



## 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

## 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

### PESCA DEL DÍA

## SASHIMI

### AKAMI

\$300

### CHUTORO

\$350

### TORO

\$390

### SALMÓN CANADIENSE

\$350

### KING SALMON

\$380

### PESCA DEL DÍA

*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, aguacate.  
\$650

### UNAKYU ESPECIAL

\*Anguila, pepino, aguacate.  
\$350

### ATÚN ESPECIAL

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

### KING SHAKE NO KAWA

\*Aguacate, king salmon, salmón flameado por fuera, spicy mayo, cebollín, piel de salmón dorada, salsa de anguila.  
\$320

### SANTI MAKI

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

### TORO ESPECIAL

\*Atún toro, pepino y aguacate.  
\$420

### RAINBOW MAKI

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

### 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

### DI-MAKI

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

## CONOS *(temakis)*

### SHIROMI SHISO

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

### ATÚN ESPECIAL

\*Atún, flakes de tempura, aguacate, aderezo de trufa.  
\$190

### NEGITORO CON TRUFA

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

### UNI TORO

\*Toro, erizo.  
\$290

### 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 / RAMEN

### 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

**AL AJO**  
\$180

**CHASU Y NARUTO**  
*(cerdo)*  
\$200

*\*Arroz con verduras  
y brote de soya.*

## POSTRES

### MOCHI

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

### CHEESECAKE

\*Horneado, con un coulis de frutos rojos.  
\$260

### TEMPURA HELADO

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

### PASTEL DE CHOCOLATE

\*Con caramelo, galleta y helado de la casa.  
\$260

## 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>Tokuri</i>	<i>Botella</i>
BORN GOLD / JUNMAI DAIGINJO	\$1,200	\$2,180
HAKKAISAN JUNMAI GINJO / JUNMAI GINJO	\$1,100	\$1,900
TATENOKAWA NAKADORI / JUNMAI DAIGINJO	\$1,300	\$2,450
MICHINOKU ONIKOROSHI / HONJOZO	\$900	\$1,600
NANBU BIJIN SHINPAKU/ JUNMAI DAIGINJO	\$1,350	\$2,500
KIKUSUI /JUNMAI GINJO	\$1,200	\$2,100
KAMOTZURU ITTEKI NYUKON / JUNMANI GINJO	\$900	\$1,600
NAMI/ JUNMAI GINJO	\$850	\$1,500

### VINO BLANCO

	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
CASA MADERO 2V / VALLE DEL GUADALUPE	\$190	\$850
LOUIS JADOT/ CHABLIS	\$320	\$1,440
LOUIS JADOT/ POULLY FOUSSE	\$420	\$2,100

### VINO ROSADO

	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
CASA MADERO 3V / VALLE DEL GUADALUPE	\$190	\$880

### VINO TINTO

	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
CASA MADERO 3V / VALLE DEL GUADALUPE	\$230	\$1,100
689 / NAPA VALLEY	\$300	\$1,400
MATARROMERA / RIBERA DEL DUERO	\$380	\$2,050



## BEBIDAS

### MIXOLOGÍA

SAKE MULE  
(SAKE/JENGIBRE/SODA)  
\$190

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

MEZCAL KEMURI  
(SAL DE GUSANO/LICOR DE CHILE/  
MIEL)  
\$180

KYURI GIN GIN  
(GINEBRA/ROMERO/PURÉ  
DE PEPINO)  
\$170

YUZUZEN  
(SAKE/MENTA JAPONESA/  
YUZU)  
\$210

### COCTELERÍA

BAILEYS CHOCOLATE  
\$200

CARAJILLO  
\$190

CARAJILLO CON MAZAPÁN  
\$190

MARTINI LICHEE  
\$180

MEZCALITA  
\$180

### CERVEZA

#### Importadas

SAPPORO / LAGER  
\$140

SAPPORO LIGHT / LAGER  
\$140

ASAHI / PALE LAGER  
\$140

HAIKU / RICE LAGER  
\$140

#### Artesanales

COLIMITA / LAGER  
\$120

PIEDRA LISA / IPA  
\$120

ULTRA  
\$70

### BEBIDAS SIN ALCOHOL

CALPIS  
\$70

FÉLIX (GUAYABA,  
MANZANA, FRAMBUESA)  
\$70

PERRIER  
\$70

PELLEGRINO  
\$70

LIMONADA NATURAL  
\$55

LIMONADA MINERAL  
\$60

LIMONADA FRUTOS ROJOS  
\$75

REFRESCOS  
\$50

BOTELLA AGUA  
\$50

TÉ / SABORES  
\$80