



ENTRADAS

EDAMAMES

Al wok

*aceite de ajonjolí, ajo, togarashi.

\$130

A la mantequilla

*mantequilla clarificada, ajo.

\$130

ENSALADA DE ALGAS

*Mix de algas, emulsión cítrica, ikura, aceite de ajonjolí.

\$150

COLES DE BRUSELAS

*Fritas, salsa tonkatsu, mayonesa japonesa, katsuobushi.

\$210

CAMARONES ROCA

*Camarón tempura, aderezo de trufa, cebollín, ajonjolí.

Tradicional

\$220

Con trufa negra rallada

\$400

MIX DE VERDURAS

TEMPURA CON CAMARÓN

*Kakiage de verduras, shishito, camarón, calabaza, camote, shiso, champiñón, cebolla.

\$200

OSTIÓN FRESCO

DE ENSENADA (1 PZA)

*Emulsión cítrica, ikura, cebollín, limón.

\$60

SHISHITOS PEPPERS

*Pimientos japoneses fritos con hojuelas de bonito y mayo.

\$150

Al tempura

\$160

BOWLS *(donburi)*

*Base arroz, aguacate, cebollín, ajonjolí, alga nori.

*Opción spicy \$25:

aderezo spicy, tobiko, salsa de anguila.

TEN DON

(Mix de verduras tempura, salsa dulce)

\$220

SPICY DEL DÍA DON

(Pesca elección del chef, preparación spicy)

\$320

AKAMI DON

\$330

CHUTORO DON

\$420

MAGURO MIXTO DON

(akami, chutoro, toro)

\$450

SALMÓN DON

\$360

IKURA SALMÓN DON

\$400

RAINBOW DON

(Pesca del día, salmón, akami)

\$360

UNAGI DON

(Sugerencia del chef. Agregar orden extra: foie gras + trufa)

\$520

TIRADITOS *(usuzukuri)*

SHIROMI YUZU

*Corte fino de pesca blanca del día, limón, serrano, jugo yuzu.

\$250

SHIROMI AL AJILLO

*Corte fino de pesca blanca del día, chips de ajo, serrano, emulsión de cítricos.

\$220

NIGIRIS

AKAMI

CHUTORO

TORO

SALMÓN CANADIENSE

BELLY SALMON

KING SALMON

UNAGI

UNAGI + FOIE GRAS

IKURA

SASHIMI

AKAMI

\$300

CHUTORO

\$350

TORO

\$390

SALMÓN CANADIENSE

\$350

KING SALMON

\$380

Consulta nuestra lista de pesca del día.

Consulta nuestra lista de pesca del día.



ROLLOS *(makis)*

HOSOMAKI NEGITORO

*Tartar de toro, cebollín.
\$250

RUELAS MAKI

*Softshell crab, spicy del día, aguacate, pepino, tobiko, takuan, salsa de anguila, alga nori.
\$280

SPICY TUNA

*Atún spicy, aguacate, cebollín, alga nori.
\$250

NORI TENSHI

*Akami, negitoro, chutoro, pesca blanca, ikura, hoja shiso.
\$370

OISHI MAKI

*Otoro, foie gras, anguila y aguacate.
\$650

UNAKYU ESPECIAL

*Anguila, pepino, aguacate.
\$350

ATÚN ESPECIAL

*Atún, aderezo de trufa negra, flakes de tempura, aguacate, ajonjolí.
\$240

SANTI MAKI

*Spicy tuna, aguacate, pesca blanca, atún, salmón, aguacate.
\$260

RAINBOW MAKI

*Pepino, camarón empanizado, queso crema, atún, salmón, pesca blanca, aguacate.
\$280

DI-MAKI

*Aguacate, chutoro, hamachi, crema de tartufo.
\$420

DRAGON MAKI

*Pepino, camarón tempura, queso crema, aguacate, kakiage, salsa de anguila.
\$280

KING KAMPACHI

*Aguacate, pepino, kanikama, king kampachi, kakiage.
\$260

SHAKE NO KAWA

*Aguacate, salmón flameado por fuera, spicy mayo, cebollín, piel de salmón dorada, salsa de anguila.
\$280

TORO ESPECIAL

*Pepino, aguacate, forrado de otoro con aceite de trufa, yuzukosho.
\$420

CONOS *(temakis)*

SHIROMI SHISO

*Pesca blanca del día, ikura, shiso.
\$180

ATÚN ESPECIAL

*Atún, flakes de tempura, aguacate, aderezo de trufa.
\$210

NEGITORO CON TRUFA

*Tartar de toro, cebollín, trufa negra.
\$260

UNI TORO

*Toro, erizo.
\$280

SPICY DEL DÍA

*Pesca mixta, spicy mayo, aguacate, cebollín, tobiko, salsa de anguila.
\$140

SPICY TUNA

*Atún spicy, cebollín, aguacate.
\$190

UNAKYU

*Anguila, pepino.
\$190

ANGUILA FOIE GRAS

*Anguila flameada, foie gras.
\$290

WAGYU A5 CON FOIE GRAS

*Flameado, foie gras, salsa especial.
\$330

SOPAS

MISO

*Tofu, alga, wakame, cebollín.
\$80

TEMPURA UDON

*Caldo tentsuyu, alga wakame, cebollín, verduras tempura.
\$220

SHOYU RAMEN

*Base de soya, chasu, ajitsuke tamago, cebollín, alga nori.
\$280

SPICY RAMEN

*Carne molida de cerdo, chiles asiáticos, chasu, poro frito, shiraga-negi, cebollín.
\$280

TONKOTSU RAMEN

*Base de cerdo, chasu, ajitsuke tamago, shiraga-negi, cebollín, ajonjolí.
\$280



ESPECIALES *del chef*

COMBINACIÓN ZEN

Seis diferentes sashimis
(cuatro cortes c/u)
Seis diferentes nigiris
Rollo Hosomaki
(todo a elección del chef)
\$1,500

SASHIMI MORIAWASE

Chico
*Tres tipos de pescados
(tres cortes de c/u.)
\$500

Mediano
*Cinco tipos de pescado
(cuatro cortes c/u.)
\$700

Grande
*Siete tipos de pescado
(cuatro cortes c/u.)
\$900

NIGIRI MORIAWASE

Chico
*Cinco piezas
\$450

Mediano
*Siete piezas
\$650

Grande
*Doce piezas
\$1,000

ARROZ AL WOK *(chahan)*

VERDURAS
\$160

RES
\$180

CAMARÓN
\$180

CHASU Y NARUTO
(cerdo)
\$200

**Arroz con verduras
y brote de soya.*

POSTRES

MOCHI

*Pasta de arroz dulce elaborada en casa, acompañado de helado de su elección.
\$150

CHEESECAKE

*Horneado, decorado con palomitas y dulce de leche.
\$230

CHEESECAKE LOTUS

*Horneado con una galleta Lotus dulce con frutos rojos.
\$250

TEMPURA HELADO

Helado frito de harina tempura, con dulce de leche o chocolate.
\$150

PESCA DEL DÍA

Nuestra "pesca del día" es selección de la mejor calidad de pescados de temporada, proveniente de Ensenada, Baja California, La Paz, Mar de Cortés, e importación de Japón.

Al ser pesca 100 % fresca, dependemos del clima y temporada; encuentre la disponibilidad en nuestras pizarras.

Si tiene alguna alergia o restricción, es importante nos lo haga saber antes de ordenar.

Servimos alimentos de excelente calidad, los productos crudos que usted consuma, están bajo su consideración; asimismo, no nos responsabilizamos por alguna reacción alérgica.

Precios en moneda nacional e incluyen I.V.A.



BEBIDAS

SAKE

	<i>Oshoko</i>	<i>Tokuri / 220 ml</i>	<i>Botella</i>
NANBU BIJIN SHIMPAKU / JUNMAI DAIGINJO	\$220	\$820	\$2,400
HAKKAISAN / JUNMAI GINJO	\$190	\$800	\$2,300
MICHINOKU ONIKOROSHI /HONJOZO	\$170	\$770	\$1,900
KIKUSUI /JUNMAI GINJO	\$140	\$720	\$1,700
NAMI / JUNMAI	\$120	\$680	\$1,400
SAKE SAMPLER (THREE PACK) \$420			

VINO BLANCO

	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
DÉCIMA / SAUVIGNON	\$190	\$900
MAGONI / CHARDONNAY, VERMUTI	\$170	\$800
PACO Y LOLA NO. 12 / ALBARIÑO	\$230	\$1,100
CONUNDRUM / MUSCAT BLANC, VIOGNIER	\$280	\$1,300
POUILLY FUISSE LOUIS JADOT / CHARDONNAY	\$480	\$2,300
MER SOLEIL SILVER / CHARDONNAY	_____	\$1,600
MONTE XANIC / SAUVIGNON BLANC	\$160	\$700
MONTE XANIC / GRENACHE	\$190	\$900

VINO TINTO

	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
CASA MADERO 3V	\$190	\$900
DON LEO / PINOT NOIR	\$250	\$1,200
DECOY / MERLOT	\$320	\$1,600
MONTE XANIC SELECCIÓN / MALBEC /CS	\$280	\$1,400
LIBERTY SCHOOL /CABERNET SAUVIGNON	\$220	\$1,100
CAYMUS / CABERNET SAUVIGNON	_____	\$4,000

WHISKY JAPONÉS

	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
HIBIKI	\$370	\$4,900
IWAI	\$190	\$1,900
MARS COSMO	\$760	\$7,590
TOKI	\$150	\$1,350

Precios en Moneda Nacional e incluyen I.V.A.



BEBIDAS

MIXOLOGÍA

SAKE MULE
(SAKE/JENGIBRE/SODA)
\$160

ZASSHI GIN GIN
(GINEBRA/PURE E INFUSIÓN DE
FRAMBUESA)
\$170

MEZCAL KEMURI
(SAL DE GUSANO/LICOR DE CHILE/
MIEL)
\$190

KYURI GIN GIN
(GINEBRA/ROMERO/PURÉ DE
PEPINO)
\$165

YUZUZEN
(SAKE/MENTA JAPONESA/
YUZU)
\$200

COCTELERÍA

BAILEYS CHOCOLATE
\$190

MOJITO
\$110

CARAJILLO
\$160

CARAJILLO MAZAPÁN
\$180

MARTINI LICHEE
\$170

ESPRESSO MARTINI
\$180

NEGRONI
\$170

OLD FASHION
\$180

CERVEZA

KIRIN ICHIBAN
\$140

ASAHI
\$130

SAPPORO / RICE LAGER
\$130

SAPPORO LIGHT / LAGER
\$130

ORION / PILSNER
\$160

AMSTEL ULTRA / LAGER
\$70

BOHEMIA CRISTAL / LAGER
\$70

MILLER HIGHLIFE
\$70

BEBIDAS SIN ALCOHOL

CALPIS
\$60

FÉLIX (GUAYABA,
MANZANA, FRAMBUESA)
\$70

TOPO CHICO
\$55

PERRIER
\$65

LIMONADA YUZU
\$95

LIMONADA FRUTOS ROJOS
\$80
Mineral
\$85

REFRESCOS
\$45

BOTELLA AGUA
\$45