

SUSHI すし

* Servido con salsa de soya, jengibre encurtido y wasabi

NIGIRI にぎり寿司

SAKE

salmón crudo

㉙ EBI

camarón cocido

㉙ MAGURO

atún rojo crudo

MAKI 巻き寿司

CALIFORNIA

kanikama, aguacate, pepino, tampico

DRAGON ROLL

camarón capeado y frito, aguacate, pepino, mayonesa acevichada, gel de mango

⌚ ATÚN PICANTE

ensalada asiática de manzana, ciruela, pepino, salsa de soya

SASHIMI 刺身

㉙ HAMACHI

aleta amarilla crudo

㉙ SAKE

Salmón crudo

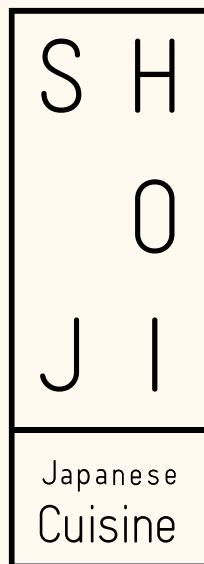
TATAKI たたき

㉙ MAGURO

atún rojo sellado

㉙ SAKE

salmón sellado



GOHANMONO ご飯もの

㉙ ARROZ BLANCO ごはん

arroz al vapor

㉙ YAKIMESHI ごはん

MIXTO RES, POLLO Y CAMARÓN
arroz frito, vegetales, salsa de soya

㉙ DONBURIMONO丼もの

arroz con pescado, carne, huevo, caviar de ponzu, salsa domburi

⌚ COSTILLA DE RES

salsa thai, calabaza, shitake, gel de piña

TORIDON トリドン

croquetas de pollo, salsa teriyaki, puré de camote, ikura

Comer carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si tiene un problema de salud.

SHIRUMONO しるもの

SOPA

◎ MISO みそしる

tofu, wakame, shiitake

NERIMONO ねりもの

RAMEN ラーメン

panceta, pollo, vegetales, naruto

UDON うどん

tallarines de harina de trigo, res, cebolletas, ejotes, setas, calabazas, salsa hoisin

AGEMONO 揚げ物

CAMARONES TEMPURA の 天ぷら

camarones fritos, wonton de vegetales, salsa tibia de coco

YAKIMONO 焼きもの

PLATILLOS FUERTES AL GRILL

◎ ABURI RED TUNA アブリマグロ

marinado en soya, aceite de ajonjolí, siracha, gel de ponzu, cremoso de aguacate, caviar

◎ SALMÓN MISO 焼き鮭

a la parrilla, nori, espárragos, betabel confitado, salsa miso

DEZATO デザート

PASTEL DE QUESO JAPONÉS

スフレチーズケーキ

BANANA バナナ

tempura, salsa tibia de chocolate, helado de té verde

Comer carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si tiene un problema de salud.

◎ Platillos libres de gluten

● Platillos picantes

MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

ENTRADAS

● Aguacate Fuego

Quelites, ceniza de habanero, paté de pimientos

● Cherry Tartine

Tomate confit al romero, aceituna negra, paté de cebolla reducción de balsámico, vinagreta

● Boneless de Coliflor

BBQ, Gochujang, fritas de camote

SOPA

● Crema de Papa y Poro

PLATOS FUERTES

● Tetela de Hongos y frijol

Setas, champiñón, hoja santa, ensalada de nopal, salsa encacahuatada

● Crêpês de Setas

Cremoso de poblano, elote dulce, cebolla cambray, ejotes

POSTRE

● Red Velvet

Bizcocho de terciopelo sin huevo, crema vegetal de vainilla, compota de frutos rojos

● Platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

● Platillos picantes

● Platillos libres de gluten

● Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

● Contiene lácteos y/o huevos

MENÚ DE NIÑOS

KUSHIAGE

Pincho empanizado y frito de res, camarón, pollo o queso, salsa dulce tonkatsu

● ENSALADA DE POLLO THAI

Ensalada de pollo con limón, cilantro, zanahoria, cebolla, papaya verde o mango, salsa soja, pimienta, ajo y vinagreta de maní

● PHO BO

Sopa vietnamita de res y tallarines, perfumada a la canela, anís estrella y jengibre

ⓧ ARROZ FRITO

Arroz blanco salteado al wok con arvejas tiernas, tocino, pimientos, huevo y salsa soja

POLLO AGRIDULCE

Cubos de pechuga de pollo fritos y vegetales crujientes, salsa agridulce oriental

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

- ✿ Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)
- Platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
- Contiene lácteos y/o huevos
- ⓧ Platillos libres de gluten