

堺市

s  
a  
k  
a  
i

	NIGIRI 15grs	SASHIMI 90grs	TEMAKI 45grs	DE LA CASA	
	65.00	180.00	110.00	Edamames	60.00
				Gohan	55.00
Atún Aleta Azul	...	...	...	Yakimeshi Mixto / Vegetales	120.00
Salmón	...	...	...	Tiradito de Totoaba	170.00
Totoaba	...	...	...	Tartare Ikigai del día (Atún o salmón)	220.00
Huachinango	...	...	...	Crujientes de Rib-Eye / Atún	220.00
Macarela	...	...	...	Hibachi de Rib-Eye / Salmón	220.00
Pulpo	...	...	...	Quijada de Hamachi	370.00
Calamar	...	...	...	Tempura (Vegetales)	150.00
Kanikama	...	...	...	Tempura (Camarón / Totoaba / Mixto)	240.00
Masago	...	...	...		
	95.00	260.00	150.00	<b>DONBURI</b>	
Hamachi	...	...	...	Shake Don (Bowl de Salmón)	230.00
Rib-eye Flameado	...	...	...	Akami Don (Bowl de Atún)	230.00
Anguila	...	...	...	Hamachi Don	280.00
Callo de Hacha	...	...	...	Unagi Don (Bowl de Anguila)	280.00
Botan Ebi (Camarón de río)	...	x	...	Rib- Eye Don	280.00
Hokkigai (Almeja Chocolate)	...	...	...		
	150.00	600.00	300.00	<b>SOPAS 80grs</b>	
Uni	...	x	...	Rib-eye Udon	280.00
O Toro	...	...	...	Tempura Udon	250.00
Wagyu A5 Japonés	...	x	...	Sukiyaki (Harusame, hongos silvestres, verduras y rib-eye en caldo semi-dulce)	280.00
King Crab (Fresco o flameado)	...	...	...	Miso Shiru (Alga, tofu, cebollin)	60.00
Ikura (Gunkan o en limón)	...	x	...		
Langostino	...	x	...	<b>GYOZAS Orden de 5 piezas</b>	
				King Crab	300.00
<b>MAKIS</b>			145.00	Camarón	180.00
Salmón / Tuna (Spicy)				Langostino	220.00
Javo (Camarón tempura con aderezo picante blanco)				Rib-eye (Con salsa de ajonjolí)	260.00
Yasai (Pepino, aguacate, espárrago y raíz de montaña)				Wagyu (Con foie grass)	500.00
Haru (Hamachi, hoja de shiso, yuzu y sal)				<b>ENSALADAS 80grs</b>	
Yorokobi (Especial de la casa)			180.00	Ensalada de Alga (con un toque de cítricos japoneses y ajonjolí)	140.00
Kumo (Softshell crab, aguacate, pepino y masago)				Tarabagani Su (ensalada de Cangrejo de Alaska con vinagreta del chef y Yuzu)	200.00
Kaizoku (Variación de pescados)				Tako Su (ensalada de pulpo con vinagreta japonesa)	170.00
Unakyu (Anguila con pepino)					
Ikigai (Hibachi de rib-eye con crisantemo tempurizado)					
Kuranchi (Masago y tempura, anguila y aguacate por fuera)					
Botan Ebi (Camarón de río, ralladura de limón y yuzu)					
Osi-zushi (Totoaba, salmón, anguila o rib-eye)			450.00		

En este establecimiento servimos productos crudos, el consumo de estos es bajo su propia responsabilidad. Precios incluyen el 16% de I.V.A. Precios sujetos a cambios.

堺市

S  
a  
k  
a  
i