$60
Agua natural — \$60
Calpis — \$70
Calpis especial — \$80
Naranjada — \$60
Limonada — \$60
Jamaicada — \$70
Piñada — \$120

Cervezas

Estrella Galicia — \$90
Cerveza — \$60
Servicio sal y limón — \$20

Otros

Garrafa de Sake — \$300
Media Garrafa de Sake — \$180
Mezcal — \$140
Vermouth — \$100

Vinos

Vino Tinto — Botella \$750 / Copa \$150
Vino Blanco — Botella \$750 / Copa \$150
Lambrusco — \$650

Cócteles

Apperol spritz — \$170	Apple Fresh — \$150
Clamato preparado — \$140	(ron, manzana, miel, sprite)
Tinto de verano — \$150	Caribe Yuzu — \$150
Carajillo — \$170	(ron, piña, limon, naranja, hierbabuena)
Baileys — \$160	Aka Love — \$150
Piña colada — \$150	(sake, limon, lychee, granadina)
Mezcalita (jamaica, naranja, limon) — \$150	Pink Mojito — \$150
Marea Rosa — \$150	(sake, fresa, hierbabuena)
(ron, toronja, limon, miel)	Apple Sour — \$150
Citrus Tide — \$150	(sake, limón, jugo manzana)
(ron, naranja, arandano, limon)	Tormenta de Tokio — \$150
Coral Fresh — \$150	(sake, limón, ginger)
(ron, pepino, limón)	Verde Zen — \$150
Red Splash — \$150	(sake, té verde, miel)
(ron, arandano, limon, hierbabuena)	Okinawa Sake — \$150
	(sake, jugo piña, limón, crema de coco)

VENTA DE BEBIDAS ALCOHOLICAS CON ALIMENTOS Y A MAYORES DE EDAD

Postres

Postre especial de la casa — \$140
Cheesecake de temporada — \$100
Mochis — Pz \$40 / Orden (3) \$110
Volcán chocolate — \$130