EDO

SUSHI & TEPPAN

PIQUEOS

Un buen comienzo para cualquier ocasión

★ ● **Garlic Edamame** — S/ 25
Frijol de soya salteado con ajo y mantequilla

★ ● **Edamame** — S/ 23
Frijol de soya salpicado con sal de maras

★ ● **Age Gyoza / Yaki Gyoza** — S/ 33
Empanadas fritas o a la plancha, rellenas de pollo, cerdo y verdura

● **Ebi Furai** — S/ 49
Langostinos empanizados con panko al estilo japonés (10 unidades)

★ ● **Tori No Karage** — S/ 43
Filete de pollo (muslo) frito a nuestro estilo, acompañado de limón y tártara

★ ● **Chickenkatsu** — S/ 43
Filete de pollo (muslo) empanizado con panko al estilo japonés

★ ● **Sakana Furai** — S/ 45
Pesca del día empanizados con panko al estilo japonés (10 unidades)

● **Teru Maki** — S/ 51
Fina pasta de arroz, rellena de tartare de pescado, con langostinos empanizados, lechuga y espárragos, bañada en salsa hoisin, maracuyá e hilos crocantes de wantán

● **Tartare No Crispy** — S/ 43
Tacos rellenos de tartare de pescado con salsa guacamole y cebolla caramelizada (3 unidades)

● **Harumaki** — S/ 25
Enrollados crujientes de verduras salteadas (4 unidades)

● **Teriyaki / Spicy Wings** — S/ 39
Alitas doradas a la plancha en salsa dulce o picante (8 unidades)

FAVORITOS: ★

*Imágenes referenciales

Teru Maki

Tartare No Crispy

Garlic Edamame

ENSALADAS

- **Kyuri Salad** — S/ 27
  Crujientes bastones de pepino japonés bañados en aliño de aceite de ajonjolí ligeramente picante, kión y ajo

- ★ **Seaweed Salad** — S/ 27
  Ensalada de algas japonesas ligeramente dulce con unos toques de ajonjolí

- **Tataki Salad** — S/ 43
  Cortes de atún o bonito sellado, acompañados de mix de lechugas, láminas de palta y kyuri, hilos de nabo y zanahoria, servido con nuestra salsa acevichada

- **Edo Salad** — S/ 45
  Cortes de salmón fresco, langostinos empanizados, mix de lechugas, cebolla blanca, tomate Cherry, huevos de codorniz y servido con nuestra salsa EDO agridulce

TIRADITOS

12 cortes

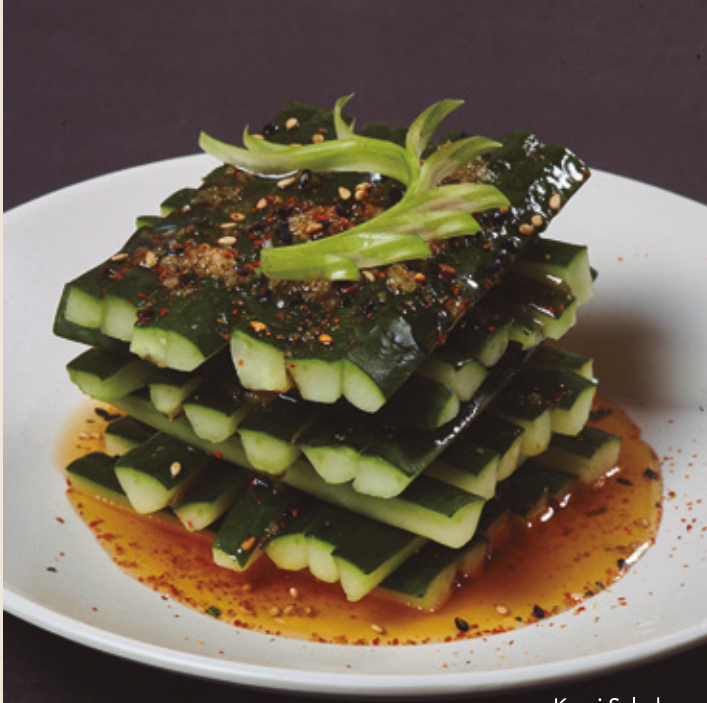
- **Uzugoro** — S/ 55
  Finos cortes de salmón, atún o bonito y pescado blanco, bañados en salsa cítrica de shoyu, aceite de ajonjolí y rocoto picado, salpicado con tobiko (ovas de pez volador)

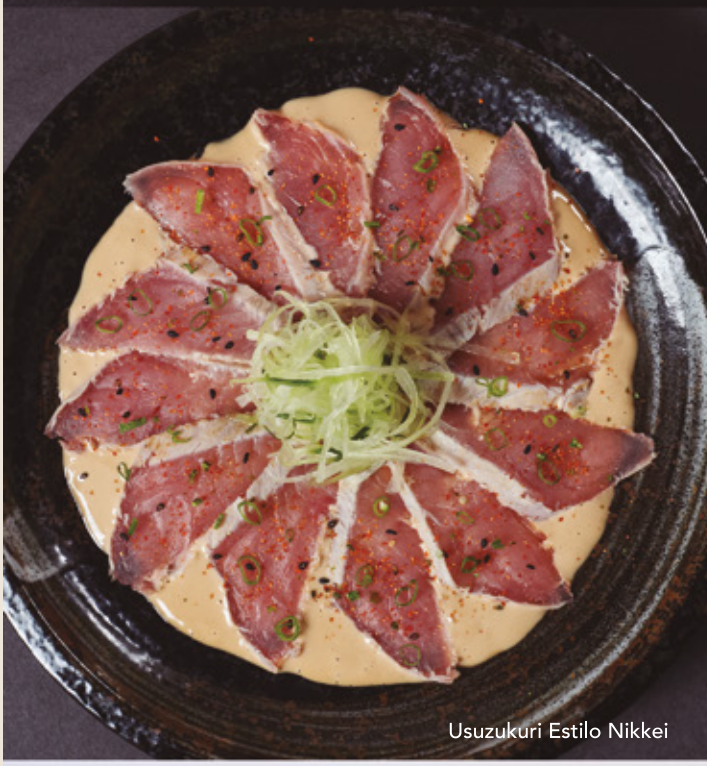
- **New Style** — S/ 55
  Finos cortes de salmón y pescado blanco, bañados en salsa de shoyu, limón y ajo, sellados con aceite de ajonjolí caliente y cebollita china

- **Usuzukuri Estilo Nikkei** — S/ 55
  Láminas de atún o bonito sellado, acompañado de nuestra salsa acevichada y cebollita china

FAVORITOS: ★

*Imágenes referenciales


Kyuri Salad


Usuzukuri Estilo Nikkei

Uzugoro

NIGIRI

02 piezas

★ • Shake: Salmón	S/ 21
★ • Maguro: Atún	S/ 19
• Katsuo: Bonito	S/ 19
• Pescado blanco de temporada	S/ 19
• Tako: Pulpo	S/ 19
• Ebi: Langostino	S/ 19
• Unagi: Anguila de río	S/ 25

Nigiri

SASHIMI

04 cortes

★ • Shake: Salmón	S/ 29
• Maguro: Atún	S/ 27
• Katsuo: Bonito	S/ 23
• Pescado blanco de temporada	S/ 25
• Tako: Pulpo	S/ 27
• Ebi: Langostino	S/ 23
• Sashimi Moriawase Combinación de 12 cortes de pescado y 9 de mariscos a elección de nuestros itamaes	S/ 109

Sashimi Shake

Sashimi Katsuo

FAVORITOS: ★

*Imágenes referenciales

GUNKAN

02 piezas

- Uni: Erizo — S/ 25
- ★ Kani: Pulpa de cangrejo — S/ 25
- Ikura: Ovas de salmón — S/ 25
- Tobiko: Ovas de pez volador — S/ 25
- ★ TNT — S/ 25
  Conchas de abanico marinadas en limón y mayonesa con Togarashi
- Tartare de Atún — S/ 25
- Tartare de Salmón — S/ 25

Gunkan de Erizo, TNT y Cangrejo

TEMAKI

1 pieza

- Tradicionales — S/ 25
  3 ingredientes (2 proteínas)
- Especiales — S/ 27
  4 a 5 ingredientes (3 proteínas)
- Con Productos Importados — S/ 29
  4 a 5 ingredientes (2 proteínas - incluye ikura o unagi)

Gunkan de Salmón y Tobiko

Temaki

FAVORITOS: ★

*Imágenes referenciales

MAKIS

Rollos de arroz creados para diferentes paladares
10 piezas S/ 41 . 05 piezas S/ 25

- **Ninja**
  Relleno de pulpa de cangrejo, langostinos empanizados y palta, salpicado de togarashi (picante japonés)

★ • **Acevichado**
  Relleno de langostinos empanizados y palta, cubierto con láminas de atún, bañado en salsa acevichada, coronado con cebollita china y togarashi (picante japonés)

★ • **Shogun**
  Relleno de langostinos empanizados, queso crema y tenkatsu, cubierto con palta y bañado en salsa dulce de anguila

- **Pako**
  Relleno de langostinos empanizados, queso crema y tenkatsu, cubierto con salmón de barra y láminas de limón, bañado en salsa dulce de anguila

- **Parrillero**
  Relleno de langostinos empanizados, queso crema y espárragos, cubierto de atún y flameado con salsa de orégano y ajos

★ • **Furai**
  Relleno de trucha ahumada, palta queso crema y empanizado por fuera (crocante)

- **Samurai**
  Relleno de salmón de barra, pepino japonés y palta, envuelto en ajonjolí negro

★ • **California**
  Relleno de salmón, queso crema y palta, terminado con unos toques de ajonjolí

- **Volcán**
  Relleno de pescado empanizado y palta, cubierto de crema de cangrejo picante

Acevichado

Shogun

Furai

FAVORITOS: ★

*Imágenes referenciales

MAKIS

Rollos de arroz creados para diferentes paladares
10 piezas S/ 41 . 05 piezas S/ 25

★ • **Seiji**
Relleno de pescado empanizado y palta, arrebozado en tempura, con crema de trucha ahumada, orégano y togarashi (picante japonés), coronado con piel crocante y salsa dulce de anguila

★ • **Harayuku**
Relleno de langostino empanizado, palta y rodeado de togarashi (picante japonés), coronado con crema de cangrejo picante y queso parmesano gratinado, gotas de limón, cebollita china y salsa dulce de anguila

★ • **Pizza**
Relleno de langostinos empanizados y palta cubierto de queso crema flameado con salsa parrillera y bañado con salsa dulce con un toque de tenkatsu

• **Tartare**
Relleno de langostinos empanizados y palta, cubierto de ajonjolí blanco, coronado con tartare de pescados, salsa spicy, salsa dulce de anguila e hilos de pasta crocante

• **Masaki**
Relleno de langostino empanizados, pulpa de cangrejo y palta, cubierto de láminas de pescado blanco, sellado en salsa de ostión, gotas de limón, cebollita china y ajonjolí negro

• **Edo**
Relleno de langostinos empanizados y palta, cubierto de tenkatsu, calamares a la plancha con mantequilla, togarashi y ajos bañando en salsa dulce de anguila

• **Parmesano**
Relleno de langostinos empanizados y palta, cubierto de láminas de conchas de abanico gratinadas con queso parmesano y gotas de limón

• **Mira Maki**
Relleno de langostinos empanizados y palta, cubierto con atún o bonito flameado en salsa parrillera, bañado en salsa de rocoto, coronado con chicharrón de calamar y cubierto con salsa acevichada

• **Lau Maki**
Relleno de palta, coronado con hojuelas de camote, acompañado de chicharrón de calamar y pulpo en leche de tigre con salsa tártara y tempura de alga

FAVORITOS: ★

*Imágenes referenciales

Harayuku

Lau Maki

Seiji

PAQUETES A TU MEDIDA
(DE 02 A 03 PERSONAS)

- **PAQUETE N°1** — S/ 165
  08 cortes de sashimi,
  10 piezas de nigiri y
  20 piezas de makis

- **PAQUETE N°2** — S/ 155
  40 piezas de makis

Paquete N°1

PLATOS CALIENTES

- **Yaki Beef Udon** — S/ 55
  Pasta de Udon salteada con lomo de res y verduras al estilo nikkei

- **Yasaitame de Pollo** — S/ 43
  Salteado de verduras nikkei en salsa de ostión con filete de muslo de pollo trozado

- **Yasaitame de Langostinos** — S/ 51
  Salteado de verduras nikkei en salsa de ostión con langostinos

- **Yasaitame de Pescado** — S/ 51
  Salteado de verduras nikkei en salsa de ostión con la pesca del día

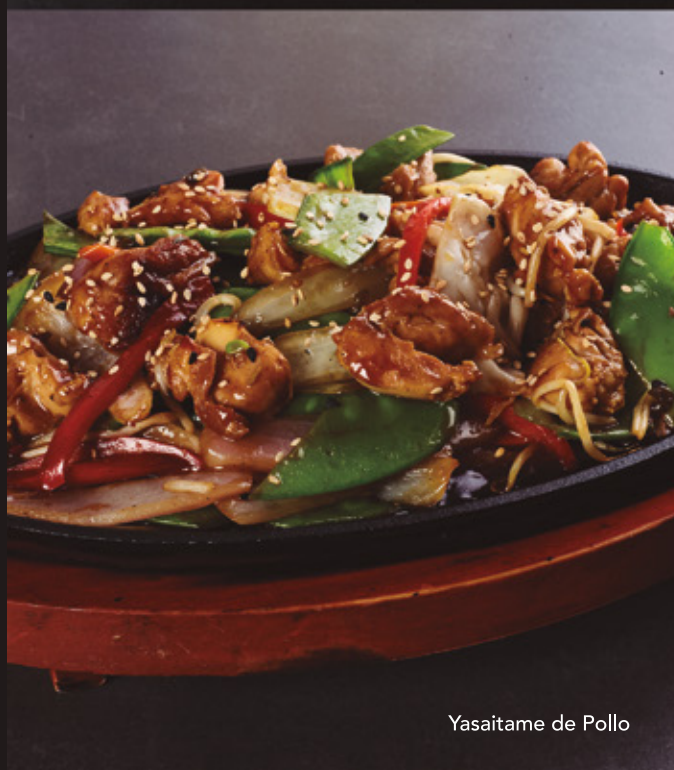
- **Yasaitame Mixto** — S/ 51
  Salteado de verduras nikkei en salsa de ostión con langostino , filete de muslo de pollo trozado y calamar

- **Tori Teriyaki** — S/ 45
  Filete de muslo de pollo trozado en salsa teriyaki

- **Salmón Teriyaki** — S/ 67
  Salmón en salsa teriyaki

- **Ebiten** — S/ 51
  Langostinos arrebozados al estilo japonés acompañado de tensuyo caliente (10 unidades)

Paquete N°2



Yasaitame de Pollo

*Imágenes referenciales

PLATOS CALIENTES

- **Oiruyaki** — S/ 51
  Pesca del día a la plancha con salsa de shoyu, ajo, kión y limón, aceite de ajonjolí caliente y cebollita china

- **Edo Batayaki** — S/ 55
  Calamar, langostino y salmón con holantao, shiitake, espárrago y zanahoria salteados con mantequilla y especias japonesas (togarashi)

- **Salmón Batayaki** — S/ 67
  Salmón salteado con mantequilla y especias japonesas (togarashi)

- **Langostino Batayaki** — S/ 55
  Langostinos salteados con mantequilla y especias japonesas (togarashi)

- **Tenyaki** — S/ 55
  Tempura de portobellos rellenos de conchas de abanico y champiñones salteados en batayaki con toques de spicy y gotas de limón

- **Tempura Moriawase** — S/ 51
  Verduras, pesca del día y langostinos arrebozado al estilo japonés acompañado de Tensuyo caliente (10 unidades)

Tori Teriyaki

Tempura Moriawase

RAMEN

- **Shoyu Ramen** — S/ 41
  Tradicional pasta ramen, fondo de carnes y salsa de soya, cortes de cerdo, kamaboko, verduras y huevo con nori y wakame

- **Miso Ramen** — S/ 41
  Tradicional pasta ramen, fondo de miso, cortes de cerdo, kamaboko, verduras y huevo con nori y wakame

- **Tonkotsu Ramen** — S/ 41
  Tradicional pasta ramen, fondo concentradode cerdo, cortes de cerdo, kamaboko, verduras y huevo con nori y wakame

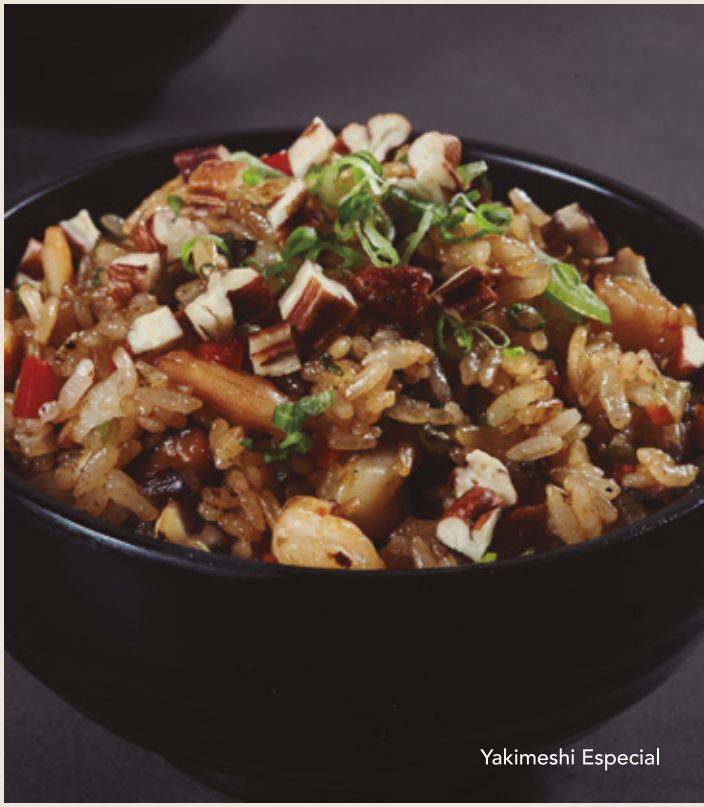
Ramen

*Imágenes referenciales

COMPLEMENTOS

Agrega más sabor a tu pedido

- **Yakimeshi** — S/ 19
  Arroz salteado con verduras y pecanas
- **Yakimeshi Especial** — S/ 23
  Arroz salteado con calamar, langostino, verduras y pecanas
- ★ **Misoshiru** — S/ 13
  Caldo de soya con tofu, wakame (alga japonesa) y cebollita china
- **Gohan** — S/ 10
  Arroz blanco



Yakimeshi Especial

BEBIDAS

COCTELES CLÁSICOS

- **Sours** — S/ 27
  Pisco sour / Sake sour / Maracuyá sour
- **Chilcanos** — S/ 27
  Clásico / Maracuyá / Fruta de estación
- **Martinis** — S/ 27
  Apple / Passion / Strawberry
- **Clásicos** — S/ 27
  Capitán / Cosmopolitan / Gin tonic

COCTELES SIN ALCOHOL

- **Piña Robada** — S/ 21
  Piña, jarabe de romero, crema de coco y limón
- **Citrus Tonic Clandestino** — S/ 23
  Tónica, naranja, maracuyá, limón y jarabe de goma
- **Kyuri Lime Soda** — S/ 21
  Granadilla, pepino japonés, limón, soda y jarabe de goma

CERVEZAS

- Stella Artois — S/ 17
- Corona — S/ 17
- Budweiser — S/ 15
- Cusqueña Dorada / Trigo — S/ 15
- Pilsen Callao — S/ 13
- Asahi — S/ 20
- Barbarian — S/ 20

- **VINOS** — S/ 25
  Vino tinto de la casa por copa — S/ 25
  Vino blanco de la casa por copa
- **OTRAS BEBIDAS** — S/ 25
  Yaegaki Sake Botella de 5 oz
- Gaseosas — S/ 8
  Coca-Cola / Coca Cola sin azúcar
- Inca Kola / Inca Kola sin azúcar
- Agua — S/ 7
  San Luis sin gas / San Luis con gas

*Imágenes referenciales. TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

BEBIDAS DE LA CASA

EDO COCTELES

- **Sakave Rubí** — S/ 29
  Sake, tequila, maracuyá, jarabe de gari y tónica
- **Nikkei Ruso** — S/ 29
  Vodka,sake, limón, bitter, tónica y jarabe de kión
- **Edo Punch** — S/ 29
  Pisco, limón, tónica, zumo de piña, bitter y té verde
- **Sakerinha** — S/ 29
  Sake, licor de cachaza, limón y azúcar
- **Lychee Blossom** — S/ 29
  Vodka, triple sec, lychee, limón, clara de huevo y jarabe de gari
- **Matsuri** — S/ 29
  Ron, triple sec, piña, limón y jarabe de romero
- **Orengi** — S/ 29
  Gin, vodka, Amaretto, jarabe de muña, limón y naranja

JUGOS, LIMONADAS, TÉ FRUTADO

- **Limonada** — S/ 12
  Natural / Gari / Hierba Buena
- **Limonada Frozen** — S/ 14
  Natural / Gari / Hierba Buena
- **Jugos Naturales** — S/ 15
  Maracuyá / Fresa / Mango / Granadilla
- **Manzanilla y Piña** — S/ 15
  Relajante
- **Hierba Luisa y Lychee** — S/ 15
  Bajativo
- **Té Verde y Granadilla** — S/ 15
  Digestivo
- **Tetera Ocha** — S/ 15
  (Infusión) Hojas de Té Verde japonés

*Imágenes referenciales. TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

Limonada Gari, Edo Punch y Citrus Tonic Clandestino

POSTRES

- **Banana Tempura** — S/ 25
  Cortes de plátano arrebozados acompañado con dos sabores de helado a elección con coulie de maracuyá y fresa
- **Edo Desato** — S/ 29
  Masa hojaldre relleno de manjar y plátano frito, coronado con topping de frutas de estación, acompañado con dos sabores de helado a elección, coulie de maracuyá y fresa
- **Tempura de Helado** — S/ 25
  Helado frito en masa de tempura
- **Copa de Helado** — S/ 17
  2 sabores a elección
- **Cheesecake de Matcha** — S/27
  Tarta con base de galleta y suave mezcla de queso crema, crema de leche y matcha japonés, acompañada de una bola de helado a elección.

Banana Tempura