

おつまみ・前菜

ENTRADAS

- **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
- **春巻 Harumaki** (4 piezas) \$ 90.00
Rollo de primavera
- **チーズ春巻 Harumaki con Queso** (4 piezas) \$105.00
Rollo de primavera con queso

酢の物 SUNOMONO

Alga, pepino y harusame a la vinagreta

- **蛸 Tako** \$140.00
Pulpo
- **海老 Ebi** \$140.00
Camarón (2 piezas)
- **鰻 Unagui** \$200.00
Anguila de río
- **鮭の皮 Shake no Kawa** \$110.00
Piel de salmón

豆腐 TOFU

Queso de soya

- **冷奴 Hiya Yakko** \$ 60.00
Tofu frío
- **揚げ豆腐 Aguedashi Doufu** \$ 65.00
Tofu frito bañado en una salsa 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) \$ 80.00
de pollo (Maceradas en una salsa especial ó a la sal.)
- **豚バラ Butabara** (3 piezas) \$ 80.00
de Tocinito-san



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

ENTRADAS



- | | | |
|--|----------|----------|
| • 枝豆 Edamame
Frijol de soya verde al vapor con sal | | \$ 60.00 |
| • イクラレモン Ikura Lemon
Ikura con limón (una pieza) | | \$130.00 |
| • バターコーン Butter Corn
Elote dorado con mantequilla | | \$ 60.00 |
| • おひたし Ohitashi
Espinaca con ralladura de pescado seco | | \$ 60.00 |
| • 胡麻あえ Goma Ae
Espinaca marinada con ajonjolí | | \$ 60.00 |
| • 出し巻卵 Dashimaki Tamago
Huevo asado de sabor dulce acompañado con nabo | | \$110.00 |
| • う巻 Umaki
Dashimaki tamago por dentro anguila | | \$265.00 |
| • 明太チーズ出し巻き卵 Dashimaki Tamago Mentai Cheese
Dashimaki tamago por dentro hueva de bacalao preparado con queso | | \$230.00 |
| • 明太おろし Mentai Oroshi
Nabo rallado con hueva de bacalao preparada | | \$105.00 |
| • イクラおろし Ikura Oroshi
Nabo rallado con hueva de salmón | | \$125.00 |
| • 沢庵 Takkuan
Nabo curtido en sal | | \$ 70.00 |
| • キムチ Kimchi
Verduras curtidas en una salsa especiada estilo coreano | | \$ 60.00 |
| 生春巻 NAMA HARUMAKI (4 piezas) | | |
| Rollo de verano | | |
| • 海老 Ebi
Con camarón, verduras y hierbas | \$180.00 | |
| • 野菜 Yasai
Con verduras y hierbas | | \$ 90.00 |
| 納豆 NATTO | | |
| Frijol de soya fermentado | | |
| • 納豆 Solo
Con cebollín | | \$ 55.00 |
| • 鮪 Maguro
Con atún crudo | | \$123.00 |
| • キムチ Kimchi
Con kimchi | | \$108.00 |



串揚げ

KUSHIAGUE "Brochetas empanizadas" **por pieza**

- 野菜 **Yasai** \$ 25.00
Verdura
- 牛肉 **Gyu** \$ 35.00
Res
- 魚 **Sakana** \$ 30.00
Pescado
- チーズ **Cheese** \$ 35.00
Queso
- 鶏肉 **Tori** \$ 30.00
Pollo
- 豚肉 **Buta** \$ 30.00
Cerdo
- 海老 **Ebi** \$ 55.00
Camarón
- オレオ **Oreo** \$ 23.00
Galleta Oreo
- ミックス **Mix** \$200.00
Cerdo, res, pollo, pescado, camarón y verduras
(Incluye 8 piezas)

サラダ

ENSALADAS

- ポテトサラダ **Potato Salada** \$ 66.00
Ensalada de papa
- 海藻サラダ **Kaisou Salada** \$ 88.00
Ensalada de algas marinas
- 野菜サラダ **Yasai Salada** \$110.00
Ensalada elaborada con una variedad de verduras
- 大根サラダ **Daikon Salada** \$ 99.00
Ensalada de nabo

汁物

SOPAS

- | | chico (25 g) | normal (50 g) |
|---|--------------|---------------|
| • 味噌汁 Misoshiru
Sopa de pasta de soya | | \$ 30.00 |
| • 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**
- **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 **\$165.00**
- **カツ煮 Katsu-ni**
Lomo de cerdo (150 g) empanizado, verduras y huevo **\$165.00**
- **鶏カツ煮 Torikatsu-ni**
Pollo (115 g) empanizado, verduras y huevo **\$155.00**

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** **\$175.00**
Verduras, carne de cerdo (50 g) y camarón en una salsa sauce (tipo inglesa)
- **塩焼きそば Shio Yakisoba** **\$175.00**
Verduras, carne de cerdo (50 g) y camarón a la sal
- **カレー焼きそば Curry Yakisoba** **\$175.00**
Verduras, carne de cerdo (50 g) y camarón sabor a curry
- **餡掛け焼きそば Ankake Yakisoba Especial** **\$185.00**
蒸し 又は 揚げ al vapor ó frito
Verduras y filete de cerdo (50 g) y mariscos preparados en una salsa espesa



麺類

MENRUI

"Fideos"

CALIENTE

UDON

Fideos gruesos color blanco elaborados con harina de trigo

SOBA

Fideos delgados color café elaborados con harina de alforfón

- **かけうどん・蕎麦 Kake udon o soba** \$130.00
Sólo fideo, sin topping
- **天麩羅うどん・蕎麦 Tempura udon o soba** \$250.00
Con tres piezas de tempura de camarón y un kakiague
- **カレーうどん・蕎麦 Curry udon o soba** \$165.00
Con curry
- **きつねうどん・蕎麦 Kitsune udon o soba** \$145.00
Con tofu frito (aburaage)
- **肉うどん・蕎麦 Niku udon o soba** \$190.00
Con corte fino de rib eye cocido
- **ワカメうどん・蕎麦 Wakame udon o soba** \$145.00
Con alga "wakame"
- **鍋焼きうどん Nabeyaki Udon** \$190.00
Udon preparado en cazuela con verduras, pasta de pescado, huevo semi cocido y tempura de camarón (2 piezas)
- **焼きうどん Yaki Udon** \$165.00
Udon salteado en wok con verduras y carne de cerdo (50 g) sin caldo

FRIO

- **ざるうどん・蕎麦 Zaru udon o soba** \$135.00
Sólo fideo, sin topping
- **天ざるうどん・蕎麦 Tem Zaru udon o soba** \$255.00
Con 3 piezas de tempura de camarón y 1 pieza de kakiague
- **冷やし納豆うどん・蕎麦 Hiyashi Natto udon o soba** \$150.00
Con natto
- **冷やしワカメうどん・蕎麦 Hiyashi Wakame udon o soba** \$150.00
Con alga "wakame"

トッピング 餛飩/蕎麦 Topping (Adicional) para Udon o Soba

- | | |
|--|--|
| ① キツネ Kitsune \$ 15.00 | ⑤ 海老天 Ebiten \$ 50.00 |
| Tofu frito preparado | Tempura de camarón (1 pieza) |
| ② たぬき Tanuki \$ 10.00 | ⑥ かき揚げ Kakiague \$ 60.00 |
| Hojuelas de tempura | Kakiague |
| ③ ワカメ Wakame \$ 15.00 | ⑦ 肉 Niku \$ 60.00 |
| Alga | Corte fino de rib eye (50 g) y verduras |
| ④ 月見(卵) Tsukimi \$ 10.00 | |
| Huevo semi cocido | |

* 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	\$135.00	\$270.00	\$130.00	\$260.00
• 鮪 Maguro Atún	\$135.00	\$270.00	\$130.00	\$260.00
• 鮭 Shake Salmón	\$135.00	\$270.00	\$130.00	\$260.00
• 蛸 Tako Pulpo	\$135.00	\$270.00	\$130.00	\$260.00
• かんぱち Kampachi Medregal	\$135.00	\$270.00	\$130.00	\$260.00
• はまち Hamachi Cola amarilla	\$215.00	\$430.00	\$210.00	\$420.00
• ポキ Poke Pescado crudo cortado en cubo con huevo de pescado (100 g), aguacate y pepino con salsa en base de aceite de ajonjolí.			\$220.00	
• 二色 NISHOKU Atún y salmón		\$260.00	• 並 NAMI 6 variedades	\$520.00
• 二色(ハマチ) NISHOKU con Hamachi Atún ó salmón con hamachi		\$340.00	• 特 TOKU 9 variedades	\$730.00

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	• 蛸 Tako Pulpo \$ 55.00	• イクラ Ikura Huevo de salmón \$130.00
• カニかま Kanikama Surimi \$ 40.00	• 鯖 Saba Macarela \$ 65.00	• はまち Hamachi Cola amarilla \$ 95.00
• 鮭 Shake Salmón \$ 80.00	• 海老 Ebi Camarón \$ 55.00	• 鰻 Unagui Anguila de río \$ 95.00
• かんぱち Kampachi Medregal \$ 70.00	• 鮪 Maguro Atún \$ 80.00	• 鱸 Suzuki Robalo \$ 75.00

すし
SUSHI
握り por pieza
NIGIRI por pieza

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

• 並 Nami 7 piezas	\$ 426.00	• 特 Toku 9 piezas	\$ 599.00
----------------------	-----------	----------------------	-----------

* 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 | \$105.00 |
| • 干瓢 Kanpyo
Calabaza japonesa preparada | \$ 65.00 | • 鮭皮 Shake No Kawa
Piel de salmón | \$105.00 |
| • 納豆 Natto
Frijol de soya fermentado | \$ 65.00 | • フィラデルフィア Philadelphia
Salmón y queso crema | \$105.00 |
| • ツナマヨ Tsunamayo
Atún preparado con mayonesa | \$ 70.00 | • 梅 Ume
Chamoy | \$ 70.00 |
| • 葱ハマ Negihama
Cola amarilla y cebollín | \$105.00 | • 鉄火 Tekka
Atún | \$110.00 |
| • 加州 California
Camarón, pepino y aguacate con arroz por fuera | \$105.00 | • 鰻きゅう Unakyu
Anguila y pepino | \$145.00 |

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) | \$ 395.00 | • 鮭 Shake
Salmón (100 g) | \$270.00 |
| • 特 TOKU
Pescados y mariscos (10 variedades) | \$ 545.00 | • 二色 NISHOKU
Atún (50 g) y salmón (50 g) | \$270.00 |
| • 鉄火 Tekka
Atún (100 g) | \$ 270.00 | • ハマチ Hamachi
Cola amarilla (100 g) | \$435.00 |

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 | \$ 20.00 | • Queso | \$ 5.00 | Toreados | |
| | | • Masagao | \$ 30.00 | | |



焼き物

YAKIMONO "Asados"

塩焼き SHIOYAKI A la sal

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

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) | \$275.00 |
| • 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 | \$170.00 |
| • 海老 Ebi
Camarones (6 piezas) | \$300.00 | • 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) | \$140.00 | • 海老フライ Ebi Fry
Camarones (5 piezas) | \$245.00 |
| • 豚カツ Tonkatsu
Lomo de cerdo (150 g) | \$155.00 | • 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 YAKIMESHITEISHOKU

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
Verduras

\$105.00

•もやし炒め

Moyashi Itame
Germen de soya

\$105.00

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
•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	Kampachi (150 g) y verduras	\$400.00
•海老 Ebi	Camarón (6 piezas) y verduras	\$340.00

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
•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
•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



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
- 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** \$180.00
Lomo de cerdo (150 g) empanizado, verduras y huevo
- 鶏カツ丼 **Tori-katsudon** \$170.00
Pollo (115 g) empanizado, verduras y huevo
- 親子丼 **Oyakodon** \$150.00
Pollo (200 g), verduras y huevo preparados en una salsa ligera
- 牛丼 **Gyudon** \$170.00
Corte fino de rib eye (150 g) y verduras en una salsa especial con jengibre
- 天丼 **Tendon** \$220.00
Tempura de camarón (3 piezas), pescado (1 pieza) y verdura (1 pieza)
- 海老天丼 **Ebi Tendon** \$250.00
Tempura de camarón (5 piezas)
- かき揚げ丼 **Kakiagedon** \$185.00
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 \$250.00
Atún crudo (100 g) marinado | • 辛紅葉丼 Kara Momijidon \$255.00
Salmón crudo (100 g) marinado en una salsa picante |
| • 辛東丼 Kara Azumadon \$255.00
Atún crudo (100 g) marinado en una salsa picante | • 二色丼 Nishokudon \$250.00
Atún (50 g) y Salmón (50 g) campechano |
| • 紅葉丼 Momijidon \$250.00
Salmón crudo (100 g) marinado en una salsa | • ポキ丼 Pokedon \$260.00
Pescado crudo cortado en cubo con huevo 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 \$155.00
Pollo (115 g) asado y marinado en una salsa especial | • 鰻重 Una Jyu \$400.00
Anguila de río (140 g) asada |
| • 焼肉重 Yakiniku Jyu \$205.00
Filete de res (150 g) | • 特製鰻重 Una Jyu Especial \$580.00
Anguila de río (280 g) asada |
| • 鮭照焼重 Shake Teriyaki Jyu \$260.00
Salmón (150 g) asado y marinado en una salsa especial | |

カレー CURRY Servidos con arroz blanco

- | |
|--|
| • カレーライス Curry Rice \$140.00
Curry solo |
| • カツカレー Katsu Curry \$180.00
Curry con lomo de cerdo (150 g) empanizado |
| • 鶏カツカレー Torikatsu Curry \$170.00
Curry con pollo (115 g) empanizado |
| • 海老フライカレー Ebi Fry Curry \$230.00
Curry con camarones empanizados (3 piezas) |
| • 牛あいがけカレー Gyu Aigake Curry \$160.00
Curry rice y Gyudon (mitad y mitad) |

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
Chamoy | • おかか Okaka \$ 48.00
Pescado seco |
| • ツナマヨ Tunamayo \$ 48.00
Atún preparado con mayonesa | • 明太子 Mentaiko \$ 78.00
Huevo de bacalao preparado |
| • 鮭 Shake \$ 58.00
Salmón | • イクラ Ikura \$118.00
Huevo de salmón |
| • 昆布 Kombu \$ 48.00
Alga kombu | • 焼きおにぎり Yaki \$ 48.00
Asado con una salsa especial (sin alga) |

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



デザート

POSTRE



- 天婦羅アイス (チョコレート、イチゴ)
Tempura Helado \$ 80.00
Chocolate, Fresa

- もちアイス (マンゴー、イチゴ、チョコレート、
Mochi Ice バニラ、抹茶、小豆、黒ゴマ) \$ 50.00
Mango, Fresa, Chocolate, Vainilla,
Té verde, Frijol dulce, Ajonjolí negro
- 天婦羅オレオ
Tempura Oreo \$ 50.00
Galleta Oreo (3 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)
Té Verde Caliente \$ 40.00
(180 ml)
- ウーロン茶 (温)
Té Oolong Caliente \$ 40.00
(180 ml)
- 日本茶 (冷)
Té Verde Frío \$ 40.00
(180 ml)
- ウーロン茶 (冷)
Té Oolong Frío \$ 40.00
(180 ml)
- カルピス
Calpis (180 ml) \$ 45.00
- レモネード
Limonada (180 ml) \$ 40.00

- オレンジエード
Naranjada (180 ml) \$ 40.00
- ジュース
Jugos (180 ml) \$ 45.00
- クラマト (はまぐりエキス入り)
Clamato (180 ml) \$ 55.00
- 炭酸ドリンク
Refrescos y Agua Mineral \$ 40.00
(355 ml)
- ボトルウォーター
Botella de Agua Natural \$ 30.00
(600 ml)
- ペリエ
Perrier (330 ml) \$ 55.00



お酒 BAR

ビール CERVEZAS

Nacionales

- Bohemia Clara (355 ml) \$ 50.00
- Bohemia Oscura (355 ml) \$ 50.00
- Bohemia Weizen (355 ml) \$ 50.00
- Indio (325 ml) \$ 45.00
- Tecate (325 ml) \$ 45.00
- Tecate Light (325 ml) \$ 45.00

- Vaso Michelado \$ 5.00
- Vaso Cubano \$ 10.00

Importadas

- Sapporo Lata (650 ml) \$ 150.00
- Asahi Super Dry (334 ml) \$ 85.00
- Stella Artois (330 ml) \$ 70.00
- Heineken (355 ml) \$ 65.00

日本のリキュール Licor Japones

- 紀州のゆず梅酒 **Yuzu Umeshu** copa (45ml) \$ 92.00 botella (720 ml) \$ 1,101.00
Licor de Ume y Yuzu (Ciruela y Cítrico Japonés)

日本酒 SAKE Vino de Arroz

- 大関 Sake de la Casa
 - 熱燗 Jarrita Caliente (180 ml) \$ 110.00
 - 冷酒 Copa Fría (180 ml) \$ 110.00
- 白鶴 生貯蔵 Hakutsuru Namachozo (300 ml) \$ 293.00
- 白鶴 さゆり Hakutsuru Sayuri (300 ml) \$ 455.00
- 大関 辛丹波 Ozeki Karatanba (300 ml) \$ 347.00
- 大関 山田錦 Ozeki Yamada Nishiki (300 ml) \$ 422.00
- 獺祭 磨き2割3分 Dassai 23 (300 ml) \$ 1,930.00

酎ハイ Cocktail de SHOCHU

(Porción de Shochu 45 ml) \$ 95.00

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

焼酎 SHOCHU Aguardiente Japonés

- 甲類焼酎 Aguardiente de Miel de Caña
 - 金宮 copa (45 ml) \$ 105.00
 - **Kinmiya** botella (750 ml) \$ 1,312.00
- 芋焼酎 Aguardiente de Camote
 - 黒霧島 copa (45 ml) \$ 95.00
 - **Kurokirishima** botella (900 ml) \$ 1,893.00
- 黒糖焼酎 Aguardiente de Piloncillo
 - れんと copa (45 ml) \$ 172.00
 - **Lento** botella (720 ml) \$ 2,060.00
- 米焼酎 Aguardiente de Arroz
 - 白岳しろ copa (45 ml) \$ 142.00
 - **Shiro** botella (720 ml) \$ 1,704.00
- 麦焼酎 Aguardiente de Cebada
 - 銀座のすずめ copa (45 ml) \$ 136.00
 - **Ginza Suzume** botella (750 ml) \$ 1,704.00

ワイン VINO

- Castillero del Diablo
 - Blanco copa \$ 110.00
 - Tinto copa \$ 110.00

テキーラ TEQUILA

- Herradura
 - Reposado copa \$ 127.00 botella (950ml) \$2,012.00
 - Añejo copa \$ 156.00 botella (750ml) \$1,950.00

- Cuervo
 - 1800 Blanco copa \$ 106.00 botella (700ml) \$1,237.00
 - 1800 Reposado copa \$ 114.00 botella (700ml) \$1,330.00
 - 1800 Añejo copa \$ 148.00 botella (700ml) \$1,727.00
 - 1800 Cristalino copa \$ 178.00 botella (700ml) \$2,077.00

- Don Julio
 - Reposado copa \$ 155.00 botella (750ml) \$1,809.00
 - 70 Cristalino copa \$ 237.00 botella (750ml) \$2,766.00

- Tierra Noble
 - Blanco copa \$127.00 botella (750ml) \$1,588.00

ウイスキー WHISKY

- Chivas Regal 12 años copa \$172.00 botella (750ml) \$2,150.00
- Johnnie Walker E/Negra copa \$156.00 botella (750ml) \$1,950.00
- 季 Toki copa \$130.00 botella (750ml) \$2,167.00
- 響 Hibiki copa \$297.00 botella (750ml) \$4,951.00