



SASHIMI

AKAMI (80 gr)	\$393
CHUTORO (80 gr)	\$423
OTORO (80 gr)	\$457
SALMÓN (80 gr)	\$223
PESCA DEL DÍA (80 gr)	\$197
LOBINA RAYADA (80 gr)	\$293
KAMPACHI (80 gr)	\$343
HAMACHI (80 gr)	\$478
PULPO (80 gr)	\$396
WAGYU JAPONÉS A5 (80 gr)	\$1,197
ANGUILA (80 gr)	\$332
AGREGA SALSA A TU SASHIM: (PONZU SASHIMI, PONZU AJO, YUZU TRUFA)	\$49

SASHIMIS PREPARADOS

ATÚN PONZU AJO (60 gr) Atún corte fino, salsa ponzu de ajo, takuan, negi.	\$359
SALMÓN PONZU SHIMI (60 gr) Salmón corte fino, salsa ponzu shimi, shiso.	\$207
HAMACHI YUZU SOY (60 gr) Hamachi corte fino, salsa yuzu/suy, hoja shiso y sal de shiso morada.	\$449
TAKUAN (60 gr) Takuan corte fino.	\$180
PULPO (60 gr) Rasurado serrano.	\$396



DONBURI

TAZÓN TRADICIONAL JAPONÉS DE ARROZ JAPONÉS CON PESCADOS Y COMPLEMENTOS.	\$243
SALMÓN Salmón, kiury, aguacate, shiso y soya nikiri.	\$387
ATÚN Atún, kiury, aguacate, takuan, shiso y soya nikiri.	\$263
PESCA DEL DÍA Pesca fresca del día, shiso, takuan, kiury, aderezo yuzu y yuzukosho.	\$343
HAMACHI Hamachi, negi, ikura, kyuri, takuan, shiso, nabo, aguacate, yuzu soya.	\$297
UNAGI Anguila, salsa dulce, kiury, aguacate y ajonjolí.	

TACONORIS

SALMÓN CAMARÓN TEMPURA Salmón, camarón, mayo spicy, salsa de anguila, arroz shari, nori.	\$117
ENOKI CALLO MANTEQUILLA Callo, enoki, mayo spicy, mantequilla, arroz shari, nori.	\$141
ESCAMOLES SERRANO Escamoles, chile serrano, mantequilla, cebolla, aceite de ajo, arroz shari, nori.	\$187
NORI TAKOSU のりタコス 3 taconoris especialmente seleccionados con escamoles, enoki y salmón.	\$386



MAKIS

SHRIMP Por dentro camarón, tempura flakes y kyuri. Por fuera aguacate, salsa dulce y ajonjolí.	\$197
SPICY CRUNCHY TUNA Por dentro kyuri, aguacate, takuan y atún. Por fuera tempura flakes y spicy mayo.	\$253
SPICY CRUNCHY SALMÓN Por dentro kyuri, aguacate, takuan y salmón. Por fuera tempura flakes y spicy mayo.	\$189
SALMÓN TRUFFLE Por dentro kyuri, aguacate y takuan. Por fuera tartar de salmón con mayonesa kwepie, tempura flakes e infusión de trufa.	\$273
TUNA TRUFFLE Por dentro kyuri, aguacate y takuan. Por fuera tartar de atún con mayonesa kwepie, tempura flakes e infusión de trufa.	\$343
SOFT SHELL Por dentro jaiba suave, kyuri, aguacate y takuan. Por fuera tartar de atún spicy y ajonjolí.	\$394
SHITAKE TRUFFLE ROLL Por dentro kyuri, aguacate y takuan. Por fuera hongo shitake con infusión de trufa y ajonjolí.	\$243
TRUFA LOVER Por dentro kyuri, aguacate, takuan, mayonesa kwepie y aceite de trufa. Por fuera atún, aceite de trufa.	\$343
WHITEFISH YUZU Por dentro kyuri y aguacate. Por fuera tartar de pesca del día, shiso, yuzukosho y sal maldon.	\$213
SMOKE WHITEFISH Por dentro kyuri, aguacate, negi y takuan. Por fuera hanakatsuo, aceite de ajonjolí, pesca del día sellada y sriracha.	\$197
CACTUS MAKI Por dentro espárrago, aguacate, takuan, tempura flakes, sriracha. Por fuera ajonjolí mixto, nopal marinado, hanakatsuo y aceite de ajonjolí.	\$149
SALMÓN MISO TORCH Por dentro kyuri, aguacate y negi. Por fuera salmón flameado, nori y miso dulce.	\$197
HAMACHI ROLL Por dentro kyuri, aguacate, takuan yamagobo. Por fuera láminas de hamachi, yuzu/soy, sal de shiso morada y pesto.	\$293
ENOKI ROLL Por dentro kiury, aguacate y takuan. Por fuera hongo enoki a la mantequilla y ajonjolí.	\$273
NEGI OTORO ROLL Por dentro tartar de otoro, negi, hoja shiso y takuan. Por fuera alga nori.	\$274
KANIKAMA BUTTER PONZU Por dentro kanikama. Por fuera mamenori y arroz con mantequilla ponzu.	\$187



POKE

TAZÓN ESTILO HAWAIIANO DE ARROZ JAPONÉS CON PESCADOS Y COMPLEMENTOS

SALMÓN Salmón, ponzu, kyuri, aguacate, kizaminori, edamames, tempura flakes y spicy mayo.	\$259
ATÚN Atún, ponzu, kyuri, aguacate, kizaminori, edamames, spicy mayo y tempura flakes.	\$383
PESCA DEL DÍA Pesca del día, seaweed salad, shiso, takuan, kyuri y aderezo yuzu.	\$263
MIXTO Salmón, atún, pesca del día, ponzu, aguacate, kyuri, spicy mayo y kizaminori.	\$298
VEGETARIANO Takuan, hongos, aguacate, kyuri, seaweed salad y yuzu.	\$197



TEMAKIS

SALMÓN SPICY Salmón spicy, takuan, kyuri, aguacate, arroz shari, nori.	\$133
TUNA SPICY Atún spicy, takuan, kyuri, aguacate, arroz shari, nori.	\$197
MISO AVOCADO Aguacate flameado, miso dulce, nikiri, arroz shari y nori.	\$113
KANIKAMA Kanikama, aguacate, kyuri, arroz shari, nori.	\$123
TRUFITA Atún, aceite de trufa, mayonesa, tempura flakes, arroz shari, mamenori.	\$217
UNAGI AVOCADO Anguila, aguacate, arroz shari, nori.	\$167
SALMÓN SKIN Piel de salmón, negi, yamagobo, bonito, arroz shari, nori.	\$113
PESCA DEL DÍA Pesca del día, aguacate tempura, negi, kyuri, arroz shari, nori.	\$137
NEGI HAMA Hamachi, aguacate, negi, kyuri, arroz shari, nori.	\$149
IKURA WASABI Ikura, wasabi, arroz shari, nori.	\$293

POSTRES

HELADOS Ajonjolí, matcha, matcha con chocolate.	\$83
MOCHI BALLS Matcha, fresa, vainilla, chocolate, mango, azuki y ajonjolí.	\$83
CHEESE CAKE Con matcha o culis de frutos rojos.	\$127
HELADO TEMPURA Helado, cubierta tempura.	\$119

ENTRADAS

SOPA MISO Dashi, miso blanco, wakame, tofu, negi.	\$73
TEMPURA DE CAMARÓN (5PZ) Camarón rebosado estilo tempura, dashi.	\$249
TOSTADA DE ATÚN Tostada wonton, tartar de atún aleta azul, crema de trufa, takuan, negi.	\$137
TOSTADA DE SALMÓN Tostada wonton, salmón corte fino, takuan, crema de trufa, negi.	\$127
TOSTADA DE CALLO Tostada wonton, callo, yuzu kosho.	\$133
GYOZAS DE WAYGU (5PZ) Gyozas rellenas de estofado de carne Wagyu A5 Japonés.	\$587
KUSHIAGUES (2PZ) Queso manchego, tempura, panko.	\$127

ENSALADAS

SEAWEEED SALAD Ensalada de algas aderezada con vinagre de arroz y ajonjolí.	\$107
ENSALADA KAIZEN Ensalada de lechugas con jitomates cherry, aderezado con vinagreta de soya con jengibre y ajonjolí.	\$73



NIGIRIS YASAI

ENOKI	\$97
SHITAKE	\$72
AGUACATE	\$52
KYURI	\$56
NOPAL	\$63
TAKUAN	\$54
ESPÁRRAGO	\$72

NIGIRIS

AKAMI	\$87
CHUTORO	\$92
OTORO	\$99
SALMÓN	\$73
PESCA DEL DÍA	\$69
KAMPACHI	\$83
HAMACHI	\$92
ANGUILA	\$83
CAMARÓN	\$78
PULPO	\$89
IKA	\$147
TOBIKO	\$93
HUACHINANGO SHISO	\$71
LOBINA YUZUKOSHO	\$72

NIGIRIS PREMIUM

SALMÓN TRUFA	\$129
ATÚN TRUFA	\$167
KAMATORO	\$113
OTORO ERIZO (EN TEMPORADA)	\$179
OTORO CAVIAR	\$189
ANGUILA FOIE	\$126
KANIKAMA TRUFA	\$136
CALAMAR IKA	\$122
ERIZO (EN TEMPORADA)	\$182
WAGYU A5	\$228
IKURA JAPONÉS	\$163