



歌舞伎

SUSHI & JAPANESE CUISINE

Entradas

CAMARONES ROCKA \$249

Camarones capeados y rebosados en nuestra salsa roca.

CALAMARES KABUKI \$138

Calamares fritos salteados en salsa soya y un toque de togarashi.

CALAMARES SAMURAI \$142

Calamares fritos salteados en nuestra salsa samurai.

GYOZA \$195

Especie de ravioli cocinado al vapor acompañado de salsa rayu y soya.

MAGURO TATAKI \$270

Cortes de atún fresco ligeramente sellado, servido con salsa ponzu sazónada.

TEMPURA DE VEGETALES \$158

Vegetales mixtos capeados al estilo japonés, servidos en su salsa tradicional.

ALITAS KABUKI \$225

Alitas de pollo fritas, sazonadas con un toque de togarashi y salsa soya.

ALITAS SAMURAI \$232

Alitas de pollo fritas y salteadas con salsa samurai.

ALITAS PAUSSINI \$234

Alitas bañadas con salsa agri dulce picosita.

TOKIMAKI \$195

Piezas de pollo fritas bañadas con la salsa de su elección.

Ensaladas

SPICY TUNA SALAD \$241

Finos cortes de atún fresco y aguacate servido sobre lechugas mixtas y bañados con aderezo spíc y.

SUNOMONO DE PEPINO \$154

Pepino, zanahoria y wakame con aderezo de ponzu.

SUNOMONO KYURI \$183

Ensalada fresca con pepino japonés, supremas de naranja, fresas y wakame, coronada con ajonjolí tostado y un toque de nuestra vinagreta especial de la casa.

GYU TATATAKI RES \$245

Finas láminas de res, curtidas con limón, soya, togarashi y cebollín.

EDAMAME \$126

Frijol de soya en su vaina cocido y servido con un toque de sal.

EDAMAME SPICY \$128

Frijol de soya en su vaina cocido y salteado con salsa picosita.

WONG TUNA \$232

Tostadas preparadas en versión spíc y teriyaki, servidas sobre una base de aguacate coronadas con cebollín fresco y ajonjolí tostado

KUSHIYAKI

Brochetas asadas

De pollo (yakitori) \$171

De filete de res \$253

De camarones \$232

Mixta pollo, res y camarón \$232

De vegetales \$108

KUSHIAGE

Brochetas empanizadas

De queso Chihuahua \$132

De camarón con queso crema \$244

De surimi con queso crema \$150

Kaisen-Don

KAISEN DE SAKE \$205

Poke Bowl de salmón fresco con arroz, vegetales y toque de Kewpie.

KAISEN DE MAGURO \$226

Poke Bowl de atún marinado en soya y sésamo, con arroz sazonado, vegetales y toque de Kewpie.

Platillos a la carta

RIB EYE TERIYAKI \$558

Corte rib eye high choice cocinado a la plancha y sazonado con salsa teriyaki.

KATSUMONO MAR Y TIERRA \$465

Camarones delicadamente envueltos en laminas de rib eye, ligeramente salteados en salsa teriyaki.

TORI NO TERIYAKI \$265

Jugoso muslo y pierna de pollo a la plancha caramelizado en salsa teriyaki acompañada de verdura al vapor.

GYU HIRE MAKI \$317

Verduras envueltas en láminas de rib eye, salteadas en salsa teriyaki.

EBI CHEESE \$415

Camarones empanizados rellenos de queso crema servidos con salsa kushiage

TAKKO DAI \$393

Pulpo cocinado a la plancha y rebosado con salsa de anguila ligeramente picosa.

Especiales kabuki

EBI TEMPURA \$479

Camarones y verduras mixtas capeadas al estilo japonés servida con la salsa tradicional.

BALSAME SALMÓN \$410

Salmón fresco cocinado a la plancha finamente sazonado y salteado con salsa balsámica, acompañado de verduras.

YAKISOBA \$259

Fideos yakisoba salteados al wok con vegetales frescos, bañados en nuestra salsa Yakisoba casera, acompañados de láminas de chashu o camarón coronados con ajonjolí tostado y cebollín fresco.

TORI KARAGUE \$265

Deliciosa pechuga de pollo lampreada al estilo japonés, montada sobre una fina cama de repollo y bañada con salsa de anguila.

SOBUTA DE POLLO \$302

Trocitos de pollo lampreado y verduras bañados en salsa agridulce, acompañado con arroz al vapor.

KATSU SANDO \$210

Clásico sándwich japonés de chashu jugoso por dentro, servido entre pan brioche con un toque de mix de lechugas.



Arroz

GOHAN \$85

Arroz blanco al vapor.

GOHAN FURIKAKE \$151

Arroz blanco al vapor acompañado de furikake.

GOHAN TEC \$160

Arroz blanco al vapor, tampico y cangrejo.

GOHAN DONBURI \$177

Base de arroz blanco japonés suavemente sazonado, acompañada de láminas tiernas de chashu glaseado, cebollín recién picado y un toque de ajonjolí tostado.

YAKIMESHI

Con verduras \$132

Con pollo \$155

Con res \$172

Con camarón \$184

DE LUXE \$275

Queso crema kanikama, tampico, aguacate, res, pollo y camarón.

Teriyaki

Todos los teriyaki se acompañan de arroz al vapor.

De pechuga de pollo \$275

De filete de res \$347

De camarón \$387

Ramen Gourmet

Fideos delgados de harina de trigo.

Shoyu Ebi Ramen \$276

Shoyu Tori Ramen \$224

Yokohoma Gyoza Ramen \$262 Buta Kami Ramen \$237

Teppanyaki

Todos los teppanyaki se acompañan de verduras a la plancha.

De pechuga de pollo \$302

De filete de res \$374

De camarón \$387

Mixto pollo, res y camarón \$465

Sopas

UDON

Fideos gruesos, cebollín y algas.

Udon de res \$271

Udon de pollo \$238

Udon de camarón \$270

Ramen

Fideos delgados de harina de trigo.

De pollo \$198

De filete de res \$251

De camarón \$238

Yakiudon

Fideos gruesos de harina de trigo salteados con verduras.

De pollo \$238

De filete de res \$258

De camarón \$294



Rollos de la casa

KABUKI ESPECIAL \$258

Camarón, tampico, queso crema y aguacate cubierto de salmón flameado, bañado con salsa Kabuki y siracha.

CABALLERO ROLL \$262

Camarón, ostión ahumado, queso crema, anguila, masago, cebollín y aguacate cubierto de salmón bañado en salsa de anguila.

NORUEGA ROLL \$258

Camarón, surimi, masago, queso crema y aguacate cubierto de salmón bañado de salsa de anguila y ajonjolí.

ALAN ESPECIAL (EMPANIZADO) \$261

Camarón, queso crema, aguacate cubierto de kanikama, coronado con tampico y bañado con salsa Kabuki.

DANNA ROLL (EMPANIZADO) \$245

Pulpo, camarón y aguacate cubierto de queso manchego, coronado con tampico y bañado con salsa chipotle.

PANKO ROLL (EMPANIZADO) \$246

Camarón, surimi, queso crema y aguacate bañado con salsa de anguila y ajonjolí.

CHELSEA GEORGE (CAPEADO) \$255

Salmón, camarón, surimi, queso crema, aguacate, ajonjolí y cebollín bañado con salsa de anguila y siracha.

FAVORITO \$237

Camarón, queso crema y aguacate cubierto de kanikama.

HOMBRE EN LLAMAS \$245 (EMPANIZADO)

Camarón empanizado, aguacate y queso crema, coronado con finas rodajas de jalapeño, salsa Kabuki y siracha.

BERMÚDEZ (CAPEADO) \$294

Camarón, aguacate, surimi, queso crema, cebollín, toreados, cubierto de anguila con un toque de furikake y bañado con salsa de anguila.

CUCUMBER ESPECIAL \$265

Salmón, atún, anguila, aguacate, queso crema y masago, envuelto en pepino.

MIYAGI (CAPEADO) \$237

Salmon, camarón empanizado, aguacate cubierto de kanikama, queso crema y furikake.

HOUSE ESPECIAL (EMPANIZADO) \$251

Camarón, surimi, pulpo, aguacate y queso crema, bañado en salsa de anguila y ajonjolí.

AGUACATE ESPECIAL \$251

Cangrejo, pepino, queso crema y masago, cubierto de aguacate y tampico.

VEGGIE \$225

Aguacate, pepino, zanahoria y champiñones, cubierto de queso crema.

Rollos california

RAINBOW \$265

Cangrejo, pepino y tampico cubierto de salmón, atún, camarón y masago.

CALIFORNIA ROLL \$214

Surimi, pepino y aguacate cubierto de ajonjolí

DRAGÓN ROLL \$241

Camarón tempura, pepino y zanahoria cubierto de aguacate y anguila con un toque de masago bañado con salsa de anguila.

FILADELFIA ROLL \$218

Salmón fresco y queso crema cubierto de ajonjolí.



Rollos gourmet

KABUSAMA \$291

Camarón tempura con pasta de surimi, cubierto de aguacate, sashimi de atún y hamachi bañado con salsa Kabuki, siracha, flameado, con un toque de masago y cebollín.

YAKUGARA SAN \$291

Pasta de surimi, camarón, cubierto de aguacate, coronado con callo de almeja, champiñón bañado con salsa de anguila y salsa Kabuki.

FUKUSHIMA \$251

Camarón empanizado, queso crema y pasta de surimi cubierto de aguacate bañado con salsa de anguila.

SEWA SAN (NORI POR FUERA TEMPURADO) \$251

Salmón, queso crema y aguacate coronado con crunchy de salmón spicy y cebollín.

IKURA \$304

Atún con hojuelas tempura, cubierto en alga con un toque de ikura, cebollín y siracha.

KIIRO \$304

Camarón capeado, aguacate y chuka sarada con un delicioso topping de hamashi.

BUSHIMAKI \$258

Aguacate, surimi, cubierto de queso crema y camarón bañado con salsa de anguila.

SARADA (CAPEADO) \$305

Camarón fresco, surimi, aguacate y queso crema, cubierto de unagui con una porción de chuka sarada, bañado en salsa de anguila.

MOYE ROLL \$258

Atún fresco, pasta surimi y aguacate cubierto de pepino con un toque de masago.

SAKICHI (SIN ARROZ) \$258

Salmón fresco, camarón, queso crema, tampico y aguacate enrollado en fina sábana de pepino.

SHIMESABA \$358

Atún y pepino, cubierto de shimesaba y salsa de anguila flameado, con un toque de cebollín y masago.

VOLCANO \$251

Camarón, aguacate y pepino, cubierto de atún bañado con jugo de limón, sal, pimienta, togarashi y siracha.

YAKI SAMON (HORNEADO) \$251

Camarón, aguacate, queso crema, cubierto de salmón bañado en salsa de la casa con topping de camarón empanizado.

Rollos Fusión

MANGO ROLL \$250

Camarón tempura, queso crema y aguacate, cubierto y bañado de mango.

COCO SHRIMP \$250

Camarón tempura, queso crema, surimi y aguacate, cubierto y bañado de coco.

CHICKEN ESPECIAL (EMPANIZADO) \$235

Queso manchego, pechuga de pollo toreados y tampico.

MAR Y TIERRA (EMPANIZADO) \$245

Camarón, res, aguacate y queso crema.

CIELO MAR Y TIERRA \$258 (EMPANIZADO)

Camarón, pollo, res, aguacate y queso crema.

KABUKI PANI (EMPANIZADO) \$251

Anguila, aguacate y pollo cubierto de tampico bañado con salsa de anguila y ajonjolí.

TINO (CAPEADO) \$258

Camarón tempura, queso crema, aguacate, chiles toreados, cebollín, cubierto de salmón y bañado con salsa de anguila.



Nigiris

1 Piezas por orden

Maguro (atún fresco) \$63

Hamachi (cola amarilla) \$79

Sake (salmón) \$69

Unagui (anguila agua dulce) \$73

Ebi (camarón) \$53

Masago (huevo de capelán) \$63

Tobiko (huevo de pez volador) \$79

Kanikama (surimi japonés de cangrejo) \$60

Ikura (huevo de salmón) \$99

Tako (pulpo) \$67

COMBINACIONES NIGIRI

1 piezas de cada pescado.

Maguro, sake \$142

Tako, maguro, ebi \$163

Sake, hamachi, shimesaba \$200

Ebi, tako, unagui \$173

Masago, tobiko, ikura \$179

CONSUMIR PESCADO CRUDO ES BAJO RESPONSABILIDAD DEL CLIENTE.



Temaki

Todos con pepino y aguacate

Maguro (atún fresco) \$100

Hamachi (cola amarilla) \$120

Sake (salmón) \$90

Unagui (anguila agua dulce) \$110

Ebi (camarón) \$70

Takko (pulpo) \$85

Kanikama (surimi japonés) \$90

Sashimi

Cortes de pescado crudo

Maguro (atún fresco)

\$390

Hamachi (cola amarilla)

\$527

Sake (salmón)

\$371

Takko (pulpo)

\$420

Moriawase (atún, hamachi y salmón)

\$635

歌舞伎

CONSUMIR PESCADO CRUDO ES BAJO RESPONSABILIDAD DEL CLIENTE.



Fune sushi

Barcos

FUNE MAKI
(CINCO ROLLOS) \$1,195

Rainbow, favorito, noruega, california y alan especial.

FUNE MIX
(2 ROLLOS, 10 PIEZAS) \$1,209

Noruega roll, fukushima y 2 piezas c/u maguro,
masago, sake, ebi y hamachi.



TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN I.V.A