



歌舞伎

SUSHI & JAPANESE CUISINE

Entradas

CAMARONES ROCKA \$231

Camarones capeados y salteados en nuestra salsa spicy mayo, servidos sobre una fresca cama de lechuga sangría.

CALAMARES KABUKI \$128

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

CALAMARES SAMURAI \$132

Calamares fritos salteados en nuestra salsa samurai.

GYOZA \$181

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

MAGURO TATAKI \$250

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

TEMPURA DE VEGETALES \$147

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

ALITAS KABUKI \$209

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

ALITAS SAMURAI \$215

Alitas de pollo fritas y salteadas con salsa samurai.

ALITAS PAUSSINI \$217

Alitas de pollo fritas y salteadas con salsa agridulce ligeramente picante.

TOKIMAKI \$181

Palomitas de pollo bañadas con salsa.

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 wakame con aderezo de ponzu.

SUNOMONO KYURI \$170

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 \$227

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

EDAMAME \$117

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

EDAMAME SPICY \$119

Edamames cocidos en su vaina, salteados con salsa de soya, un toque de sriracha y espolvoreados con togarashi.

WONG TUNA \$215

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

KUSHIYAKI

Brochetas asadas

De pollo (yakitori) \$159

De filete de res \$235

De camarones \$215

Mixta pollo, res y camarón \$240

De vegetales \$100

KUSHIAGE

Brochetas empanizadas

De queso Chihuahua \$123

De camarón con queso crema \$226

De surimi con queso crema. \$139

Kaisen-Don

KAISEN DE SAKE \$190

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

KAISEN DE MAGURO \$210

Poke Bowl de atún marinado en soya y sésamo, con arroz sazonado, vegetales frescos y ajonjolí tostado.

Platillos a la carta

RIB EYE TERIYAKI \$517

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

KATSUMONO MAR Y TIERRA \$431

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

TORI NO TERIYAKI \$246

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

GYU HIRE MAKI \$294

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

EBI CHEESE \$413

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 \$444

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

BALSAME SALMÓN \$380

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

YAKISOBA \$240

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

TORI KARAGUE \$246

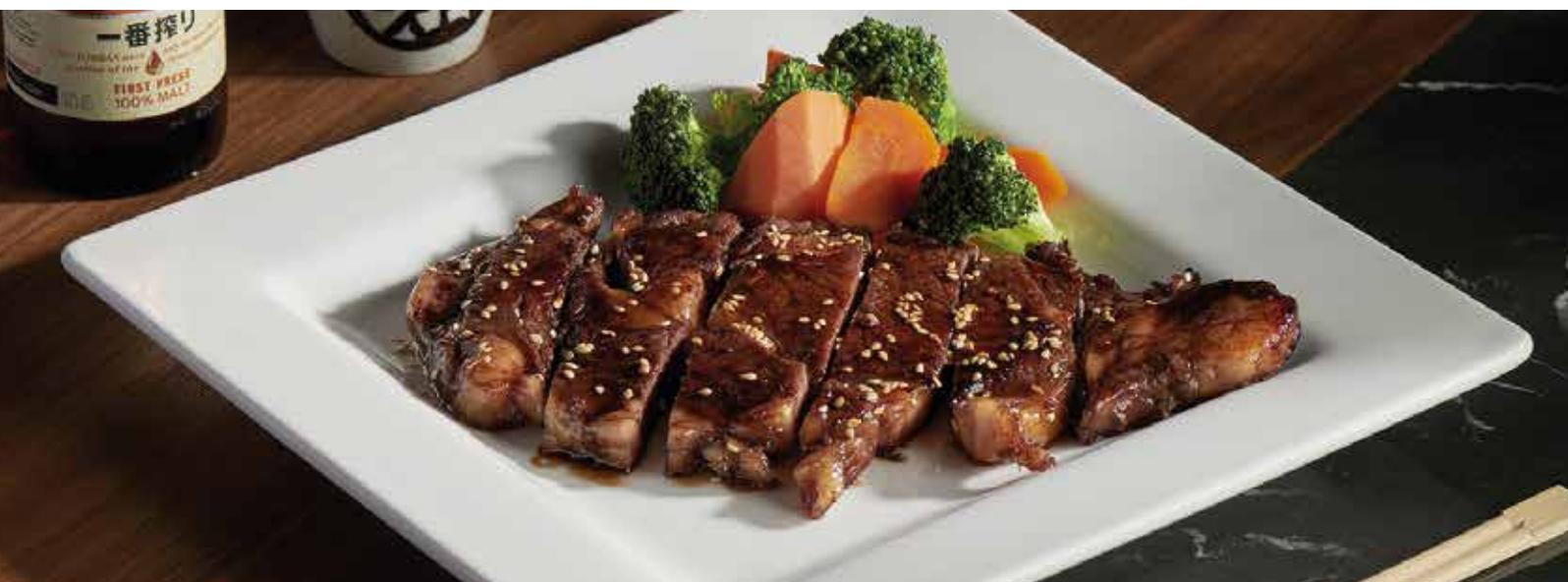
Deliciosa pechuga de pollo lampreada al estilo japonés, montada sobre una fina cama de repollo y bañada con salsa de anguila.

SOBUTA DE POLLO \$280

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

KATSU SANDO \$200

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



Arroz

GOHAN \$79

Arroz blanco al vapor.

GOHAN FURIKAKE \$140

Arroz blanco al vapor acompañado de furikake.

GOHAN TEC \$149

Arroz blanco al vapor, tampico y cangrejo.

GOHAN DONBURI \$164

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 \$123

Con pollo \$144

Con res \$160

Con camarón \$171

DE LUXE \$255

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

Ramen Gourmet

Fideos delgados de harina de trigo.

Shoyu Ebi Ramen \$256

Shoyu Tori Ramen \$208

Yokohama Gyoza Ramen \$243

Buta Kami Ramen \$220

Teppanyaki

Todos los teppanyaki se acompañan de verduras a la plancha.

De pechuga de pollo \$280

De filete de res \$347

De camarón \$387

Mixto pollo, res y camarón \$431

Sopas

UDON

Fideos gruesos, cebollín y algas.

Udon de res \$251

Udon de pollo \$221

Udon de camarón \$270

Ramen

Fideos delgados de harina de trigo.

De pollo \$184

De filete de res \$233

De camarón \$221

Yakiudon

Fideos gruesos de harina de trigo salteados con verduras.

De pollo \$221

De filete de res \$258

De camarón \$294



Rollos de la casa

KABUKI ESPECIAL \$239

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

CABALLERO ROLL \$243

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

NORUEGA ROLL \$239

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

ALAN ESPECIAL (EMPANIZADO) \$242

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

DANNA ROLL (EMPANIZADO) \$227

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

PANKO ROLL (EMPANIZADO) \$228

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

CHELSEA GEORGE (CAPEADO) \$237

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

FAVORITO \$220

Camarón, queso crema y aguacate cubierto de kanikama.

HOMBRE EN LLAMAS \$227 (EMPANIZADO)

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

BERMÚDEZ (CAPEADO) \$273

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

CUCUMBER ESPECIAL \$246

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

MIYAGI (CAPEADO) \$220

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

HOUSE ESPECIAL (EMPANIZADO) \$233

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

AGUACATE ESPECIAL \$233

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

VEGGIE \$209

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

Rollos california

RAINBOW \$246

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

CALIFORNIA ROLL \$199

Surimi, pepino y aguacate cubierto de ajonjolí

DRAGÓN ROLL \$224

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

FILADELFIA ROLL \$202

Salmon fresco y queso crema cubierto de ajonjolí.



Rollos gourmet

KABUSAMA \$270

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 \$270

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

FUKUSHIMA \$233

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

SEWA SAN (NORI POR FUERA TEMPURADO) \$233

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

IKURA \$282

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

KIIRO \$282

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

BUSHIMAKI \$239

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

SARADA (CAPEADO) \$283

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

MOYE ROLL \$239

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

SAKICHI (SIN ARROZ) \$239

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

SHIMESABA \$332

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

VOLCANO \$233

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

YAKI SAMON (HORNEADO) \$233

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

Rollos fusión

MANGO ROLL \$232

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

COCO SHRIMP \$232

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

CHICKEN ESPECIAL (EMPANIZADO) \$218

Queso manchego, pechuga de pollo toreados y tampico.

MAR Y TIERRA (EMPANIZADO) \$227

Camarón, res, aguacate y queso crema.

CIELO MAR Y TIERRA \$239 (EMPANIZADO)

Camarón, pollo, res, aguacate y queso crema.

KABUKI PANI (EMPANIZADO) \$233

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

TINO (CAPEADO) \$239

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) \$232

Hamachi (cola amarilla) \$221

Sake (salmón) \$134

Unagui (anguila agua dulce) \$144

Ebi (camarón) \$120

Masago (huevo de capelán) \$125

Tobiko (huevo de pez volador) \$170

Kanikama (surimi japonés de cangrejo) \$120

Ikura (huevo de salmón) \$235

Tako (pulpo) \$127

COMBINACIONES NIGIRI

Dos piezas de cada pescado.

Maguro, sake \$239

Tako, maguro, ebi \$380

Sake, hamashi, shimesaba \$492

Ebi, tako, unagui \$481

Masago, tobiko, ikura \$541

Pregunta por nuestra pesca fresca

CONSUMIR PESCADO CRUDO ES BAJO RESPONSABILIDAD DEL CLIENTE.



Fune sushi

Barcos

FUNE MAKI
(CINCO ROLLOS) \$1,017

Rainbow, favorito, noruega, california y alan especial.

FUNE MIX
(2 ROLLOS, 10 PIEZAS) \$1,120

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

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN I.V.A

