



ALIMENTOS

ENTRADAS

GOHAN	\$75.00
Arroz al vapor. (120gr)	
SOPA MISO	\$85.00
Fondo miso, tofu, wakame y cebollín. (180 ml)	
ELOTE BABY	\$85.00
Elote tierno bañado en salsa Teriyaki, acompañado con spicy mayo. (70gr)	
YAKIMESHI DE VERDURAS	\$95.00
Arroz frito, verduras mixtas, aceite de ajonjolí y soya. (200 g)	
EDAMAMES AL VAPOR	\$100.00
Vainas de frijol de soya acompañados de sal maldon. (120 g)	
EDAMAMES SPICY	\$105.00
Vainas de frijol de soya asadas con salsa spicy y shichimi. (100 g)	
ENSALADA DE ALGAS	\$110.00
Acompañadas de vinagreta de cítricos, jitomate cherry. (100gr)	
COLES DE BRUSELAS EN NITZUME	\$110.00
Coles de brussels deshojadas y fritas, bañadas en salsa de anguila. (100gr)	
TEMPURA DE VERDURAS	\$140.00
Variedad de verduras tempura. (250gr)	
KUSHIAGUES DE QUESO	\$140.00
Acompañado de salsa kushiague. (100gr) 2 pzs	
YAKIMESHI CIELO, MAR Y TIERRA	\$145.00
Arroz frito, verduras mixtas, rib eye (25g), pollo (25g) y camarón (25g), aceite de ajonjolí y soya.	
CAMARONES ROCA	\$265.00
Camarones (100 g) al tempura, salseados en mayo roca y ajonjolí.	

SASHIMIS

SASHIMI DE SALMÓN (CRUDO)	\$230.00
Corte grueso o delgado. (90 g)	
SASHIMI DE ATÚN (CRUDO)	\$230.00
Corte grueso o delgado. (90 g)	
SASHIMI DE PESCA BLANCA (CRUDO)	\$260.00
Corte grueso o delgado. (90 g)	
SASHIMI DE HAMACHI (CRUDO)	\$350.00
Corte grueso o delgado. (90 g)	

NIGIRIS

NIGURI DE RIB EYE	\$75.00
Arroz shari, rib eye, chile serrano y salsa de ajonjolí. (20gr)	
NIGURI DE SALMÓN (CRUDO)	\$75.00
Arroz shari, salmón, spicy mayo y limón amarillo. (20gr)	
NIGURI DE CAMARÓN	\$75.00
Arroz shari, camarón, masago y vinagreta de ajonjolí picante. (20 g)	
NIGURI DE ANGUILA	\$75.00
Arroz shari, anguila, manzana, ajonjolí y salsa de anguila. (20gr)	
NIGURI DE AKAMI (CRUDO)	\$75.00
Arroz shari, akami, vinagreta picante y yuzu kosho. (20gr)	
NIGURI DE PESCA BLANCA (CRUDO)	\$80.00
Arroz shari y pesca blanca con toque cítrico. (20gr)	
NIGURI DE HAMACHI (CRUDO)	\$85.00
Arroz shari, hamachi y yuzu kosho. (20gr)	

El gramaje indicado en cada platillo informa la porción de proteína cruda que contiene. El consumo de pescados y mariscos crudos ó parcialmente cocidos puede representar un riesgo para la salud, el consumo de estos queda bajo consideración y responsabilidad del comensal. 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 no genera ninguna comisión. Bebe con responsabilidad. www.alcoholinformate.org

ESPECIALIDADES

TACOS DE SALMÓN (CRUDO) \$180.00

Salmón (40 g), camarón (12 g)
crujiente, mayo dulce y salsa de
anguila. 1 pz

BRÓCOLI TEMPURA (CRUDO) \$200.00

Brócoli al tempura cubierto con láminas
de atún (60 g), bañados en salsa spicy.

GYOZAS DE CAMARÓN \$215.00

Gyozas de camarón (80 g) al vapor,
vinagreta de ajonjolí, shichimi y brotes
de cilantro. 5 pzs

GYOZAS DE BUTA \$215.00

Gyozas de pork belly (80 g) al vapor,
acompañadas de salsa spicy, shichimi y
brotes de cilantro. 5 pzs

TEMPURA DE CAMARÓN \$240.00

Camarones (120 g) al tempura
acompañados de tendashi. 6 pzs

TACOS DE RIB EYE \$260.00

Tacos de rib eye (120 g) en tortilla de
harina, salsa de ajonjolí, cebollín y chiles
toreados.

EBI AGETA \$280.00

Croquetas de camarón (120 g) rellenas de
kanikama (17 g), salseadas con mayonesa
spicy dulce.

RAMEN DE POLLO \$280.00

Noodles en reducción de consome de
pollo, naruto (25 g), alga, huevo (60 g),
ajonjolí picante y pollo (60 g) crocante

POKES

DE SALMÓN (CRUDO) \$230.00

Arroz shari, salmón (45 g), masago (15 g),
salsa de anguila, pepino, aguacate, spicy
mayo y kizaminori.

DE ATÚN (CRUDO) \$230.00

Arroz frito, atún (60 g), salsa sriracha,
aceite de ajonjolí, aguacate y cebollín.

DE PESCA BLANCA (CRUDO) \$230.00

Arroz shari, pesca blanca (45 g), masago
(15 g), mayo dulce, aguacate, pepino,
kizaminori, ajonjolí y tanuki.

DE CAMARÓN \$280.00

Arroz shari, camarón tempura (45 g),
masago (15 g), mayo dulce, aguacate,
pepino, queso crema y fresa.

DE RIB EYE \$280.00

Arroz shari, tampico (30 g), salsa spicy,
cebolla encurtida, rib eye (60 g), shishito,
aguacate y tanuki.

TIRADITOS

TIRADITO DE SALMÓN TRUFA (CRUDO) \$200.00

Salmón (80 g), aceite de trufa, vinagreta
de cítricos y ajonjolí.

TIRADITO DE ATÚN AJONJOLÍ (CRUDO) \$200.00

Atún (80 g), bañado en vinagreta de
ajonjolí picante trufada.

SAKANA SPICY (CRUDO) \$220.00

Pesca blanca (80g), yuzu kosho, serrano,
aguacate, pepino y sal maldon.

TIRADITO DE HAMACHI JAMAICA (CRUDO) \$280.00

Hamachi (80gr), bañado en vinagreta
de jamaica.

El gramaje indicado en cada platillo informa la porción de proteína cruda que contiene. El consumo de pescados y mariscos crudos ó parcialmente cocidos puede representar un riesgo para la salud, el consumo de estos queda bajo consideración y responsabilidad del comensal. 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 no genera ninguna comisión. Bebe con responsabilidad. www.alcoholinformate.org

MAKIS

TORI ROLL	\$160.00
Pollo (50 g) empanizado, zanahoria, aguacate y salsa de anguila.	
CALIFORNIA ROLL (CRUDO)	\$160.00
Kanikama (17 g), queso crema, ajonjolí, pepino y aguacate.	
OSOMAKI DE ATÚN SPICY (CRUDO)	\$175.00
Rollo de atún (45 g), aguacate y spicy mayo.	
OSOMAKI DE SALMÓN SPICY (CRUDO)	\$175.00
Rollo de salmón (45 g), aguacate y spicy mayo.	
OSOMAKI DE CAMARÓN SPICY	\$175.00
Rollo de camarón (45 g) empanizado, spicy mayo y aguacate.	
TUNA ROLL (CRUDO)	\$175.00
Atún (45 g), aguacate, pepino, spicy mayo y shichimi.	
BANANA ROLL	\$205.00
Plátano macho, queso crema, camarón (25 g), spicy dulce, masago (6 g) y brotes de cilantro.	
OSOMAKI DE HAMACHI (CRUDO)	\$205.00
Rollo de hamachi (45 g) y spicy mayo.	
TAMPICO ROLL (CRUDO)	\$205.00
Tampico (30 g), aguacate, espárrago, salmón (45 g), salsa de anguila y brotes de cilantro.	
MAKI ROCA (CRUDO)	\$205.00
Camarones roca (25 g), atún (40 g), aguacate, pepino, chile serrano y ajonjolí.	
OSOMAKI DE PESCA BLANCA (CRUDO)	\$225.00
Rollo de pesca blanca (45 g), pepino y vinagreta de yuzu.	
DRAGON ROLL (CRUDO)	\$255.00
Camarón (25 g), kanikama (17 g), queso crema, mango, aguacate, salsa de anguila y mayo dulce.	
UNAGUI SPICY ROLL	\$255.00
Anguila (45 g), camarón (25 g), mango, aguacate, crunchy spicy y salsa de anguila.	
REFRESH ROLL (CRUDO)	\$255.00
Atún (50 g), camarón (25 g), spicy mayo y cebollín.	
ORENJI ROLL (CRUDO)	\$255.00
Kanikama (17 g) tempura, salmón (35 g), aguacate, espárrago, masago (30 g), spicy dulce y limón amarillo.	
MANGO ROLL (CRUDO)	\$255.00
Mango, camarón (25 g), atún (25 g), cebollín, crunchy spicy, ajonjolí y salsa de anguila.	
KAGE ROLL	\$255.00
Atún (45 g), aguacate tempurizado, mayo spicy y salsa de anguila	

MAKI RYU	\$255.00
Rollo de rib eye (40 g), con un mix de verduras y espárrago a la mantequilla flameados, bbq de sriracha y tanuki.	
OSAKA ROLL	\$265.00
Camarón (25 g), queso crema, pepino, aguacate, kanikama (34 g), mayo spicy y salsa de anguila.	

HANO ROLL

SALMÓN SPICY (CRUDO)	\$120.00
Salmón (30 g), aguacate, spicy mayo y tanuki.	
TUNA SPICY (CRUDO)	\$120.00
Atún (30 g), aguacate, spicy mayo y tanuki.	
DAINAMAITO (CRUDO)	\$120.00
Salmón (30 g), masago(8 g), spicy mayo.	
GYU	\$150.00
Rib eye (30 g), salsa de ajonjolí, cebollín y tanuki.	
HAMACHI (CRUDO)	\$220.00
Hamachi (30 g), hoja oba shizo, yuzu.	

SUSHI CAKE

SALMÓN SPICY (CRUDO)	\$220.00
Arroz frito, salmón (45 g), spicy mayo, aguacate, salsa sriracha y cebollín. 6 piezas.	
ATÚN SPICY (CRUDO)	\$220.00
Arroz frito, atún (45 g), salsa sriracha, aceite de ajonjolí, aguacate y cebollín. 6 piezas.	
ORIJINARU OISHI (CRUDO)	\$220.00
Arroz, rib eye (60 g), tampico (15 g), masago (20 g), tanuki y salsa de ajonjolí. 6 piezas.	

EXTRAS

WASABI (30GR)	\$35.00
GARY (30GR)	\$35.00
SALSA DE ANGUILA (30GR)	\$35.00
MAYONESA SPICY (30GR)	\$35.00
AGUACATE (30GR)	\$35.00
TAMPICO (30GR)	\$35.00
AJOS FRITOS (30GR)	\$35.00
EDAMAMES (30GR)	\$35.00
PEPINO (30GR)	\$35.00
SALSA SRIRACHA (30GR)	\$35.00

LO BIGAN VEGANO

NIGIRI AGUACATE	\$55.00
Arroz, aguacate siracha y sal maldon. (30 g)	
YAKIMESHI MIXTO	\$95.00
Arroz frito, verduras mixtas, no pollo(15 g), no carne(15 g), ajonjolí y cebollín, aceite de ajonjolí y soya.	
TEMAKI TUNA	\$95.00
Atún sandía spicy, shichimi de algas, aguacate. (65 g)	
COLES DE BRUSELAS EN SALSA	\$105.00
AGRIDULCE	
Coles de brucas deshojadas y fritas, bañadas en salsa de dulce. (100 g)	
TOSTADAS NO ATÚN	\$135.00
Atún sandía con aguacate, mayo spicy y brote de cilantro, sobre una tostada de la casa. (130g)	
WONTON	\$135.00
Wonton rellenos de beyond meat con vegetales y especias, acompañados de sriracha dulce.	
GYOZAS DE NO POLLO (5PZS)	\$135.00
Gyozas de no pollo con vegetales y especias, bañadas en salsa de naranja.	
BRÓCOLI TEMPURA EN SALSA DE	\$135.00
NARANJA	
Brócoli tempurizado bañado en salsa de naranja con pimienta salmón. (200 g)	

MAKI MANGO ROLL	\$170.00
No queso crema, espárrago, aguacate, mango y salsa dulce.(180 g)	
MAKI NO SALMÓN ROLL	\$170.00
No queso, tofu teriyaki, pepino, no salmón y guacamole. (180 g)	
MAKI NO TUNA ROLL	\$170.00
No queso, aguacate, no atún, alga y algarrabo. (180 g)	
MAKI OREN	\$180.00
No queso, spicy, no pollo a la naranja y zanahoria. (180 g)	
MAKI NO BEEF ROLL	\$195.00
No beef, shishito tempura, sriracha, aderezo de ajonjolí, tanuki y anguila. (180 g)	
COLIFLOR ROCA	\$195.00
Coliflor tempurizada, aderezada con queso spicy sobre mix de lechugas. (180 g)	

EXTRAS BIGAN

MAYO SPICY (30GR)	\$40.00
Tofu y chipotle.	
CHILES TOREADOS (30GR)	\$40.00
Chile serrano, cebolla y soya.	
AJO FRITO (30GR)	\$40.00
Ajos fritos a la plancha.	
SALSA DULCE (30GR)	\$40.00
Sriracha y jarabe natural.	

POSTRES

MOCHIS	\$115.00
Mochi de la casa pregunta por sabores de temporada. (150 g)	
CREME BRULEE AL MISO	\$165.00
Compota de frutos rojos, polvo de matcha, y creme bruleé. (180 g)	
TEMPURA HELADO	\$185.00
Helado de vainilla tempurizado, bañado con mermelada y chocolate. (180 g)	
MOUSSE DE TOFU Y CHOCOLATE	\$260.00
Mousse de tofu y chocolate, galleta, cocoa y frutos rojos. (200 g)	

El gramaje indicado en cada platillo informa la porción de proteína cruda que contiene. El consumo de pescados y mariscos crudos o parcialmente cocidos puede representar un riesgo para la salud, el consumo de estos queda bajo consideración y responsabilidad del comensal. Medida estándar: 45ml por copa (15oz) 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 no genera ninguna comisión. Bebe con responsabilidad.

BEBIDAS

CAFÉ コーヒー

ESPRESSO (60ML)	\$45.00
AMERICANO (220ML)	\$45.00
LATTE (220ML)	\$65.00
CAPUCHINO (220ML)	\$65.00
TISANA DE TEMPORADA (250ML)	\$65.00

REFRESCOS ソーダ

SUERO (45ML)	\$25.00
AGUA NATURAL (500ML)	\$60.00
COCA COLA REGULAR (355ML)	\$60.00
COCA COLA LIGHT (355ML)	\$60.00
COCA COLA ZERO (355ML)	\$60.00
SPRITE (355ML)	\$60.00
FRESCA (355ML)	\$60.00
SIDRAL MUNDET (355ML)	\$60.00
LIMONADA MINERAL O NATURAL (355ML)	\$65.00
NARANJADA MINERAL O NATURAL (355ML)	\$65.00
AGUA MINERAL(500ML)	\$75.00
CASA DEL AGUA PITAYA (355ML)	\$75.00
CASA DEL AGUA SANDÍA (355ML)	\$75.00
CASA DEL AGUA JENGIBRE (355ML)	\$75.00
UMANI TORONJA / ROMERO (355ML)	\$85.00
UMANI HOJA DE HIGO (355ML)	\$85.00
UMANI FRAMBUESA (355ML)	\$85.00

COCTELES カクテル

SAKURA	\$185.00
Gin Bombai (45 ml), vino blanco (45 ml), syrup limón y pimienta rosa.	
YUZU HIGHBALL.....	\$195.00
Whisky Toki (45 ml), cordial de yuzu y top de soda.	
BUSHI	\$195.00
Tequila Hornitos (45 ml), piña, canela y carbón activado.	
SHIZO FOREST.....	\$195.00
Gin Roku (45 ml), syrup shizo, fernet branca y soda.	

MOCKTAILS カクテル

JINJA SHINSEN	\$65.00
Mix de jengibre, limón y hierbabuena.	
SHIBUYA (ZERO/PROOF)	\$120.00
Syrup de té verde, agua de coco y hierbabuena.	
CALPIS	\$120.00
Calpis, agua mineral.	
MURASAKI (ZERO/PROOF)	\$120.00
Shrub de frambuesa e infusión de jamaica con pimienta rosa.	

CLÁSICOS クラシック

APEROL SPRITZ	\$190.00
45 ml de Aperol, soda y prosecco.	
CARAJILLO	\$195.00
45 ml de Licor 43 y un espresso corto.	
MEZCALITA	\$205.00
45 ml de Mezcal Unión, infusión de jamaica, limón y sal de jamaica.	
ST. GERMAIN SPRITZ	\$210.00
45 ml de St. Germain, soda y prosecco.	

El gramaje indicado en cada platillo informa la porción de proteína cruda que contiene. El consumo de pescados y mariscos crudos ó parcialmente cocidos puede representar un riesgo para la salud, el consumo de estos queda bajo consideración y responsabilidad del comensal. 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 no genera ninguna comisión. Bebe con responsabilidad.

DESTILADOS 蒸留酒

WHISKY

	Copeo 45 ml
JOHNNIE WALKER ETIQUETA ROJA	\$150.00
JIM BEAM	\$195.00
TOKI	\$240.00
HIBIKI	\$325.00

GINEBRA

	Copeo 45 ml
BOMBAY	\$195.00
ROKU	\$215.00
HENDRICKS	\$265.00

RON

	Copeo 45 ml
BACARDI BLANCO	\$155.00

TEQUILA

	Copeo 45 ml
HORNITOS CRISTALINO	\$140.00
HERRADURA PLATA	\$155.00
PATRÓN BLANCO	\$190.00

MEZCAL

	Copeo 45 ml
UNIÓN	\$185.00
AMARÁS ESPADÍN	\$205.00

VOODKA

	Copeo 45 ml
SMIRNOFF	\$140.00
STOLICHNAYA	\$195.00

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
KIKUSUI JG (BOTELLA 300 ML)	\$750.00

VINOS

	Botella (750ml)	Copa (150ml)
KUNG FU GIRL (BLANCO)	\$850.00	\$200.00
SEXY FISH (TINTO)	\$850.00	\$200.00

CERVEZAS ビール

VASO MICHELADO (45ML)	\$25.00
CUBANO (60ML)	\$25.00
CLAMATO (150ML)	\$40.00
XX LAGER (355ML)	\$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

CERVEZAS IMPORTADAS

SAPPORO PREMIUM (355 ml)	\$150.00
SINGHA (355 ml)	\$150.00
ASAHI DRY (355 ml)	\$150.00

いただきます
¡Buen Provecho!

DESTILADOS: La medida estándar por copa es de 45 ml (1.5 oz) e incluye un mezclador de 355 ml, a elegir entre refresco de la familia Coca-Cola o agua mineral Peñafiel. Los mezcladores adicionales y jugos de fruta tienen un costo extra.

El gramaje indicado en cada platillo informa la porción de proteína cruda que contiene. El consumo de pescados y mariscos crudos o parcialmente cocidos puede representar un riesgo para la salud, el consumo de estos queda bajo consideración y responsabilidad del comensal. 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 no genera ninguna comisión. Bebe con responsabilidad.