

# はじめに — Hajime ni



## OHANAMI

COCINA JAPONESA

### ENTRADAS

**AROS DE CEBOLLA \$90**  
Empanizados con panko.

**ALITAS \$100**  
Fritas en aceite.

**BONELESS \$100**  
Fritos en aceite.

**DEDOS DE QUESO \$100**  
Empanizadas con panko.

**SALMÓN CROKANTE \$140**  
Empanizadas con panko.

**AROS DE CALAMAR \$150**  
Empanizadas con panko.

**COSTILLAS DE CERDO \$180**  
Cocidas a fuego lento.

Salsas a elegir:

- Agridulce
- Ajo y parmesano
- BBQ habanero
- BBQ hot
- BBQ mango
- BBQ natural
- BBQ tamarindo
- Búfalo
- Mango habanero
- Tamarindo chipotle
- Teriyaki

**KUSHIAGES \$85**  
Tres banderillas con queso mozzarella empanizadas.

Plátano \$85  
Camarón \$110  
Salmón \$140

**EDAMAME \$110**  
1/2 libra de frijol de soja japonés.  
Salteados o al vapor.

**TAKOYAKIS \$110**  
Bolitas de harina y dashi, rellenas de pulpo, bañadas con salsa de anguila, mayonesa kiupi y hojuelas de bonito.

**GYOZAS \$170**  
Empanadilla de masa delgada y relleno salado: cerdo y espinacas.  
Fritas o al vapor.

**CANDY SHRIMP \$120**  
Camarón envuelto en tortilla wonton frita en forma de dulce, con salsa agridulce.

**CRISTALES JAPONESES \$120**  
Salmón y camarón envueltos en hoja de arroz frita, con aderezo chipotle.

**CRABMEAT PUFFS \$130**  
Tortillas wonton crujientes rellenas de queso crema y surimi, con salsa agridulce.

**PAPEL DE CAMARÓN \$130**  
Hojas de arroz fritas, camarón mariposa y aderezo chipotle.

**VERDURAS TEMPURA \$140**  
Calabaza, zanahoria, brócoli, cebolla, manzana y plátano, envueltas en tempura crujiente.  
Servidas con salsa teriyaki.

Surimi (4 pzs) \$180  
Camarón (4 pzs) \$190

**EBI COCO \$220**  
Camarones envueltos en costra de coco crujiente, acompañados de aderezo de mango

### SOPAS

**NAVEYAKI UDON \$130**  
Fideos udon en fondo ligero, con vegetales, huevo, cebolla tempura y toque de tagarashi.

Pollo \$150  
Surimi \$160  
Camarón \$180  
Arrachera \$190  
Mixta P-C-A \$200

**MISO TRADICIONAL \$130**  
Sopa de soya con tofu, wakame, champiñón y cebollín fresco.

**WONTON NO SHIRU \$210**  
Sopa tradicional japonesa con gyozas de cerdo y fideos.

**SHŌYU RAMEN \$120**  
100 gr de pasta tradicional, huevo hervido, calabaza, zanahoria, morrón, naruto y un toque de ajochile.

Pollo \$140  
Surimi \$150  
Camarón \$170  
Arrachera \$180  
Salmón \$200  
Mixta P-C-A \$200

**RAMEN DE CURRY \$250**  
100 gr de fideos soba, panceta de cerdo, hongo shiitake, huevo, cilantro, cebollín, elotes y toque picante.

### BOCADOS

**NIGIRI \$70**  
Bocadillo de arroz sazonado coronado con un corte de proteína:

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

**ONIGIRIS \$150**  
Orden de triángulos de arroz japonés rellenos y envueltos en alga nori.

Camarón \$150  
Atún preparado \$160  
Salmón \$180

### TEMAKIS

**CALIFORNIA \$80**  
Cono de alga nori, arroz, surimi, pepino, aguacate y queso crema.

**HONDA \$80**  
Cono de alga nori, arroz, camarón empanizado, aguacate, pepino y queso crema.

**FILADELFA \$80**  
Cono de alga nori, arroz, salmón, pepino, ajonjolí y queso crema.

# 主の道 — Omo no Michi

## TAZONES DE ARROZ

### GOHAN \$55

Arroz al vapor.

### CRUNCHY CHICKEN \$175

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

### GOHAN SAKE \$190

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

### TONKATSU \$190

Lomo de cerdo empanizado en panko, bañado en salsa tradicional, en cama de arroz y repollo.

### CHOW FAN \$200

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

### MIDORI DON \$130

Arroz al vapor con aguacate, pepino, zanahoria, brócoli, edamames, 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 agridulce y sriracha.

### OHANAMI BOWL \$190

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

### ALGA FRESCA \$200

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

### YAKIMESHI CLÁSICO \$95

Arroz frito al wok con mezcla de verduras salteadas y un toque picante.

Pollo \$110

Camarón \$130

Arrachera \$140

Mixto P-C-A \$160

### YAKIMESHI ESPECIAL \$230

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

### YAKIMESHI MARINO \$260

Arroz frito al wok con mezcla de verduras salteadas, camarón, surimi, pescado blanco y costra de salmón.

## SUSHI BURGUERS

### BURGER DE POLLO \$140

Discos de arroz de sushi ligeramente capeados y dorados, relleno de aderezo tampico, pollo al estilo oriental, aguacate, queso filadelfia, mayonesa kiupi, ajonjolí y salsa de anguila.

### BURGER DE ARRACHERA \$170

Discos de arroz de sushi ligeramente capeados y dorados, relleno de aderezo tampico, salmón al estilo oriental, aguacate, queso filadelfia, mayonesa kiupi, ajonjolí y salsa de anguila.

## TEMARI

### ESFERAS DEL DRAGÓN \$125

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

Camarón \$150

Arrachera \$150

Mixtas P-C-A \$150

Vegetarianas A-P-Z \$150

## NOODLES

### TEPANYAKI CLÁSICO \$140

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

Pollo \$210

Arrachera \$230

Camarón \$240

Atún \$270

Mixto P-C-A \$300

Salmón \$320

### YAKI UDON \$220

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 agridulce).

Pollo \$220

Arrachera \$240

Camarón \$250

Salmón \$300

Mixta P-C-A \$310

## TACOS

### VEGAN TACOS \$120

Tortillas de harina a la plancha con queso manchego, champiñones, morrón, cebolla, aderezo chipotle y mayonesa kiupi.

### SHIRO TACOS \$120

Tortillas de harina a la plancha con queso manchego, morrón, cebolla, aderezo chipotle y mayonesa kiupi.  
Proteína a elegir:

Pollo \$120

Camarón \$125

Arrachera \$145

Salmón \$170

Mixtas P-C-A \$150

## TOSTADAS

### MIDORI \$110

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

### TUNADITAS \$130

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

### COCO YUZU \$135

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

### SAKE HANA \$150

Wonton crujiente, curtido de salmón con pepino, cebolla, cilantro, aderezado de chipotle y toque de habanero.



# OHANAMI

COCINA JAPONESA

# 巻き物 — Makimono

## MAKI FRESCO

### AIKO \$140

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

### CALIFORNIA \$140

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

### FILADELFIA \$140

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

### MANTIS \$140

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

### TIGRESA \$140

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

### MAESTRO SHIFU \$150

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

### MANGO NO YUME \$150

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

### MONKEY \$150

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

### FILADELFIA NEVADO \$160

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

### GUERRERO DRAGÓN \$160

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

### MASTER CROC \$160

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

### TROPICAL ROLL \$170

PD: camarón empanizado, aguacate y queso crema.  
PF: mango, fresa o fruta de temporada.

### FRESA ROLL \$180

PD: aguacate, surimi, pepino, queso crema.  
PF: rodajas de fresa, queso crema y aderezo mango.

## MAKI ESPECIAL

### PAO MAKI \$150

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

### FUJI \$160

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

### KILLER \$160

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

### GEISHA \$180

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

### GIMBAP \$180

PD: surimi, jamón de cerdo, huevo, pepino, zanahorias salteadas y espinacas salteadas.  
PF: alga nori y sésamo.

### 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

### KAZAN ROLL \$150

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

### HATTORI \$160

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

### MIYAGUI \$160

PD: arrachera, pepino, aguacate y queso crema.

### LORD SHEN ROLL \$170

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

### NANAMI \$170

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

### PANDA MÍO \$170

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

### COCO ROLL \$180

PD: camarón, aguacate, queso crema y pepino.  
PF: empanizado con panko y trocitos de coco.

### FUSIÓN DORITO \$180

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

### MAESTRO OOGWAY \$180

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

## AMAMI - POSTRES

### MOCHI \$50

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

### 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.

### 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.

### COOKIES TEMPURA \$95

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

### SATO PANDA \$260

Nuestros cinco postres servidos en porciones especiales.

# 水の声 — Mizu no Koe

## NOMIMONO

### VASO DE NARANJADA \$65 JARRA DE NARANJADA \$230

- Natural
- Mineral
- Romero (ahumado)

### VASO DE LIMONADA \$65 JARRA DE LIMONADA \$230

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

### VASO DE CALPIS \$80 JARRA DE CALPIS \$250

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

### VASO DE NÉCTAR \$40

Durazno | Manzana  
Uva | Mango | Piña

### REFRESCOS COCA-COLA \$50

### WISKIE SAPORO

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

### TETERAS

"El poema de la hoja"

Tetera personal \$80  
Tetera para compartir \$120  
Tetera para la familia \$170  
Tetera artística gourmet \$170

Explora los sabores, escanea.



### VASO DE TÉ FRÍO \$40

Jamaica | Cítricos  
Durazno | Negro

### AGUA MINERAL \$50

Perrier  
San Pellegrino  
San Pellegrino Naturali

### CERVEZA JAPONÉS:

Saporo \$180  
Kirin Ichiban \$180  
Buda \$180  
Asahi \$180

### CERVEZA CONVENCIONAL:

Corona \$55  
Victoria \$55  
Indio \$55  
XX \$55  
Ultra \$65  
Heineken \$65  
Negra Modelo \$65  
Modelo Especial \$65

### CLERICOT DE LA CASA

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

Copa \$120  
Dúo de copas \$220  
Jarra \$450

### SAKE

Ochoko (taza 45 ml) \$75  
Tokkuri (vasija 180 ml) \$220

## 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 al siguiente WhatsApp antes de pagar, **TU CONSUMO SERÁ GRATUITO**



Medios de pago: recibimos **efectivo y tarjetas bancarias** aceptadas por terminales **Santander y BBVA**.

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

OHANAMI  
LA CASONA GASTRONÓMICA SIN CULPAS  
RFC: CG5230808F54

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

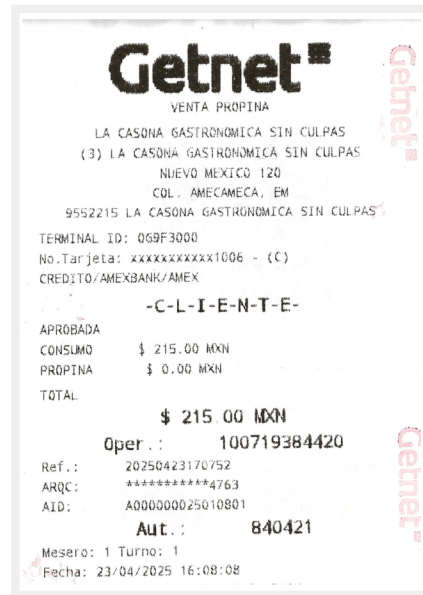
PROPINA NO INCLUIDA

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:



Para cualquier queja, comentario o sugerencia escríbenos a: [administrador@lacasongastronomica.mx](mailto:administrador@lacasongastronomica.mx)

POR FAVOR,  
AYÚDANOS A MEJORAR.