



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



## MISOSHIRU

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



## 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



## YAKIMESHI CON TOCINO

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

## 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



### 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



### NUTA

Pepino y mariscos bañados con pasta de miso dulce. \$244

- 🌱 - Solo pepino. \$79



### 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, término rojo, bañado en salsa de soja con limón, cebollín, nabo y chile japonés. \$229



### MOYASHI

- 🌱 Germinado de soja preparado con aceite de ajonjolí, salsa de soja y vinagre. \$49



### 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



### KUSHI AGE

Brochetas empanizadas y rellenas de queso:

- Con Pollo \$187
- 🌱 - Con Pan \$145
- 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 ajonjolí 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



**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



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



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



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

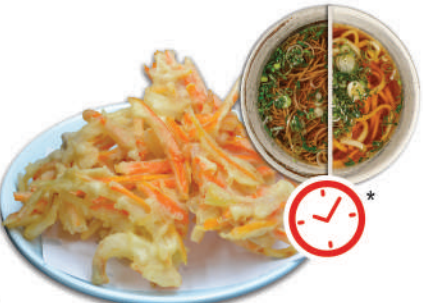
## Noodles: Ramen, Udon y Soba



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



🇯🇵 **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.



🇯🇵 **ZARU SOBA** \$168  
 🌱 **ZARU UDON** \$178  
 Fideos Soba o Udon cocidos, servidos fríos con alga marina.



🇯🇵 **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 \***  
 🌱 Verduras sobre fideo delgado a la plancha con salsa de soya:  
 - Verduras \$194 - Carne \$242  
 - Camarón \$269 - Mixto \$279



# 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



## NABEYAKI SOBA \$318 NABEYAKI UDON \$328

Fideos Soba o Udon, en caldo con huevo, verduras y camarones capeados.

## NIKU SOBA \$259

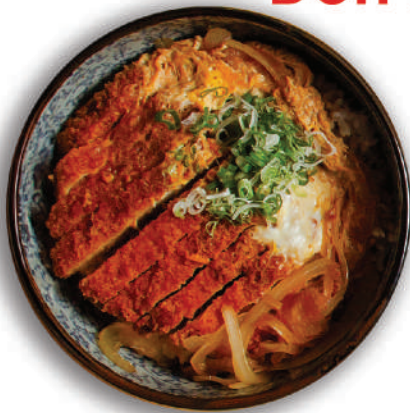
## NIKU UDON \$269

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



# 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



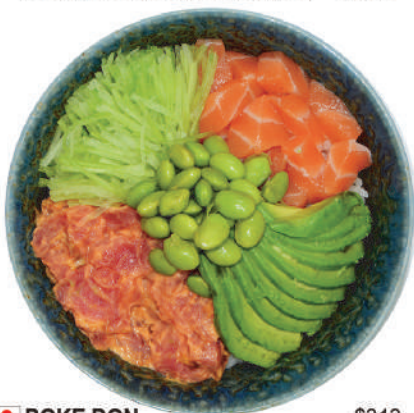
- **CHIRASHI SUSHI**  
Variedad de cortes de pescado crudo y mariscos sobre arroz de sushi con shiitake y masago.  
- Normal \$599 - Mediano \$499



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



- **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: cocinado a la plancha en salsa dulce y servido con verduras, germinado y espinaca.

Teppanyaki: cocinado a la plancha con sal, ajo, soya y servido con guarnición de verduras y germinado de soya.



Teriyaki de Ribeye



Teppanyaki de Camarón

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

## 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



## CALIFORNIA ESPECIAL

Cangrejo, pepino, aguacate, queso y masago (huevo de pez volador).

- Cangrejo entero (barra) \$187
- Pasta de cangrejo \$197

## ROLLO DE HAMACHI

Hamachi (atún cola amarilla), aguacate, pepino y masago. \$217



## ROLLO TAMPICO

Pasta de cangrejo, pepino, queso, aguacate y chile jalapeño. \$156



## FUTOMAKI

Cangrejo japonés, pepino, aguacate, hongo japonés, tamago, masago (huevo de pez volador) y alga por fuera. \$224

## ISOMAKI

Macarela, cebollín y jengibre con alga por fuera. \$249



## 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



## 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 SPICY

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

- Mágico (camarón tempura) \$180



## 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

### NATTO MAKI

Natto con cebollín y alga por fuera. \$81

### KAPPA MAKI

Pepino y alga por fuera. \$79

## Temakis (Conos)



### TEMAKIS

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



## 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



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



COMBINACIÓN DE SALMÓN \$374  
COMBINACION DE AKAMI \$374  
COMBINACIÓN CHUTORO \$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 ATÚN**  
Cortes de atún maguro fresco, fino o grueso. \$314  
**SASHIMI DE ATÚN BLANCO**  
Cortes finos de atún blanco. \$299  
(Sujeto a disponibilidad)



# 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



MISO SHIRU



KANI SALADA



ONIGIRI CON FURIKAKE



SUNOMONO DE PEPINO

## ROLLO CALIFORNIA POR:

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

## YAKIMESHI CON CARNE A:

- 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



## ESPECIALES No.5

Incluyen Yakimeshi con carne.



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



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



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



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



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



## 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.



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



## 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.



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



## 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



### 8. TEMPURA

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



### 9A. ROLLO CALIFORNIA CON QUESO

+ ROLLO DE SALMÓN CON QUESO

Yakimeshi con carne.

\$358



### 9B. ROLLO CALIFORNIA CON QUESO

+ ROLLO DE ANGUILA CON QUESO

Yakimeshi con carne.

\$378



### 9C. ROLLO DE ANGUILA CON QUESO

+ ROLLO DE SALMÓN CON QUESO

Yakimeshi con carne.

\$420



### 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



**18. SASHIMI**  
Cortes de pescado crudo.  
Misoshiru y gohan. \$430

### 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



**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



## 21. EMPANIZADOS

Pollo, camarón y queso empanizado.

Rollo California. Yakimeshi con carne. \$346



## 22. SHOGAYAKI

Preparado a la plancha con salsa con jengibre.

Misoshiru y gohan. - Tocino \$292



## 23. SAKE KAMA

Una quijada de salmón asado.

Misoshiru y gohan. \$252 - Hamachi kama \$287



## 24. YAKISAKANA SABA

Pescado macarela asado.

Misoshiru y gohan. \$336



## 25. CURRY

Papa, zanahoria y carne de res en salsa curry sobre arroz blanco.

Misoshiru y kani saladada. \$277

- Tonkatsu \$349 - Gyukatsu \$359



## 26. CHASHUMEN / RAMEN PORK BELLY

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

- Soya \$318 - Miso \$318 - Tonkotsu \$318

- Cambio kani X gyoza +\$39 - Agregar huevo +\$16

- Doble tocino +\$40 - Doble caldo +\$61 - Doble fideo +\$93



## 27. CURRY UDON / SOBA

Fideo delgado café (soba) con curry. \$362 - Udon + \$10

Yakimeshi con carne y kani saladada.



## 28. TEMPURA

Camarones y verduras capeadas.

Gohan y misoshiru. \$311



## 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 ajonjolí.  
Medio rollo California.  
Medio yakimeshi con carne. \$158

# Postres



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



**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)**  
Frio / caliente 350 ml. \$49

 **TÉ DE JAZMÍN**  
Frio / 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)

 <b>Sake</b>	
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
 <b>Soju</b> / 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