

Entradas

CAMARONES ROCKA \$212

Camarones capeados y rebosados en salsa spicy mayo.

CALAMARES KABUKI \$117

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

CALAMARES SAMURAI \$117

Calamares fritos salteados en nuestra salsa samurai.

GYOZA \$165

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

MAGURO TATAKI \$235

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

SHOOJIN AGE TEMPURA DE VEGETALES \$134

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

ALITAS KABUKI \$190

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

ALITAS SAMURAI \$190

Alitas de pollo fritas y salteadas con salsa samurai.

ALITAS PAUSSINI \$190

Alitas bañadas con salsa agridulce picosita.

Ensaladas

SPICY TUNA SALAD \$224

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

SUNOMONO DE PEPINO \$143

Pepino, zanahoria y wacame con aderezo de ponzu.

SUNOMONO DE CAMARÓN \$235

Camarones, pepino, zanahoria y harusame con aderezo ponzu.

GYU TATATAKI RES \$207

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

EDAMAME \$107

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

EDAMAME SPICY \$109

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

SHIRO MISO \$67

Caldo tradicional japonés con wakame, tofu y cebollín.

BABY SQUID \$150

Calamar relleno de pasta tampico bañado con salsa de anguila.

KUSHIYAKI

Brochetas asadas

De pollo (yakitori) \$145

De filete de res \$235

De camarones \$196

Mixta pollo, res y camarón \$224

De vegetales \$100

KUSHIAGE

Brochetas empanizadas

De queso Chihuahua \$112

De camarón con queso crema \$206

SUNOMONO DE KANIKAMA \$201

Surimi japonés, pepino, zanahoria y harusame con aderezo ponzu.

SUNOMONO DE PULPO \$218

Pulpo, pepino, zanahoria y harusame con aderezo ponzu.

SUNOMONO MIXTA \$210



Temaki

Todos con pepino y aguacate

Maguro (atún fresco) \$112

Hamachi (cola amarilla) \$162

Sake (salmón) \$112

Unagui (anguila agua dulce) \$134

Ebi (camarón) \$106

Takko (pulpo) \$140

Shime saba (macarela marinada) \$112

Kanikama (surimi japonés) \$106

Sashimi

Cortes de pescado crudo

Maguro (atún fresco)

Hamachi (cola amarilla)

Sake (salmón)

Takko (pulpo)

Shime saba (macarela marinada)

Moriawase (atún, hamachi y salmón)

Corte fino

Corte grueso

\$364

\$504

\$655

\$1,008

\$364

\$504

\$436

\$560

\$436

\$560

—

\$1,008

CONSUMIR PESCADO CRUDO ES BAJO RESPONSABILIDAD DEL CLIENTE.

歌舞伎

Arroz

GOHAN \$72

GOHAN FURIKAKE \$136

Arroz blanco al vapor acompañado de furikake.

GOHAN TEC \$143

Arroz blanco al vapor, tampico y cangrejo.

YAKIMESHI

Con verduras \$112

Con pollo \$131

Con res \$156

Con camarón \$155

MIXTO \$156

DE LUXE \$246

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

Teriyaki

Todos los teriyaki se acompañan de arroz al vapor.

De pechuga de pollo \$255

De filete de res \$347

De camarón \$387

Teppanyaki

Todos los teppanyaki se acompañan de verduras a la plancha.

De pechuga de pollo \$255

De filete de res \$347

De camarón \$387

Mixto pollo, res y camarón \$392

Sopas

UDON

Fideos gruesos, cebollin y algas.

Udon de res \$229

Udon de pollo \$201

Udon de camarón \$246

SUMASHI \$235

Sopa cristalina de mariscos.

Ramen

Fideos delgados de harina de trigo.

De pollo \$168

De filete de res \$212

De camarón \$201

Yakiudon

Fideos gruesos de harina de trigo salteados con verduras.

De pollo \$201

De filete de res \$235

De camarón \$268



Platillos a la carta

RIB EYE TERIYAKI \$470

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

KATSUMONO MAR Y TIERRA \$392

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

TORI NO TERIYAKI \$224

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

GYU HIRE MAKI \$268

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

EBI CHEESE \$376

Camarones empanizados rellenos de queso crema servidos con salsa kushiage

TAKKO DAI \$358

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

Especiales kabuki

BALSAME SALMÓN \$404

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

EBI TEMPURA \$380

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

TORI KARAGUE \$224

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

SOBUTA DE POLLO \$255

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



Rollos de la casa

KABUKI ESPECIAL \$218

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

CABALLERO ROLL \$221

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

NORUEGA ROLL \$218

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

ALAN ESPECIAL (EMPANIZADO) \$220

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

DANNA ROLL (EMPANIZADO) \$207

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

PANKO ROLL (EMPANIZADO) \$208

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

CHELSEA GEORGE (CAPEADO) \$216

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

FAVORITO \$200

Camarón, queso crema y aguacate cubierto de kanikama.

HOMBRE EN LLAMAS \$207 (EMPANIZADO)

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

BERMÚDEZ (CAPEADO) \$249

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

CUCUMBER ESPECIAL \$224

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

MIYAGI (CAPEADO) \$200

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

HOUSE ESPECIAL (EMPANIZADO) \$212

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

AGUACATE ESPECIAL \$212

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

VEGGIE \$190

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

Rollos california

RAINBOW \$224

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

CALIFORNIA ROLL \$178

Surimi, pepino y aguacate cubierto de ajonjolí

DRAGÓN ROLL \$204

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

FILADELFIA ROLL \$184

Salmon fresco y queso crema cubierto de ajonjolí.



Rollos gourmet

KABUSAMA \$246

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 \$246

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

FUKUSHIMA \$212

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

SEWA SAN (NORI POR FUERA TEMPURADO) \$212

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

IKURA \$257

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

KIIRO \$257

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

BUSHIMAKI \$218

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

SARADA (CAPEADO) \$258

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

MOYE ROLL \$218

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

SAKICHI (SIN ARROZ) \$218

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

SHIMESABA \$302

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

VOLCANO \$212

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

YAKI SAMON (HORNEADO) \$212

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

Rollos Fusión

MANGO ROLL \$211

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

COCO SHRIMP \$211

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

CHICKEN ESPECIAL (EMPANIZADO) \$199

Queso manchego, pechuga de pollo toreados y tampico.

MAR Y TIERRA (EMPANIZADO) \$207

Camarón, res, aguacate y queso crema.

CIELO MAR Y TIERRA \$218 (EMPANIZADO)

Camarón, pollo, res, aguacate y queso crema.

KABUKI PANI (EMPANIZADO) \$212

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

TINO (CAPEADO) \$218

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



Nigiris

2 Piezas por orden

Maguro (atún fresco) \$112

Hamachi (cola amarilla) \$201

Sake (salmón) \$106

Unagui (anguila agua dulce) \$212

Ebi (camarón) \$134

Masago (huevo de capelán) \$100

Tobiko (huevo de pez volador) \$156

Shime saba (macarela marinada) \$112

Kanikama (surimi japonés de cangrejo) \$100

Ikura (huevo de salmón) \$235

Tako (pulpo) \$134

COMBINACIONES NIGIRI

Dos piezas de cada pescado.

Maguro, sake \$218

Tako, maguro, ebi \$380

Sake, hamashi, shimesaba \$448

Ebi, tako, unagui \$481

Masago, tobiko, ikura \$492

CONSUMIR PESCADO CRUDO ES BAJO RESPONSABILIDAD DEL CLIENTE.

歌舞伎



Fune sushi

Barcos

FUNE MAKI
(CINCO ROLLOS) \$925

Rainbow, favorito, noruega, california y alan especial.

FUNE MIX
(2 ROLLOS, 10 PIEZAS) \$1,019

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



TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN I.V.A