



ALIMENTOS

ENTRADAS

最初のコース

Sopa Miso \$70.00

Caldo dashi, tofu, wakame y cebollín. 200ml

Elote baby \$75.00

Elote tierno bañado en salsa Teriyaki, acompañado con spicy mayo. 67g

Orden de Kushiagues de queso \$120.00

Acompañado de salsa kushiague. 100g (2 piezas)

Tempura de verduras \$120.00

Variedad de verduras tempura. 250g

Gyosas de camarón (5pz) \$185.00

Gyosas de camarón al vapor, acompañadas de vinagreta de ajonjolí. 80g

Gyosas de buta (5pz) \$185.00

Gyosas de panceta al vapor, acompañadas de salsa spicy. 80g

Camarones roca \$230.00

Camarones tempura, salseados en salsa roca. 120g

Brocoli tempura \$200.00

Brocoli tempura y atún, bañados en salsa agridulce. 105g

Tempura de camarón \$240.00

Camarones tempura y aros de cebolla. 200g

Tacos de ribeye \$260.00

Tacos de ribeye, salsa de ajonjolí, cebollín y chiles toreados. 150g

Ebi ageta \$280.00

Pasta de camarón rellena de kanikama con cereales fritos bañados en salsa spicy dulce. 250g (3 piezas)

Yakimeshi Cielo Mar y Tierra \$125.00

Edemames Spicy \$95.00

Vainas de edemames salteadas con hojuelas de chile y sal maldon 100g

Coliflor Roca \$185.00

Coliflor tempurizada, bañada en mayo spicy sobre una cama de mix de lechugas 250g

SASHIMIS

刺身

Sashimi de salmón \$190.00

Salmón (120g), bañado en vinagreta de aceites.

Sashimi de atún \$190.00

Atún (120g), bañado en vinagreta de aceite picante.

Sashimi de pescado blanco \$220.00

Pescado blanco (120g), bañado en vinagreta cítrica.

Sashimi de ribeye \$280.00

Ribeye (120g), bañado en vinagreta picante, salsa de ajonjolí, porro y ajo frito.

Sashimi de hamachi \$280.00

Hamachi (120g), bañado en vinagreta de jamaica.

NIGUIRIS

にぎり

Nigui de salmón \$65.00

Arroz, salmón, spicy mayo y rayadura de limón amarillo.

Nigui de akami \$65.00

Arroz, akami y pesto shiso.

Nigui de anguila \$65.00

Arroz, anguila, manzana y salsa de anguila.

Nigui de camarón \$65.00

Arroz, camarón, yuzu kosho y cebollín con un toque cítrico.

Nigui de ribeye \$65.00

Arroz, ribeye, chile serrano y salsa de ajonjolí.

Nigui de pescado blanco \$70.00

Arroz y pescado blanco con toque cítrico.

Nigui de hamachi \$75.00

Arroz, hamachi, hoja oba y yuzu kosho.

El gramaje indicado en cada platillo informa la porción de proteína cruda que contiene. Medida estándar: 45ml por copa (1.5oz) Precios al público en MXN incluyen IVA. La propina no es obligatoria. Aceptamos pagos en efectivo y tarjetas Visa, MasterCard y American Express. El pago con tarjeta n o genera ninguna comisión.

Bebe con responsabilidad. www.alcoholinformate.org

MAKIS

巻き

Tori roll	\$140.00
Pollo, zanahoria, aguacate y salsa de anguila. 200g	
California roll	\$140.00
Kanikama, queso crema, pepino y aguacate. 200g	
Osomaki de atún spicy	\$150.00
Rollo de atún, aguacate y spicy mayo. 120g	
Osomaki de salmón spicy	\$150.00
Rollo de salmón, aguacate y spicy mayo. 120g	
Osomaki de camarón spicy	\$150.00
Rollo de camarón, spicy mayo y aguacate. 120g	
Tuna roll	\$150.00
Atún, aguacate, pepino, spicy mayo y shichimi. 200g	
Banana roll	\$180.00
Plátano macho, queso crema, camarón, spicy mayo dulce, masago y brotes. 200g	
Osomaki de hamachi	\$180.00
Rollo de hamachi y spicy mayo. 120g	
Osomaki de pescado blanco	\$180.00
Rollo de pescado blanco, pepino y yuzu. 120g	
Tampico roll	\$180.00
Tampico, aguacate, espárrago, salmón, salsa de anguila y brotes. 200g	
Maki roca	\$180.00
Camarones roca, atún, aguacate, pepino, chile serrano y ajonjolí. 200g	
Dragon roll	\$220.00
Camarón, kanikama, queso crema, mango, aguacate, salsa de anguila y spicy mayo dulce. 200g	
Unagui spicy roll	\$220.00
Anguila, camarón, mango, aguacate, crunchy spicy y salsa de anguila. 200g	
Maki refresh	\$220.00
Atún, camarón, spicy mayo dulce y cebollín. 200g	
Orenji maki	\$220.00
Kanikama tempura, salmón, aguacate, espárrago, masago, spicy dulce y limón amarillo. 200g	
Mango roll	\$220.00
Mango, camarón, atún, cebollín, crunchy spicy y salsa de anguila. 200g	

HANO ROLL

ハンドロール

Salmón spicy	\$105.00
Salmón (75g), aguacate, spicy mayo y tanuki (hojuelas de tempura).	
Atún spicy	\$105.00
Atún (75g), aguacate, spicy mayo y tanuki (hojuelas de tempura).	
Salmón y masago	\$105.00
Salmón (65g), masago, spicy mayo, tanuki (hojuelas de tempura).	
Ribeye	\$130.00
Ribeye (65g), salsa de ajonjolí, cebollín y tanuki (hojuelas de tempura).	
Hamachi	\$190.00
Hamachi (65g), hoja oba, yuzu y tanuki (hojuelas de tempura).	

SUSHI CAKE

寿司ケーキ

Salmón spicy	\$210.00
Arroz frito, salmón, spicy mayo, aguacate, salsa sriracha y cebollín. 200g (6 piezas)(frito)	
Atún spicy	\$210.00
Arroz frito, atún, salsa sriracha, aceite de ajonjolí, aguacate y cebollín. 200g (6 piezas)(frito)	
Orijinaru oishi	\$210.00
Arroz, ribeye, tampico, masago, tanuki y salsa de ajonjolí. 200g (6 piezas)(frito)	

POKES

ポキ

De salmón	\$220.00
Arroz shari, salmón, masago, salsa de anguila, pepino, aguacate, spicy mayo y kizami nori. 350g	
De atún	\$220.00
Arroz frito, atún, salsa sriracha, aceite de ajonjolí, aguacate y cebollín. 200g	
De ribeye	\$250.00
Arroz shari, tampico, salsa spicy, cebolla, ribeye, shishito, aguacate y tanuki. 350g	
De camarón	\$280.00
Arroz shari, camarón tempura, masago, mayo spicy dulce, aguacate, pepino, queso crema y fresa. 350g	
De pescado blanco	\$300.00
Arroz shari, pescado blanco, masago, mayo spicy dulce, aguacate, pepino, kizami nori, ajonjolí y tanuki. 350gr	

El gramaje indicado en cada platillo informa la porción de proteína cruda que contiene. Medida estándar: 45ml por copa (1.5oz) Precios al público en MXN incluyen IVA. La propina no es obligatoria. Aceptamos pagos en efectivo y tarjetas Visa, MasterCard y American Express. El pago con tarjeta n o genera ninguna comisión.

Bebe con responsabilidad. www.alcoholinformate.org

POSTRES

デザート

Mochis \$100.00

Mochi de la casa, pregunta por sabores de temporada.
110g

Tempura helado \$170.00

Masa choux rellena de helado de vainilla salsas a elegir
chocolate, mermelada de fresa y cajeta. 200g

Mousse de tofu y chocolate \$260.00

Mousse de tofu y chocolate, galleta, cocoa y frutos rojos.
200g

EXTRAS

エクストラ

Wasabi (30g)	\$30.00
Gary (30g)	\$30.00
Salsa de anguila (30g).....	\$30.00
Mayonesa spicy (30g)	\$30.00
Aguacate (30g)	\$30.00
Tampico (30g)	\$30.00
Ajos fritos (30g).....	\$30.00
Salsa Sriracha (30g)	\$30.00

LO BIGAN

ビガン

Maki Tuna Roll \$160.00

Queso crema, aguacate, atún, alga y algarrabo 185g

Maki empanizado Oren..... \$170.00

Queso crema, spicy, no pollo a la naranja, zanahoria,
frito y anguila 240g

Maki Mango Roll \$160.00

Queso crema, espárrago, aguacate, mango
y anguila 200g

Maki Salmon Roll \$160.00

Queso crema, tofu teriyak, pepino, salmón
y guacamole 190g

Maki No Beef Roll \$185.00

No beef, shishito tempura, sriracha, aderezo
de ajonjolí, tanuki, anguila 205g

Wonton \$125.00

Wonton rellenos de beyond meat con vegetales
y especias, acompañadas de siracha dulce.

Temaki Tuna \$85.00

Atún sandía spicy, shichimi de algas, aguacate.

Edemames Spicy \$95.00

Vainas de edemames salteadas con hojuelas de chile
y sal maldon 100g

Edemames al Vapor..... \$85.00

Vainas de edemames tiernas con sal maldon 100g

**Brócoli Tempura
en Salsa de Naranja** \$125.00

Brócoli tempurizado bañado en salsa de naranja
y cubierto de salmón pimienta 350g

**Coles de Bruselas en salsa
agridulce** \$95.00

Coles de brussels deshojadas y fritas, bañadas
en aderezo balsámico 200g

Coliflor Roca..... \$185.00

Coliflor tempurizada, bañada en mayo spicy
sobre una cama de mix de lechugas 250g

Tostadas no atún..... \$125.00

Atún sandía con aguacate, mayo spicy y brote
de cilantro, sobre una tostada de la casa 113g c/u

Tostadas no salmón..... \$125.00

Salmón pimienta con aguacate, mayo spicy y brote
de cilantro, sobre una tostada de la casa 116g c/u

Ensalada de Algas \$95.00

Vainas de edemames salteadas con hojuelas de chile
y sal maldon 100g

Tiradito Salmón..... \$165.00

Láminas de salmón pimienta con julianas de cebolla
morada y sal negra, sobre un espejo de yuzu 200g

Tiradito Atún Sandía..... \$165.00

Láminas de atún sandía con brote de menta
y guacamole, sobre un espejo de yuzu 200g

Yakimeshi.....

Yakimeshi Mixto \$125.00

Gohan \$65.00

Nigiri Aguacate..... \$45.00

Nigiri Atún Sandía \$45.00

Nigiri Salmon Pimiento..... \$125.00

Gyosas de no pollo (5pz) \$125.00

Gyosas de no pollo con vegetales y especias,
bañadas en salsa de naranja

EXTRAS

エクストラ

Mayo spicy 30g	\$30.00
Chiles toreados 30g.....	\$30.00
Ajo frito 30g.....	\$30.00
Salsa de anguila 30g.....	\$30.00

El gramaje indicado en cada platillo informa la porción de proteína cruda que contiene. Medida estándar: 45ml por copa (1.5oz). Precios al público en MXN incluyen IVA.
La propina no es obligatoria. Aceptamos pagos en efectivo y tarjetas Visa, MasterCard y American Express. El pago con tarjeta n o genera ninguna comisión.

Bebe con responsabilidad. www.alcoholinformate.org

COCTELES カクテル

Yuzu Highball	\$195.00
45ml de Whisky Toki, Cordial de yusu y top de soda.	
Shiso Forest	\$195.00
45 ml de Gin Roku, shrub shiso, fernet branca y top de soda.	
Kasumi Spritz	\$195.00
45 ml de Sho chi kubai, Cordial de hanami, top de soda y top de prosecco.	
Shibuya (zero/proof)	\$120.00
Syrup de té verde, agua de coco y hierbabuena.	
Murasaki (zero/proof)	\$120.00
Shrub de frambuesa e infusión de jamaica con pimienta rosa.	

CLÁSICOS クラシック

Aperol Spritz	\$180.00
45 ml de Aperol, top de soda y top de prosecco.	
Hugo Spritz	\$180.00
45 ml de St. Germain, top de soda y top de prosecco.	
Carajillo	\$180.00
45 ml de licor 43 y un espresso corto.	

CERVEZAS ビール

XX Lager (355 ml)	\$70.00
Caguamita Carta Blanca (355 ml)	\$70.00
Amstel Ultra (355 ml)	\$70.00
Heineken (355 ml)	\$70.00
Heineken 0.0 (225ml)	\$70.00
Clamato	\$25.00
Vaso michelado	\$25.00

CERVEZAS IMPORTADAS 輸入ビール

Sapporo Premiun (355 ml)	\$150.00
Singha (355 ml)	\$150.00
Asahi dry (355 ml)	\$150.00

DESTILADOS 蒸留酒

WHISKY	Copeo 45 ml
Jim Beam	\$180.00
Johnnie Walker Etiqueta Roja	\$150.00
Toki	\$225.00
Hibiki	\$310.00

GINEBRA	Copeo 45 ml
Bombay	\$180.00
Roku	\$200.00
Hendricks	\$250.00

RON	Copeo 45 ml
Flor de Caña 4 Dry	\$125.00
Bacardi blanco	\$140.00

TEQUILA	Copeo 45 ml
Hornitos cristalino	\$125.00
Herradura plata	\$140.00

MEZCAL	Copeo 45 ml
Unión	\$170.00
Amarás espadín	\$190.00

SOTOL	Copeo 45 ml
Cardenxe de la Sierra	\$195.00

VOOKA	Copeo 45 ml
Absolut	\$150.00
Smirnoff	\$125.00
Stolichnaya	\$180.00

SAKE	
Ochoko Sake de la casa (60 ml)	\$90.00
Tokkuri Sake de la casa (120 ml)	\$175.00
Tokkuri Sake de la casa (240 ml)	\$340.00
Nigori creme (Botella 300 ml)	\$450.00
Mio sparkling (Botella 300 ml)	\$750.00
Junmai Ginjo (Botella 300 ml)	\$750.00

VINOS	Copa 150 ml	Botella 750 ml
Kung Fu Girl (blanco)	\$200.00	\$850.00
Sexy Fish (tinto)	\$200.00	\$850.00
Raza Pet Nat		\$1,250.00

El gramaje indicado en cada platillo informa la porción de proteína cruda que contiene. Medida estándar: 45ml por copa (1.5oz) Precios al público en MXN incluyen IVA. La propina no es obligatoria. Aceptamos pagos en efectivo y tarjetas Visa, MasterCard y American Express. El pago con tarjeta n o genera ninguna comisión.

Bebe con responsabilidad. www.alcoholinformate.org

BEBIDAS

CAFÉ コーヒー

Espresso	\$45.00
Americano	\$45.00
Latte	\$65.00
Capuchino	\$65.00
Tisana de temporada	\$65.00

REFRESCOS ソーダ

Coca Cola regular (355 ml)	\$60.00
Coca Cola light (355 ml)	\$60.00
Coca Cola zero (355 ml)	\$60.00
Sprite (355 ml)	\$60.00
Fresca (355 ml)	\$60.00
Sidral Mundet (355 ml)	\$60.00
Casa del agua natural (355 ml)	\$65.00
Casa del agua mineral (355 ml)	\$70.00
Suero	\$25.00

SOFT DRINKS Kombucha コンブチャ

Umani Toronja / Romero (355 ml)	\$85.00
Umani Hoja de higo (355 ml)	\$85.00
Umani Frambuesa (355 ml)	\$85.00
Limonada (natural o mineral)	\$65.00
Naranja (natural o mineral)	\$65.00
Casa del agua pitaya (355 ml)	\$75.00
Casa del agua sandía (355 ml)	\$75.00
Casa del agua jengibre (355 ml)	\$75.00

CLÁSICOS クラシック

Aperol Spritz	\$180.00
45 ml de Aperol, top de soda y top de prosecco.	
Hugo Spritz	\$180.00
45 ml de St. Germain, top de soda y top de prosecco.	
Carajillo	\$180.00
45 ml de licor 43 y un espresso corto.	

CERVEZAS IMPORTADAS

輸入ビール

Sapporo Premium (355 ml)	\$150.00
Singha (355 ml)	\$150.00
Asahi dry (355 ml)	\$150.00

DESTILADOS 蒸留酒

WHISKY

Copeo 45 ml

Jim Beam	\$180.00
Johnnie Walker Etiqueta Roja	\$150.00
Toki	\$225.00
Hibiki	\$310.00

GINEBRA

Copeo 45 ml

Bombay	\$180.00
Roku	\$200.00
Hendricks	\$250.00

RON

Copeo 45 ml

Flor de Caña 4 Dry	\$125.00
Bacardi blanco	\$140.00

TEQUILA

Copeo 45 ml

Hornitos cristalino	\$125.00
Herradura plata	\$140.00

MEZCAL

Copeo 45 ml

Unión	\$170.00
Amarás espadín	\$190.00

SOTOL

Copeo 45 ml

Cardenxe de la Sierra	\$195.00
-----------------------------	----------

El gramaje indicado en cada platillo informa la porción de proteína cruda que contiene. Medida estándar: 45ml por copa (1.5oz) Precios al público en MXN incluyen IVA. La propina no es obligatoria. Aceptamos pagos en efectivo y tarjetas Visa, MasterCard y American Express. El pago con tarjeta n. o genera ninguna comisión.

Bebe con responsabilidad. www.alcoholinformate.org

VOOKA

Copeo 45 ml

Absolut	\$150.00
Smirnoff	\$125.00
Stolichnaya	\$180.00

SAKE

Ochoko Sake de la casa (60 ml)	\$90.00
Tokkuri Sake de la casa (120 ml)	\$175.00
Tokkuri Sake de la casa (240 ml)	\$340.00
Nigori creme (Botella 300 ml)	\$450.00
Mio sparkling (Botella 300 ml)	\$750.00
Junmai Ginjo (Botella 300 ml)	\$750.00

VINOS

Copa 150 ml Botella 750 ml

Kung Fu Girl (blanco)	\$200.00	\$850.00
Sexy Fish (tinto)	\$200.00	\$850.00
Raza Pet Nat		\$1,250.00

いただきます
¡Buen Provecho!

El gramaje indicado en cada platillo informa la porción de proteína cruda que contiene. Medida estándar: 45ml por copa (1.5oz). Precios al público en MXN incluyen IVA. La propina no es obligatoria. Aceptamos pagos en efectivo y tarjetas Visa, MasterCard y American Express. El pago con tarjeta n o genera ninguna comisión.

Bebe con responsabilidad. www.alcoholinformate.org