

はじめに — Hajime ni



OHANAMI

COCINA JAPONESA

COSTILLAS BLACK PANDA \$150

Dos huesos grandes de costilla de res, en cama de arroz al vapor.

Búfalo
Teriyaki
BBQ hot
Agridulce
BBQ mango
BBQ tamarindo
BBQ habanero
Mango habanero
Tamarindo chipotle

EBI ROKA \$180

Camarón roca, aguacate, pepino, lechuga y chile en tempura, sobre cama de arroz al vapor.

YAKITORIS \$160

Tres brochetas de proteína mixta, asadas a la parrilla, marinadas con salsa tradicional teriyaki.

Pollo \$120
Camarón \$130
Arrachera \$150

EDAMAME \$90

1/2 libra de frijol de soja japonés, salteado o al vapor.

GYOZAS NO HIKARI \$150

Cinco dumplings rellenos de cerdo y espinaca. Al vapor o fritos.

HIKARI ROLL \$80

Una hoja de arroz rellena de verduras. Fresco o tempura.

Cangrejo \$95 | Camarón \$110

KUSHIAGES \$85

Tres banderillas con queso mozzarella empanizadas.

Plátano \$85

Camarón \$110 | Salmón \$140

CRABMEAT PUFFS \$130

Cinco wonton crujientes rellenos de queso crema, cangrejo y salsa agridulce.

COMBO KAWAII \$100

Cinco piezas de alitas, boneless o dedos de queso.

Búfalo

Natural

Teriyaki

BBQ hot

Agridulce

BBQ natural

BBQ mango

BBQ habanero

BBQ tamarindo

Ajo y parmesano

Mango habanero

Tamarindo chipotle

EBI COCO \$180

Camarones envueltos en costra de coco crujiente, acompañados de aderezo de mango.

TAKOYAKIS \$99

Tres bolitas de harina y dashi, rellenas de pulpo, bañadas con salsa de anguila, mayonesa klupi y hojuelas de bonito.

SOPAS

NAVEYAKI UDON \$110

Fideos udon en fondo ligero, con vegetales, huevo, cebolla tempura y toque de tagarashi.

Pollo \$125
Cangrejo \$130
Camarón \$150
Arrachera \$150
Mixta \$170

WONTON NO SHIRU \$170

Sopa tradicional con dumplings de cerdo y fideos.

SHŌYU RAMEN \$100

100 gr de pasta tradicional, huevo hervido, calabaza, zanahoria, morrón, naruto y un toque de ajochile.

Pollo \$120
Cangrejo \$130
Camarón \$150
Arrachera \$150
Mixta P-C-A \$180

MISO TRADICIONAL \$120

Sopa de soya con tofu, wakame, champiñón y cebollín fresco.

TEMPURA

YASAI NO TEMPURA \$130

Rebanadas de calabaza, zanahoria, brócoli, cebolla, manzana y plátano, envueltas en tempura crujiente. Servidas con salsa teriyaki.

Con cangrejo \$160
Con camarón \$180

EBI NO KAORI \$190

Camarones envueltos en tempura crujiente, con aderezo de mango, sobre cama de arroz al vapor.

NIGIRI

NIGIRI TO KOKORO

Bocadillo de arroz sazonado a mano, moldeado con intención y suavidad, coronado con un corte marino dispuesto con delicadeza:

Atún \$70
Aguacate \$70
Camarón \$70
Cangrejo \$70
Salmón \$80
Masago \$80
Anguila \$100

TEMAKI

CALIFORNIA \$80

Cono de alga nori, arroz, cangrejo, pepino, aguacate y queso crema.

TEMAKI NO TAKARA \$100

Cono de alga nori, arroz, tres ingredientes proteicos a elegir y toque de queso crema:

Salmón
Atún | Camarón
Cangrejo

HONDA \$80

Cono de alga nori, arroz, camarón empanizado, aguacate, pepino y queso crema.

FILADELFIA \$80

Cono de alga nori, arroz, salmón, pepino, ajonjolí y queso crema.

TEMAKI TUNA \$80

Cono de alga nori, arroz, atún, picante, cebollín, aguacate y pepino.

主の道 — Omo no Michi

TAZONES DE ARROZ

GOHAN \$55

Arroz al vapor.

CRUNCHY CHICKEN \$160

Arroz al vapor con pollo crujiente en salsa agri dulce, edamames, aguacate, cebollín y ajonjolí.

GOHAN SAKE \$190

Arroz al vapor con salmón fresco, masago, edamames, aguacate y tampico.

PANDA WOK ESPECIAL \$90

Arroz al vapor con verduras al vapor, salsa teriyaki y proteína en tempura.

Pollo \$90
Arrachera \$110
Camarón \$130
Mixto P-C-A \$150

ALGA FRESCA \$200

Arroz al vapor con salmón y atún spicy, alga fresca, aguacate, edamames y ajonjolí.

MIDORI DON \$130

Arroz al vapor con aguacate, pepino, zanahoria, brócoli, edamames, cebollín y ajonjolí.

OHANAMI BOWL \$190

Arroz al vapor con atún fresco, mango, pepino, aguacate, cebollín y ajonjolí.

KUNG PAO \$160

Arroz al vapor, ocho fajitas de pollo envueltas en tempura crujiente, chile de árbol, cacahuete, morrón, zanahoria, cebollín, salsa agri dulce y sriracha.

CHOW FAN \$170

Arroz frito al wok con pollo, camarón, arrachera y verduras salteadas en ajochile.

YAKIMESHI NO ZEN \$85

Arroz frito al wok con mezcla de verduras salteadas y un toque picante, al estilo de la cocina teppan tradicional japonesa.

Pollo \$100
Arrachera \$120
Camarón \$120
Mixto P-C-A \$150

YAKIMESHI NO TAKUMI \$220

Arroz frito al wok con mezcla de verduras salteadas, pollo, camarón, arrachera, tocino crujiente triturado, aguacate, tampico y aderezo de chipotle.

YŪGŌ FUTATSU

TERI MISO YŪGŌ \$230

Un menú en dos tiempos que celebra la fusión suave entre lo tradicional, lo vegetal y la calidez del arroz.

Primer tiempo: sopa miso con tofu, wakame y cebollín.

Segundo tiempo: verduras al vapor o en tempura, acompañadas de arroz gohan y salsa teriyaki.

Pollo \$230 | Arrachera \$250 | Camarón \$250 | Salmón \$300 | Mixta P-C-A \$300

TEMARI

ESFERAS DEL DRAGÓN \$125

Tres esferas de arroz empanizadas rellenas de surimi, queso crema, salsa teriyaki y aderezo chipotle.

Camarón \$150
Arrachera \$150
Mixtas S-C-A \$150

NOODLES

YAKI UDON \$200

200 gr de fideos udon salteados, con morrón, zanahoria, cebolla, calabaza, brócoli y repollo. Sazonados con salsa de soya y un toque de fuego (salsa: tamarindo, mango, teriyaki o agri dulce).

Pollo \$200
Arrachera \$220
Camarón \$230
Salmón \$280
Mixta P-A-C \$280

TEPANYAKI CLÁSICO \$120

Mix de verduras frescas salteadas a la plancha con salsa teriyaki, acompañado de arroz gohan.

Pollo \$190
Arrachera \$210
Camarón \$220
Atún \$250
Mixto P-A-C \$280
Salmón \$300

SHIRO TACOS

TORI SHIRO \$110

Pollo marinado al estilo oriental, a la plancha, servido sobre tortilla de harina con queso manchego, morrón y cebolla.*

EBI SHIRO \$115

Camarones marinados al estilo oriental, a la plancha, servidos sobre tortilla de harina con queso manchego, morrón y cebolla.*

GYU SHIRO \$125

Arrachera marinada al estilo oriental, a la plancha, servida sobre tortilla de harina con queso manchego, morrón y cebolla.*

YŪGŌ SHIRO \$140

Mix de proteínas P-C-A marinados al estilo oriental, a la plancha, servidos sobre tortilla de harina con queso manchego, morrón y cebolla.*

* Aderezo chipotle y pico de gallo.

TOSTADAS

MIDORI \$100

Bocado vegetariano con ingredientes frescos de temporada, sobre wonton crujiente.

TUNADITAS \$120

Atún marinado en limón, con pepino, cebolla, aguacate y aderezo de chipotle, sobre wonton crujiente.

COCO YUZU \$125

Camarón en costra de coco con aguacate, fruta de temporada y aderezo, sobre wonton crujiente.

SAKE HANA \$140

Curtido de salmón con pepino, cebolla, cilantro, aderezo de chipotle y toque de habanero, sobre wonton crujiente.

巻き物 — Makimono

MAKI FRESCO

AIKO \$130

PD: camarón empanizado, aguacate y queso crema.
PF: manzana y salsa de anguila.

MONKEY \$130

PD: camarón empanizado, aguacate y queso crema. PF: plátano y aderezo de tamarindo.

MASTER CROC \$130

PD: salmón, queso crema y pepino. PF: camarón empanizado, salsa tabasco y salsa de anguila.

MANTIS \$130

PD: camarón empanizado, aguacate y pepino.
PF: tampico y salsa teriyaki.

FILADELFIA \$130

PD: salmón, queso crema y pepino. PF: ajonjolí negro.

FILADELFIA NEVADO \$140

PD: salmón, queso crema y pepino. PF: baño de queso crema y ajonjolí blanco.

MAESTRO SHIFU \$130

PD: camarón empanizado, aguacate, pepino y queso crema.
PF: cangrejo y salsa teriyaki.

TIGRESA \$130

PD: salmón, pepino y queso crema. PF: cubierto de aguacate, tampico y salsa teriyaki.

GUERRERO DRAGÓN \$150

PD: camarón empanizado, tocino, queso crema y aguacate.
PF: gratinado de queso manchego y salsa de chipotle.

MANGO NO YUME \$130

PD: cangrejo al coco, queso crema y aguacate.
PF: mango picado (temporada).

SHIZEN ROLL \$130

PD: pepino, zanahoria, lechuga y aguacate.
PF: ajonjolí negro.

CALIFORNIA \$130

PD: cangrejo, queso crema, pepino y aguacate.
PF: alga crujiente.

MAKI ESPECIAL

PAO MAKI \$150

PD: camarón, salmón, aguacate y queso crema.
PF: surimi, plátano frito y salsa de mango.

FUJI \$150

PD: salmón, queso crema y aguacate. PF: masago, cangrejo horneado y salsa de anguila.

ARCOIRIS \$150

PD: cangrejo tempura, pepino, aguacate y queso crema.
PF: salmón, atún y aderezo chipotle.

GEISHA \$160

PD: pollo, arrachera, aguacate y queso crema.
PF: gratinado de queso, aderezo chipotle, verduras tempura y aderezo BBQ mango.

KILLER \$160

PD: salmón, atún, cangrejo, masago, queso crema y aguacate.
PF: enrollado en hoja de soya y aderezo chipotle.

HIROSHI \$180

PD: salmón, atún y pepino.
PF: alga fresca y masago.

TORA NO YUME \$180

PD: salmón, camarón tempura, queso crema, pepino y cilantro.
PF: envuelto en alga fresca, masago y mayonesa kiupi.

MAKI EMPANIZADO

LORD SHEN ROLL \$150

PD: cangrejo, aguacate, pepino, queso crema y tocino.

MIYAGUI \$150

PD: arrachera, pepino, aguacate y queso crema.

JET \$150

PD: salmón, queso crema, pepino y aguacate.

KAZAN ROLL \$150

PD: pollo, manchego y tocino.
PF: BBQ y aderezo chipotle.

FUSIÓN DORITO \$170

PD: arrachera, aguacate y queso manchego.
PF: doritos y salsa chipotle.

NANAMI \$170

PD: camarón al coco, queso crema, pepino y aguacate.
PF: salsa anguila y tamarindo.

MAESTRO OOGWAY \$170

PD: pollo, camarón empanizado, queso crema y aguacate.
PF: gratinado de queso y aderezo chipotle.

HATTORI \$150

PD: camarón, aguacate y queso crema.
PF: tampico y aderezo tamarindo.

PANDA MÍO \$170

PD: salmón fresco, camarón y cangrejo tempura, queso crema.
PF: envuelto en tempura crujiente y bañado en salsa de anguila.

AMAMI - POSTRES

HELADO TEMPURA \$85

Esfera de pan frita envuelta en tempura crujiente, con relleno de helado napolitano, bañado de chocolate y trozos de nuez.

BANANA TEMPURA \$85

Plátano macho maduro y queso crema, envuelto en tempura crujiente, bañado de chocolate y trozos de nuez, servido con helado napolitano.

COOKIES TEMPURA \$85

Galletas Oreo envueltas en tempura, bañadas de chocolate y trozos de nuez, servidas con helado napolitano.

WONTON DE CANELA CRUJIENTE \$85

Tortillas de harina crujientes, espolvoreadas con azúcar y canela, bañadas de chocolate y trozos de nuez, servidas con helado napolitano.

MOCHI \$50

Postre de masa de harina de arroz glutinoso de textura suave y masticable, con relleno dulce o helado.

SATO PANDA \$230

Nuestros cinco postres servidos en porciones especiales.



OHANAMI
COCINA JAPONESA

水の声 — Mizu no Koe

NOMIMONO

VASO DE NARANJADA \$50 JARRA DE NARANJADA \$200

- Natural
- Mineral
- Romero (ahumado)

VASO DE LIMONADA \$50 JARRA DE LIMONADA \$200

- Natural | Mineral
- Fresa | Jamaica
- Pepino y menta

VASO DE CALPIS \$65 JARRA DE CALPIS \$220

- Natural | Mango
- Mineral | Manzana
- Naranja | Uva | Piña

VASO DE NÉCTAR \$35

Durazno | Manzana
Uva | Mango | Piña

REFRESCOS COCA-COLA \$40

WISKIE SAPORO

Ochoko (taza 45 ml) \$150
Tokkuri (vasija 180 ml) \$350

TETERAS

"El poema de la hoja"

Tetera personal \$60
Tetera para compartir \$100
Tetera para la familia \$150
Tetera artística gourmet \$150

Explora los sabores, escanea.



VASO DE TÉ FRÍO \$35

Jamaica | Cítricos
Durazno | Negro

AGUA MINERAL \$50

Perrier
San Pellegrino
San Pellegrino Naturali

CERVEZA JAPONÉS:

Saporo \$150
Kirin Ichiban \$150
Buda \$150
Asahi \$150

CERVEZA CONVENCIONAL:

Corona \$45
Victoria \$45
Indio \$45
XX \$45
Ultra \$50
Heineken \$50
Negra Modelo \$50
Modelo Especial \$50

CLERICOT DE LA CASA

Mezcla de sake con vino blanco
o tinto y fruta fresca de estación.

Copa \$120
Dúo de copas \$200
Jarra \$450

SAKE

Ochoko (taza 45 ml) \$70
Tokkuri (vasija 180 ml) \$200

MENSAJE DE LA GERENCIA

Estimado cliente:

En este establecimiento no utilizamos notas de remisión ni comandas de imprenta. **Tu cuenta de consumo debe ser entregada únicamente mediante ticket oficial del sistema**, impreso en papel térmico. Si no recibes tu ticket oficial, te pedimos reportarlo de inmediato al siguiente WhatsApp

TU CONSUMO SERÁ GRATUITO



Medios de pago:

recibimos **efectivo y tarjetas bancarias** aceptadas por terminal **Santander y BBVA**, a nombre de: La Casona Gastronómica Sin Culpas SA de CV

Si el personal te dice que **la terminal no funciona, no hay sistema, o te solicita transferencias a cuentas personales**, repórtalo en ese momento al whatsapp: **TU CONSUMO SERÁ GRATUITO.**

OHANAMI
LA CASONA GASTRONÓMICA SIN CULPAS
RFC: CGS230808F54

LUGAR EXPEDICIÓN: AMECAMECA, MÉXICO,
CP 56900

TELÉFONO: 5580810401

MESA:MESA3
MESERO:JOSE LUIS
PERSONAS: 1 ORDEN:3
FOLIO:748
23/04/2025 04:07:24 PM
23/04/2025 05:2:34 PM
CAJERO: OHANAMI

CANT.	DESCRIP.	IMPORTE
1	GRULLA	\$150.00
1	CALPIS UVA	\$150.00
TOTAL:		\$215.00
SON: DOSCIENTOS QUINCE PESOS 00/100 M.N.		

SUBTOTAL: \$185.34
IVA: \$29.66

PROPIÑA NO INCLUIDA

ESTE DOCUMENTO NO ES COMPROBANTE FISCAL. PARA SOLICITAR FACTURA, ESCANEA EL CÓDIGO Y ENVÍA TUS DATOS FISCALES.



PAGO CON TARJETAS

Ejemplo de voucher de la terminal Santander:



POR FAVOR, AYÚDANOS A MEJORAR. Para cualquier queja, comentario o sugerencia escríbenos a: administrador@lacasonagastronomica.mx

¡MARTES CON ALMA DE WOK!

3X2

¡EN YAKIMESHI!

TRES TAZONES, DOS PAGOS, UNA PROTEÍNA

¡MIÉRCOLES ESPECIALES!

3X2

¡EN MAKIS!

TRES ROLLOS, DOS PAGOS, UN MOMENTO

¡JUEVES DE COPAS!

3X2

¡EN CLERICOT!

TRES COPAS, DOS PAGOS, UN BRINDIS

NO APLICAN EN PEDIDOS PICK-UP O A DOMICILIO.

REGLAS DE LA PROMOCIÓN 3X2 EN MAKIS:

Promoción válida todo el día, cada miércoles. Aplica exclusivamente a makis de las categorías: frescos y empanizados. Quedan fuera de la promoción los makis especiales. La promoción es válida al ordenar tres makis del mismo precio. Si eliges makis con precios distintos, se cobrarán los dos de mayor costo y la cortesía se aplica al maki de menor precio. Promoción válida únicamente en salón Ohanami. No disponible en jardín-cafetería ni para servicio en otras áreas colectivas. No acumulable con otras promociones o descuentos.

REGLAS DE LA PROMOCIÓN 3X2 EN YAKIMESHI NO ZEN:

Promoción válida todo el día, cada martes. Aplica exclusivamente a Yakimeshi no Zen. Válido al ordenar tres platillos con la misma proteína. Válida únicamente en salón Ohanami. No disponible en jardín-cafetería ni en otras áreas colectivas. No acumulable con otras promociones o descuentos.

REGLAS DE LA PROMOCIÓN 3X2 EN CLERICOT:

Disfruta tres copas, paga solo dos. Promoción válida todo el día, cada jueves. Aplica exclusivamente en copas de Clericot de la Casa. Disponible únicamente en salón Ohanami. No acumulable con otras promociones o descuentos.

En armonía,
La Casona Gastronómica Sin Culpas, S.A. de C.V.

 ohanami_mx

 OhanamiMx

 www.lacsonagastronomica.mx

 5580810401

 administrador@lacsonagastronomica.mx