



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

Consulta nuestra disponibilidad y precio en nuestra pizarra.

SASHIMI

AKAMI

\$300

CHUTORO

\$350

TORO

\$390

SALMÓN CANADIENSE

\$350

KING SALMON

\$380

PESCA DEL DÍA

Consulta nuestra disponibilidad y precio en nuestra pizarra.



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.
\$290

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.
\$210

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	\$800	\$1,400
NANBU BIJIN SHINPAKU/ JUNMAI DAIGINJO	\$1,250	\$2,150
KIKUSUI /JUNMAI GINJO	\$1,100	\$1,900
KAMOTZURU ITTEKI NYUKON / JUNMANI GINJO	\$900	\$1,600
NAMI/ JUNMAI GINJO	\$800	\$1,450

VINO BLANCO

	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
CASA MADERO 2V / VALLE DEL GUADALUPE	\$190	\$900
LOUIS JADOT/ CHABLIS	\$320	\$1,440
LOUIS JADOT/ POULLY FOUSSE	_____	\$1,890

VINO ROSADO

	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
CASA MADERO 3V / VALLE DEL GUADALUPE	\$190	\$900

VINO TINTO

	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
CASA MADERO 3V / VALLE DEL GUADALUPE	\$230	\$1,100
689 / NAPA VALLEY	\$280	\$1,320
MATARROMERA / RIBERA DEL DUERO	_____	\$2,050

**MIXOLOGÍA**

SAKE MULE
(SAKE/JENGIBRE/SODA)
\$180

ZASSHI GIN GIN
(GINEBRA/PURÉ E INFUSIÓN DE
FRAMBUESA)
\$160

MEZCAL KEMURI
(SAL DE GUSANO/LICOR DE CHILE/
MIEL)
\$170

KYURI GIN GIN
(GINEBRA/ROMERO/PURÉ DE
PEPINO)
\$160

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

COCTELERÍA

BAILEYS CHOCOLATE
\$190

CARAJILLO
\$170

CARAJILLO CON MAZAPÁN
\$180

MARTINI LICHEE
\$170

MEZCALITA
\$160

CERVEZA*Importadas*

SAPPORO / LAGER
\$140

SAPPORO LIGHT / LAGER
\$140

ASAHI / PALE LAGER
\$140

HAIKU / RICE LAGER
\$140

Artesanales

COLIMITA / LAGER
\$110

PIEDRA LISA / IPA
\$110

ULTRA
\$70

BEBIDAS SIN ALCOHOL

CALPIS
\$65

**FÉLIX (GUAYABA,
MANZANA, FRAMBUESA)**
\$70

PERRIER
\$65

PELLEGRINO
\$60

LIMONADA NATURAL
\$55

LIMONADA MINERAL
\$60

LIMONADA FRUTOS ROJOS
\$75

REFRESCOS
\$50

BOTELLA AGUA
\$50

TÉ / SABORES
\$80