



YAMA-TO®

RESTAURANTE
TRADICIONAL JAPONÉS

TEC

VALLE

OMNIA

33 ANIVERSARIO



Arroz y Sopas

 Producto IMPORTADO de Japón / Elaborado con ingredientes IMPORTADOS de Japón.

 Elaborado SIN CARNE.



■ YAKIMESHI

Arroz frito estilo japonés:

- Con verduras	\$96	- Mixto (carne y pollo)	\$122
- Con carne	\$115	- Mixto (carne y camarón)	\$129
- Con pollo	\$111	- Con todo	\$157
- Con camarón	\$138	● - Agregar germinado	+\$22

■ MISOSHIRU

- Consomé típico japonés con tofu (queso de frijol de soya), alga marina y cebollín. \$76
- - Con lluvia (fideos harusame). +\$24



■ YAKIMESHI CON TOCINO

Arroz frito estilo japonés servido con tocino, huevo y cebollín. \$136



■ SUIMONO

Caldo con camarón, pescado, alga, cebollín, fideo de arroz (lluvia) y verduras. \$99



■ GOHAN ESPECIAL

Gohan con pasta de cangrejo, aguacate y queso. \$154

■ GOHAN

- Arroz blanco al vapor. \$77
- Agregar pasta Tampico +\$41
- Agregar furikake +\$32
- Gohan con ikura (45 gr.) \$225

Ensaladas y Entremeses



YAKITORI

Brocheta de pollo asada bañada con salsa teriyaki (dulce). \$149



EDAMAME

Frijol de soya verde sazonado con sal. \$99
- Spicy \$119



GYUKUSHI YAKI

Brocheta de filete de res asada con salsa teriyaki (dulce). \$164



HORENSO

Espinacas a la plancha con aceite de ajonjolí, sal y pimienta. \$104



GYOZA

Empanadas rellenas con carne de res y verduras, cocidas al vapor o fritas. \$114



GYU KAKUNI

Trozos de costilla de res en salsa estilo japonés. \$173

**KANI SALADA**

Ensalada de cangrejo, tomate y brócoli, sobre lechuga con aderezo de ajonjolí. \$74

**NUTA**

Pepino y mariscos bañados con pasta de miso dulce. \$244
- Solo pepino . \$79

**SUNOMONO**

- Cangrejo y camarón sobre pepino con vinagre dulce. \$187
- Mixto - Kanikama - Camarón
- Solo pepino \$79

**BUTA BARA SHIOYAKI**

Tocino de puerco asado con sal.

\$180

**HAMBURG**

Carne de hamburguesa de res al estilo japonés, servida con huevo. \$172

**KIMUCHI**

Chicoria encurtida con ajo y especias orientales. \$119

**GYU TATAKI**

Filete de res corte fino, térmico rojo, bañado en salsa de soya con limón, cebollín, nabo y chile japonés. \$229

**YAHATAMAKI**

Rollo de pollo relleno con zanahoria y gobo, cocinado en salsa teriyaki (dulce). \$166

**TEMPURA** (capeada)

- Verduras \$178 - Camarón (8) \$268
- Normal: camarón y verduras. \$233

**MOYASHI**

Germinado de soya preparado con aceite de ajonjolí, salsa de soya y vinagre. \$49

**KUSHI AGE**

Brochetas empanizadas y rellenas

- de queso: - Con Pan \$145
- Con Pollo \$187
- Mixto \$159

**WAKAME SALADA**

Alga (wakame) preparada al estilo japonés. \$79



GYU KATSU

Filete de res empanizado y frito al estilo japonés. \$279

TONKATSU

Filete de puerco empanizado. \$269



CAMARONES ROCA

Camarones capeados y bañados con salsa spicy y cebollín sobre lechuga. \$275



SHOGAYAKI BARA

Tocino natural preparado a la plancha en salsa de soya con jengibre. \$210



BUTA KIMUCHI

Tocino, kimuchi y germinado de soya a la plancha con aceite de ajonjoli y soya. \$259



EBI FRAI

Camarones empanizados y fritos al estilo japonés. \$235



SAKANA FRAI

Filete de pescado empanizado y frito al estilo japonés. \$189



NATTO

Frijol de soya fermentado con cebollín. \$79



TORI SHIITAKE

Hongo japonés relleno de pollo y empanizado. \$189



NEGIMA

Rollitos de rib eye delgado, rellenos con cebollín, a la plancha con salsa teriyaki (dulce). \$257



OSHINKO

Nabo amarillo, pepino rojo y chamoy japonés. \$129



MENCHI KATSU

Hamburguesa de res empanizada con cebolla, sal, pimienta. \$169



KAKI AGE

Cebolla y zanahoria rallada y capeada. \$144



● AGEDASHI TOFU
Tofu frito con salsa. \$109

● HIYAYAKKO
Tofu con jengibre, cebollín, pescado seco y soya. \$109



YAKINIKU
Filete de res con cebolla en salsa ligeramente dulce con germinado de soya y espinacas. \$269



KORROKE
Bolita empanizada de papa con carne de res y cebolla. \$139



● OKONOMIYAKI
Tradicional tortilla japonesa a la plancha con repollo, camarón, tocino, pescado seco y salsa tonkatsu.
- Chico \$420 - Grande \$539



TATSUTA AGE
Pollo frito deshuesado, sazonado con salsa de jengibre. \$160



KATSU TOGI
Filete de puerco empanizado y cocinado con cebolla, huevo y cebollín en salsa japonesa. \$239



● UDON Y SOBA *
Caldo con fideos japoneses de trigo y cebollín.
- Soba (fideo café delgado) \$182
- Udon (fideo blanco grueso) \$192



● ZARU SOBA \$168
● ZARU UDON \$178
Fideos Soba o Udon cocidos, servidos fríos con alga marina.



* ● TEMPURA SOBA \$289
● TEMPURA UDON \$299
Fideo Soba o Udon en caldo con verduras y camarones capeados.



* ● KAKIAGE SOBA \$234
● KAKIAGE UDON \$244
Fideos Soba o Udon en caldo con verdura rallada y capeada y cebollín.



* ● KITSUNE SOBA \$234
● KITSUNE UDON \$244
Fideos Soba o Udon en caldo con tofu frito (inari) y cebollín.



● YAKIUDON *
Fideo blanco a la plancha con:
- Verduras \$204 - Carne \$252
- Camarón \$279 - Mixto \$289



* ● TENZARU SOBA \$275
● TENZARU UDON \$285
Fideos Soba o Udon cocidos, servidos fríos con alga marina, tempura de camarón y verdura.

● YAKISOBA *
Verdueras sobre fideo delgado a la plancha con salsa de soya:
- Verduras \$194 - Carne \$242
- Camarón \$269 - Mixto \$279

*Foto ilustrativa: el plato se sirve con soba/udon según la elección del cliente.

Noodles: Ramen, Udon y Soba

● Platillos elaborados con ingredientes IMPORTADOS de Japón.

Elaborado SIN CARNE. 



● CHASHUMEN / RAMEN PORK BELLY

Fideo ramen en caldo con pork belly, germinado y cebollín.

Sabores:

- | | | | |
|--------------------------|-------|----------------|-------|
| - Soya , Miso o Tonkotsu | \$219 | - Doble tocino | +\$40 |
| - Agregar huevo | +\$16 | - Doble caldo | +\$61 |
| | | - Doble fideo | +\$93 |



● SHOYU RAMEN

Fideo ramen sabor soya con germinado y cebollín. \$189



● CURRY SOBA \$279

CURRY UDON \$289

Fideos Soba o Udon, acompañados con curry, papa, zanahoria y carne.



● CHANPON

Caldo con fideo delgado (yakisoba), verduras, carne, pollo y camarón. \$299



● NIKU SOBA \$259 NIKU UDON \$269

Fideos Soba o Udon, en caldo con tocino y kakiage (verdura rallada y capeada).

● NABEYAKI SOBA \$318 NABEYAKI UDON \$328
Fideos Soba o Udon, en caldo con huevo, verduras y camarones capeados.

Don Buri: Tazones con Gohan (arroz blanco)



● **KATSU DON**

Carne (puerco) empanizada cocinada en salsa japonesa con cebolla, huevo y cebollín, servido sobre arroz blanco. \$279

● **GYUKATSU DON (res)** \$289

● **TEN DON**
Camarones y verduras capeados servidos sobre arroz blanco al vapor. \$220



● **YAKINIKU DON**

Carne de res con cebolla a la plancha con salsa yakiniku, huevo, espinaca y germinado sobre arroz blanco. \$286



● **CHIRASHI SUSHI**

Variedad de cortes de pescado crudo y mariscos sobre arroz de sushi con shiitake y masago.
- Normal \$599 - Mediano \$499



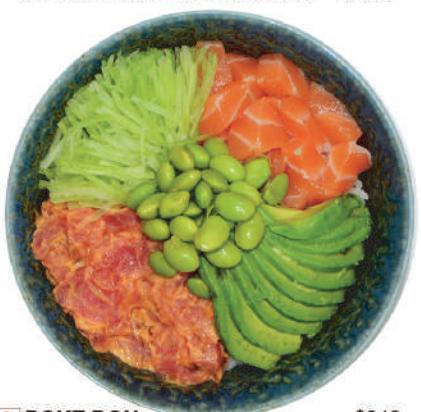
● **GYU DON**

Filete de res a la plancha con cebolla, servido sobre arroz blanco. \$280



● **CURRY**

Papa y zanahoria en salsa curry con trocitos de carne de res, servidos sobre arroz blanco. \$199
- Con tonkatsu \$289 - Con gyukatsu \$299



● **POKE DON**

Dos proteínas a elegir entre:
- Atún / Spicy - Kanikama
- Salmón / Spicy - Pasta de Cangrejo \$313



● **SUKIYAKI DON**

Rib eye, verduras y fideo oriental servido sobre arroz blanco y salsa sukiyaki (dulce). \$289



● **SAKE DON**

Cortes de salmón fresco servido sobre arroz de sushi, con alga marina y wasabi. \$289

● **TEKKA DON (Con atún).** \$279

● **UNA DON**

Anguila sobre arroz al vapor con alga marina, salsa de anguila y ajonjolí. \$399



● **SHOKADO**

Platillo combinado de sashimi, tempura, rollo California y yahatamaki. Misoshiru y gohan.

*Sugerido para compartir 2 personas.

\$599

Teppanyaki y Teriyaki

● Producto IMPORTADO de Japón / Elaborado con ingredientes IMPORTADOS de Japón.

Elaborado SIN CARNE. 



Teriyaki de Ribeye

VERDURAS	\$199	POLLO	\$249
RIB EYE	\$324	FILETE	\$324
CAMARÓN	\$334	SALMÓN	\$334
ATÚN	\$324	PULPO	\$334
PESCADO BLANCO	\$309		



Teppanyaki de Camarón

Yakisakana



YAKISAKANA SABA

Filete de macarela noruega asada con sal, servida con nabo molido y limón. \$280



CHUTORO TATAKI

Atún chutoro asado y servido con salsa especial. \$369
- Con atún maguro. \$259



HAMACHI KAMA

Quijada de hamachi asada con sal servida con nabo molido y limón. \$199

SAKE KAMA

Dos quijadas de salmón. \$129

Nabemono



Tradicionalmente se denominan así los guisados que se cocinan al centro de la mesa para compartir y se mantienen calientes en unas hornillas.

"Nabe" significa cazuela y "Mono" significa cosas; todo aquello que se guisa en cazuelas.

Los Nabemono se caracterizan por buscar ofrecer algo sustancioso que dé energía al grupo de comensales.



FUGU ZOUSUI

Caldo de pescado con arroz, cebollín y huevo. \$279



SUKIYAKI

Rebanadas de rib eye delgado con verduras y fideos en salsa sukiyaki (dulce). Para 2 personas. \$499



ISHIKARI NABE

Caldo de miso con salmón, chicoria, fideos y champiñones orientales. Para 2 personas. \$569

Rollos • Makis • Temakis • Onigiris

■ Todos nuestros rollos son preparados con arroz importado de Japón.

AGREGAR A TU ROLLO: Pasta de cangrejo +\$39
Queso Philadelphia +\$17

Masago +\$46

ORDEN DE: Pasta de cangrejo \$41
Queso Philadelphia \$28

Masago \$59
Furikake \$30



CALIFORNIA

Cangrejo, pepino y aguacate.

- Cangrejo entero (barra) \$120
- Pasta de cangrejo \$130
- Agregar queso Philadelphia +\$17



ROLLO TAMPICO

Pasta de cangrejo, pepino, queso, aguacate y chile jalapeño.

\$156



ROLLO DE SALMÓN

Salmón fresco, pepino y aguacate. \$182

ROLLO DE ATÚN

Atún fresco, pepino y aguacate. \$172

ROLLO DE CAMARÓN

Camarón, pepino y aguacate. \$160

DE PULPO

Pulpo, pepino y aguacate. \$168



ROLLO SPICY

Salmón o atún en trozos mezclados con mayonesa y chile oriental. \$187

- Mágico (camarón tempura) \$180



FUTOMAKI

Cangrejo japonés, pepino, aguacate, hongo japonés, tamago, masago (hueva de pez volador) y alga por fuera.

\$224



SPICY MAKI

Salmón o atún en trozos mezclados con mayonesa, chile oriental y alga por fuera.

\$219

KANI MAKI

Cangrejo japonés capeado, aguacate, masago y alga por fuera.

\$247



ROLLO TEMPURA

Camarón capeado y aguacate bañado con salsa anguila. \$166

ROLLO ANGUILA

Anguila, pepino y aguacate. \$204



ROLLO DE SALMÓN O ATÚN POR FUERA

Salmón / Atún pepino y aguacate. \$299



BABY SQUID

Pasta de cangrejo con alga marina, envueltos en calamar y con salsa anguila.

\$244



KANIKAMA POR FUERA

Pepino, aguacate y cangrejo por fuera con:

- Cangrejo \$195 - Salmón \$225
- Camarón \$209 - Anguila \$260



ROLLO EMPANIZADO

Aguacate, queso y un ingrediente, con salsa anguila.

- Cangrejo \$189 - Pollo \$189 - Camarón \$239 - Anguila \$259



QUESO PHILADELPHIA POR FUERA

Aguacate, pepino y queso por fuera con:

- Cangrejo \$195 - Salmón \$225
- Camarón \$209 - Anguila \$260



ROLLO CAPEADO

Aguacate, queso y un ingrediente, con salsa anguila.

- Cangrejo \$189 - Pollo \$189 - Camarón \$239 - Anguila \$259

ROLLO EMPANIZADO / CAPEADO VEGETARIANO

Zanahoria, ejote, aguacate y queso. \$175



AGUACATE POR FUERA

Aguacate, pepino y aguacate por fuera con:

- Cangrejo \$195 - Salmón \$225
- Camarón \$209 - Anguila \$260



PEPINO ESPECIAL

Hoja de pepino con pasta de cangrejo, pepino, aguacate y masago. \$169
- Con anguila. \$259



SALADA MAKI

Cangrejo, lechuga, pepino, aguacate y mayonesa japonesa. \$189
- Con salmón \$219



TEKKA MAKI

Atún fresco y alga por fuera. \$104

NEGITORO MAKI

Atún finamente picado, con cebollín y ajonjolí. \$99

Temakis (Conos)



TEMAKIS

- 1 Ingrediente \$104
- Spicy \$132
- Ikura \$189
- Anguila \$136
- Hamachi \$136
- Negitoro \$119
- Salmón skin \$89

 **NATTO MAKI**
Natto con cebollín y alga por fuera. \$81

 **KAPPA MAKI**
Pepino y alga por fuera. \$79

Bateras y Onigiri

UNAGI	\$436
SABA	\$264
SALMÓN	\$320



INARI SUSHI
Tofú frito relleno de arroz blanco.
4 piezas \$109

ONIGIRI
Arroz blanco prensado en molde triangular, envuelto en alga. \$75
Relleno de:
- Furikake \$79 - Okaka \$79
- Salmón \$89 - Ume \$89

Sushi y Sashimi (Cortes de pescado crudo)



SASHIMI DE SALMÓN
Cortes de salmón fresco, fino o grueso. \$314



COMBINACIÓN DE SALMÓN \$374
COMBINACIÓN DE AKAMI \$374
COMBINACIÓN CHOTORO \$504
COMBINACIÓN TORO \$577
COMBINACIÓN ATÚN BLANCO \$315
(Sujeto a disponibilidad)



SASHIMI DE PULPO
Cortes finos de pulpo fresco. \$250

SASHIMI DE SABA
Cortes finos de saba fresca. \$228



SASHIMI DE HAMACHI
Cortes de hamachi fresco,
corte fino o grueso. \$390



SASHIMI DE ATÚN
Cortes de atún maguro fresco, fino o grueso. \$314
SASHIMI DE ATÚN BLANCO
Cortes finos de atún blanco.
(Sujeto a disponibilidad) \$299

Sushi y Sashimi: Cortes de pescado crudo

● Producto IMPORTADO de Japón / Elaborado con ingredientes IMPORTADOS de Japón.

Elaborado SIN CARNE. 



SASHIMI DE TORO

Cortes de atún toro fresco, fino o grueso. \$515

SASHIMI DE CHUTORO

Cortes de atún chutoro, fino o grueso. \$495



SASHIMI COMBINACIÓN

\$345



SUSHI COMBINACIÓN

\$460



SUSHI SASHIMI COMBINACIÓN

\$499

SUSHI BOAT* NACIONAL

\$889

4 Piezas de atún
4 piezas de salmón
4 piezas de camarón
4 piezas de callo
4 piezas de cangrejo



SUSHI BOAT* IMPORTADO

\$1,229

4 Piezas de anguila
4 piezas de salmón
4 piezas de hamachi
4 piezas de atún
4 piezas de atún blanco



PLATILLO WEBER

\$889

Rollo California Especial
Variedad de sashimi.
2 piezas de ikura
2 piezas de hamachi
2 piezas de anguila
2 piezas de salmón

*Sugerido para compartir 2 o más personas.

Nigiri Sushi

● Producto IMPORTADO de Japón / Todos nuestros rollos y aroces son preparados con arroz IMPORTADO de Japón.

Elaborado SIN CARNE. 



Especiales Yama-to

● Producto IMPORTADO de Japón / Elaborado con ingredientes IMPORTADOS de Japón.

Elaborado SIN CARNE. 

PUEDES CAMBIAR EL ROLLO O EL ARROZ DE TU ESPECIAL POR CUALQUIERA DE ESTOS PLATILLOS SIN COSTO EXTRA



GOHAN CON FURIKAKE



YAKIMESHI CON CARNE



MISOSHIRU



KANI SALADA



ONIGIRI CON FURIKAKE



SUNOMONO DE PEPINO

ROLLO CALIFORNIA POR:

- California / Pasta +\$9
- Tampico +\$31
- Atún +\$45
- Salmón +\$53
- Camarón +\$35
- Hamachi +\$60
- Anguila +\$60
- Tempura +\$40
- Pepino Especial +\$39
- Futomaki +\$91

CAMBIOS A TU ORDEN CON CARGO EXTRA

- Spicy +\$58
- Salada Maki +\$58
- Empanizado de Pollo o Kani +\$58
- Empanizado Camarón +\$91
- Capeado de Pollo o Kani +\$58
- Capeado de Camarón +\$91

- Carne y pollo +\$9
- Carne y camarón +\$19
- Camarón +\$22
- Tocino +\$13
- Todo +\$40



1. KAKI AGE

Verdura rallada y capeada.
Yakimeshi con carne y rollo California. \$250

*Cambiar a Yakimeshi sin carne.



2. PESCADO EMPANIZADO

Filete de pescado empanizado.
Yakimeshi con carne y rollo California. \$260



3. YAKI SOBA

Fideo estilo japonés con carne y verduras.
Yakimeshi con carne y rollo California. \$270



4. GYUKATSU

Trozos de filete de res empanizado.
Yakimeshi con carne y rollo California. \$300



5A. ROLLO CALIFORNIA CON QUESO

Yakimeshi con carne y rollo California con queso. \$200



5AA. ROLLO CALIFORNIA CON QUESO
Dos rollos California con queso. \$195

5AAA. ROLLO CALIFORNIA CON QUESO
Tres rollos California con queso. \$290



5BB. ROLLO SALMÓN CON QUESO
Dos rollos de salmón con queso. \$305



5CC. ROLLOS ANGUILA CON QUESO
Dos rollos anguila, pepino, aguacate y queso. \$314



5FF. ROLLOS TEMPURA CON QUESO
Dos rollos de camarón capeado, aguacate y queso. \$295



5B. ROLLO SALMÓN CON QUESO
Rollo de salmón con queso. \$248



5C. ROLLO ANGUILA CON QUESO
Rollo anguila, pepino, aguacate y queso. \$250



5I. ROLLO PHILADELPHIA POR FUERA
Pepino, aguacate y queso por fuera.
Yakimeshi con carne.
- Cangrejo \$250 - Salmón \$270
- Camarón \$261 - Anguila \$302



5K. ROLLO AGUACATE POR FUERA
Aguacate, pepino y aguacate por fuera.
Yakimeshi con carne.
- Cangrejo \$250 - Salmón \$270
- Camarón \$261 - Anguila \$302



5J. ROLLO CANGREJO POR FUERA
Pepino, aguacate y cangrejo por fuera.
Yakimeshi con carne.
- Cangrejo \$250 - Salmón \$270
- Camarón \$261 - Anguila \$302



ESPECIALES No.5

Incluyen Yakimeshi con carne.



5D. ROLLO FUTOMAKI
Cangrejo, pepino, tamago, shiitake, aguacate y masago. \$268



5F. ROLLO TEMPURA CON QUESO
Camarón capeado, aguacate y queso. \$235



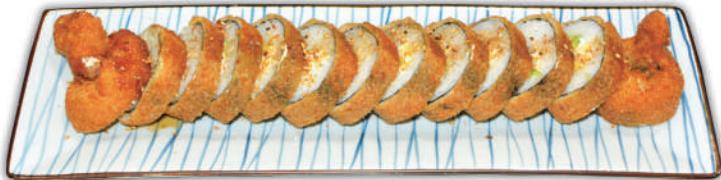
5E. ROLLO PEPINO ESPECIAL
Hoja de pepino con pasta de cangrejo, pepino, aguacate y masago. \$235



5H. ROLLO EMPANIZADO

De aguacate y queso, con:

- ✓ - *Vegetales \$238 - Cangrejo / Pollo \$242
- Camarón \$260 - Anguila \$302
- Yakimeshi con carne / *Cambiar a Yakimeshi c/verdura.



5G. ROLLO CAPEADO

De aguacate y queso, con:

- ✓ - *Vegetales \$238 - Cangrejo / Pollo \$242
- Camarón \$260 - Anguila \$302
- Yakimeshi con carne. / *Cambiar a Yakimeshi c/verdura.



6. GYOZAS

Empanadas fritas o al vapor rellenas de carne y verduras.

Rollo California y Yakimeshi con carne. \$276



7. TEPPANYAKI DE VERDURA

Verdura a la plancha. Yakimeshi con carne y rollo California. \$259



9A. ROLLO CALIFORNIA CON QUESO + ROLLO DE SALMÓN CON QUESO

Yakimeshi con carne. \$358



9C. ROLLO DE ANGUILA CON QUESO + ROLLO DE SALMÓN CON QUESO

Yakimeshi con carne. \$420



8. TEMPURA

Camarón y verdura capeados. Yakimeshi con carne y rollo California. \$279



9B. ROLLO CALIFORNIA CON QUESO

+ ROLLO DE ANGUILA CON QUESO

Yakimeshi con carne. \$378



10. SUSHI (4 piezas)

Rollo California y yakimeshi con carne. \$346



Especiales con Teppanyaki o Teriyaki



11A. PESCADO

\$319



11. ESPECIALES CON TEPPANYAKI O TERIYAKI

Teppanyaki: a la plancha con sal, soya y ajo.

Teriyaki: a la plancha con salsa dulce.

Incluyen: Rollo California y yakimeshi con carne.



11E. PULPO

\$329



11B. POLLO

\$309



11C. FILETE DE RES

\$326



11D. CAMARÓN

\$329



12. ROLLO DE AGUACATE Y PEPINO

Yakimeshi con verduras.
Kani salada sin cangrejo.

\$216



14. TRES ROLLOS

California, salmón y tempura, todos con queso.

\$357



16. SUNOMONO MIXTO

Camarón y cangrejo sobre pepino con vinagre dulce.
Rollo California. Yakimeshi con carne.

\$294

13. TRES TEMAKIS (CONOS)

Atún, salmón y cangrejo.
Yakimeshi con carne.
Kani salada.

\$350



15. KUSHI AGE (6 PIEZAS)

Brochetas rellenas de queso y empanizadas.
Yakimeshi con carne. Rollo California.

15A. POLLO \$260

15B. PAN \$238



18. SASHIMI

Cortes de pescado crudo.
Misoshiru y gohan.

\$430



17. FUTOMAKI Y 2 ROLLOS CALIFORNIA

Cangrejo, pepino, aguacate, tamago, masago,
shitake y alga por fuera.

2 Rollos California. 2 Yakimeshi con carne. \$472
Sugerido para 2 personas.



19. YAHATAMAKI

Rollo de pollo relleno con zanahoria
y gobo, cocinado en salsa teriyaki (dulce).
Rollo California. Yakimeshi con carne. \$314



20. TONKATSU

Filete de puerco empanizado.
Misoshiru. Gohan. \$324 - Con gyukatsu (res). \$334



22. SHOGAYAKI

Preparado a la plancha con salsa con jengibre.
Misoshiru y gohan. - Tocino \$292



24. YAKISAKANA SABA

Pescado macarela asado.
Misoshiru y gohan. \$336



26. CHASHUMEN / RAMEN PORK BELLY

Fideo ramen en caldo con tocino de puerco,
germinado y cebollín. Yakimeshi y kani salada.

- Soya \$318 - Miso \$318 - Tonkotsu \$318
- Cambio kani X gyoza +\$39 - Agregar huevo +\$16
- Doble tocino +\$40 - Doble caldo +\$61 - Doble fideo +\$93



28. TEMPURA

Camarones y verduras capeadas.
Gohan y misoshiru. \$311



21. EMPANIZADOS

Pollo, camarón y queso empanizado.
Rollo California. Yakimeshi con carne. \$346



23. SAKE KAMA

Una quijada de salmón asado.
Misoshiru y gohan. \$252 - Hamachi kama \$287



25. CURRY

Papa, zanahoria y carne de res
en salsa curry sobre arroz blanco.
Misoshiru y kani salada.
- Tonkatsu \$349 - Gyukatsu \$359



27. CURRY UDON / SOBA

Fideo delgado café (soba) con curry. \$362 - Udon + \$10
Yakimeshi con carne y kani salada.



29. SHOYU RAMEN

Ramen sabor soya.
Yakimeshi con carne y gyozas. \$323

Kodomos



K1. KUSHI AGE DE QUESO

Brochetas de pan empanizadas (2 piezas).
Medio rollo California.
Medio yakimeshi con carne. \$152



K2. PESCADO EMPANIZADO

Filetitos empanizados (2 piezas).
Medio rollo California.
Medio yakimeshi con carne. \$152



K3. KUSHI AGE DE POLLO

Brochetas de pollo empanizadas (2 piezas).
Medio rollo California.
Medio yakimeshi con carne. \$161



K4. GYOZAS

Empanadas de carne y verdura
(2 piezas). Medio rollo California.
Medio yakimeshi con carne. \$158



K5. SUNOMONO DE CANGREJO

Cangrejo y pepino con vinagre dulce y ajonjoli.
Medio rollo California.
Medio yakimeshi con carne. \$158



TEMPURA HELADO

Panecillo especial relleno de nieve de vainilla, capeado y cubierto de mermelada (piña / fresa) o chocolate. \$110



CAMELIA

Gelatina de café, leche y Kahlúa con nieve de vainilla. \$110



NIEVE CON FRIJOLES

Nieve de vainilla con frijoles dulces (azuki). \$101

Postres



POCKY

Ricos palitos de galleta cubiertos con dip:
- Chocolate 40 gr. \$99 - Fresa 40 gr. \$99
- Almendra 41 gr. \$110



MOCHI ICE CREAM

Sabor matcha. \$62

MOCHI

Pastelito de arroz relleno de frijoles dulces (azuki). \$100



BROWNIE CON NIEVE \$145



PAY DE PLÁTANO CON CAJETA Y NUEZ \$139



FLAN ARTESANAL \$119

Refrescos y Bebidas

Cervezas

Producto IMPORTADO de Japón / Elaborado con ingredientes IMPORTADOS de Japón.

AGUA EMBOTELLADA 565 ml. \$46

REFRESCO: 355 ml. \$49
Coca Cola, Zero, Light, Fanta, Manzana,
Sprite, Topo Sangría

SHOT DE LIMÓN 29 ml. \$10

LIMONADA NATURAL

Vaso / 355 ml. \$49 Jarra \$184
Frutos rojos o pepino V+\$12 J +\$42

LIMONADA MINERAL

Vaso / 355 ml. \$59 Jarra \$194

NARANJADA NATURAL

Vaso / 355 ml. \$59 Jarra \$199

NARANJADA MINERAL

Vaso / 355 ml. \$63 Jarra \$204

CAFÉ AMERICANO 255 ml. \$59

CAFÉ CAPPUCCINO 250 ml. \$69

CAFÉ EXPRESSO 59 ml. \$56

TÉ DE OCHA (Verde)
Frío / caliente 350 ml. \$49

TÉ DE JAZMÍN
Frío / caliente 350 ml. \$49

OOLONG TEA 350 ml. \$49

CALPIS
Agua natural Vaso / 355 ml. \$65 / J \$192

CALPIS
Agua mineral Vaso / 355 ml. \$75 / J \$230

TE HELADO Vaso / 355 ml. \$49 / J \$184

*V=vaso / 355 ml. / J=Jarra / 1.5 Litros

* Endulzar Jarras con Splenda/Stevia. +\$22

CERVEZAS NACIONALES

Bohemia 355 ml. \$69

Heineken 355 ml. \$69

Amstel Ultra \$69

Indio 325 ml. \$67

Tecate / Carta / 325 ml. \$66

XX Lager / Ambar 325 ml. \$67

Michelada 50 ml. Agregar +\$25

Cervezas Japonesas

Asahi botella 355 ml. \$157

Sapporo botella 355 ml. \$135

Sapporo lata 473 ml. \$151

Kirin botella 650 ml. \$198

Sake Japonés

(a base de arroz y camote)

Sake

Sencillo 155 ml. \$75

Doble 310 ml. \$140

Triple 425 ml. \$199

Botella de Sake (750 ml.) / Cerrada \$520

Botella de Sake (750 ml.) / De barril \$360

 **Soju** / Tradicional bebida Coreana 360 ml. \$180

Bebidas Preparadas

BEBIDAS PREPARADAS

Piña Colada 250 ml. \$147

Vampiro 250 ml. \$101

Sangría 325 ml. \$101

Margarita 250 ml. \$101

Carajillo 75 ml. \$132

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Clamato 250 ml. \$51

Piña colada 250 ml. \$101

Vampiro 250 ml. \$61

Heineken 0.0 250 ml. \$56