

SAKIZUKE // APERITIVOS

INOUE // EDAMAME PONJA

Edamame , choclo salteado en batayaki (mantequilla) de tomillo y togarashi.

Descripción en mesa	Edamame y maíz peruano en mantequilla de tomillo
Indicación	Acompañar con un recipiente vacío para tirar las vainas
Sabor	Salado, ligeramente ahumado y ligeramente picante
Restricciones	Lácteo, soja, Sésamo
Seteo de cubiertos	Opcional colocar cuchara

TANAKA // OSTRA CEBICHERA

Ostra francesa con leche de tigre, Dashi y aceite de cilantro.

Descripción en mesa	Ostra francesa con salsa cevichera
Recomendación	Absorber la ostra directo de la coraza.
Sabor	Cítrico
Restricciones	Apio, Molusco
Seteo	Con la mano

MORIKAWA // OSTRA PONZU

Ostra Francesa con salsa ponzu, y perlage

Descripción en mesa	Ostra francesa con salsa ponzu y perlage
Recomendación	Absorber la ostra directo de la coraza.
Sabor	Cítrico y ligeramente salado
Restricciones	Soja, Sésamo, Molusco y Sulfitos
Seteo	Con la mano

SASHIMI

HAMACHI // PEZ LIMÓN

Corte tradicional japonés de Pez Limón (3 unidades), acompañado de gari y wasabi.

Descripción en mesa	Cortes de hamachi acompañado de gari y wasabi
Indicación	Servir Soja para el consumo
Restricciones	Pescado
Seteo de cubiertos	Palitos chinos (ohashis)

SUZUKI // LUBINA SALVAJE

Corte tradicional japonés de Lubina Salvaje (3 unidades), acompañado de gari y wasabi.

Descripción en mesa	Cortes de lubina acompañado de gari y wasabi
Recomendación	Servir Soja para el consumo
Restricciones	Pescado
Seteo de cubiertos	Palitos chinos (ohashis)

SAKE // SALMÓN NORUEGO

Corte tradicional japonés de Salmón Noruego (3 unidades), acompañado de gari y wasabi.

Descripción en mesa	Cortes de salmón acompañado de gari y wasabi
Recomendación	Servir Soja para el consumo
Restricciones	Pescado
Seteo de cubiertos	Palitos chinos (ohashis)

AKAMI // ATÚN

Corte tradicional japonés de Atún rojo (3 unidades), acompañado de gari y wasabi.

Descripción en mesa	Cortes de atún acompañado de gari y wasabi
Recomendación	Servir Soja para el consumo
Restricciones	Pescado
Seteo de cubiertos	Palitos chinos (ohashis)

OˆTORO // VENTRESCA DE ATÚN

Corte tradicional japonés de Ventresca de Atún (3 unidades), acompañado de gari y wasabi.

Descripción en mesa	Cortes de ventresca de atún acompañado de gari y wasabi
Recomendación	Servir Soja para el consumo
Restricciones	Pescado
Seteo de cubiertos	Palitos chinos (ohashis)

TAKO // PULPO

Corte tradicional japonés de Pulpo (3 unidades), acompañado de gari y wasabi.

Descripción en mesa	Cortes de pulpo acompañado de gari y wasabi
Recomendación	Servir Soja para el consumo
Restricciones	Molusco
Seteo de cubiertos	Palitos chinos (ohashis)

HOTATE // VIEIRAS

Corte tradicional japonés de Vieras (3 unidades), acompañado de gari y wasabi.

Descripción en mesa	Cortes de vieiras acompañado de gari y wasabi
Recomendación	Servir Soja para el consumo
Restricciones	Molusco
Seteo de cubiertos	Palitos chinos (ohashis)

IKURA // HUEVAS DE SALMÓN

Porción de huevas de Salmón (50 gramos), acompañado de gari y wasabi.

Descripción en mesa	huevas de salmón acompañado de gari y wasabi
Recomendación	Servir Soja para el consumo
Restricciones	Pescado
Seteo de cubiertos	Palitos chinos (ohashis)

UMISACHI // CEVICHES Y TIRADITOS

MURAKAMI // CEBICHE CLÁSICO

Dados de corvina, cebolla roja, boniato crocante y puré de camote y maíces peruanos servidos con leche de tigre y aceite de togarashi, finalmente se le agrega brotes de cilantro y ají limo.

Descripción en mesa	Corvina, leche de tigre, boniato y maíces peruanos y adicionamos aceite de togarashi en mesa
Recomendación	Consumir el producto con la cuchara
Sabor	Cítrico y ligeramente picante
Restricciones	Apio, pescado y sulfitos
Seteo de cubiertos	Colocar cucharas

NAKAYAMA // CEBICHE PONJA

Corte tradicional japonés de hamachi y vieiras con ikura servido en leche de tigre con dashi (caldo de pescado) y aceite de cilantro finalmente lleva algas y chalaquita.

Descripción en mesa	Corte tradicional de hamachi y vieiras con leche de tigre y dashi
Recomendación	Consumir el producto con la cuchara
Sabor	Cítrico y ligeramente salado.
Restricciones	Apio, pescado y sulfitos
Seteo de cubiertos	Colocar Cuchara

YOSHIYAMA // CEBICHE MAGURO

Dados de atún almadraba, cebolla roja, aguacate y algas crujientes servidas sobre leche de tigre, ponzu, aceite de cilantro y semillas de sésamo.

Descripción en mesa	Atún, salsa cítrica nikkei, aguacate y algas crocantes.
Recomendación	Consumir el producto con la cuchara
Sabor	Cítrico y ligeramente salado
Restricciones	Glúten, apio, soja, Sésamo, pescado y sulfito
Seteo de cubiertos	Colocar cuchara

KOBAYASHI // TIRADITO DE HAMACHI AL AJI AMARILLO

Finos cortes de hamachi, mousse de aguacate, gel de ponzu, chalaquita y brotes de cilantro sobre salsa de ají amarillo con leche de tigre.

Descripción en mesa	Hamachi, gel de ponzu, mousse de aguacate con salsa de ají amarillo acevichada.
Recomendación	Consumir el producto con la cuchara
Sabor	Cítrico y ligeramente picante
Restricciones	Apio, soja, pescado, sèsamo y sulfitos
Seteo de cubiertos	Colocar cuchara

NAKAYAMA // USUZUKURI DE HAMACHI PONZU

Finos cortes de hamachi, chimichurri de hongos y algas, acompañados de salsa ponzu texturizada.

Descripción en mesa	Hamachi, chimichurri de hongos y shizo con salsa texturizada de ponzu.
Recomendación	Consumir el palillo, haciendo un rollo
Sabor	Cítrico y ligeramente salado
Restricciones	Soja, Sésamo, pescado y sulfitos
Seteo de cubiertos	Palitos chinos (ohashis)

TAKAHASHI // TIRADITO SUZUKI & HOTATE

Finos cortes de lubina y vieiras sobre emulsión de rocoto con wasabi, togarashi, chalaquita y aceite de cilantro-

Descripción en mesa	Lubina y vieiras con salsa de rocoto al wasabi
Recomendación	Consumir el producto con la cuchara
Sabor	Cítrico y ligeramente picante
Restricciones	Apio, pescado y sulfitos
Seteo de cubiertos	Colocar cucharas

OSHIRO // TIRADITO DE O'TORO & TRUFA

Finos cortes de ventresca de atún, panceta ibérica , chalaquita acompañado de salsa de leche de tigre con aji amarillo trufada.

Descripción en mesa	Ventresca de atún, panceta, chalaquita con salsa de aji amarillo trufado.
Recomendación	Consumir el producto con los palillos haciendo un rollito
Sabor	Cítrico, ligeramente picante y trufado
Restricciones	Apio, pescado y setas
Seteo de cubiertos	Palitos chinos (ohashis)

ARAKAWA // TIRADITO KUNSEI DE SALMÓN

Finos cortes de salmón noruego, rocoto carretillero, ikura acompañado de salsa de ajíes (amarillo y rocoto) ahumado con leche de tigre.

Descripción en mesa	Salmón, rocoto carretillero, ikura con salsa de ajíes ahumados.
Recomendación	Consumir el producto con los palillos haciendo un rollito
Sabor	Cítrico, ligeramente picante y ahumado
Restricciones	Apio y pescado
Seteo de cubiertos	Palitos chinos (ohashis)

SATO // TARTAR DE O'TORO

Tartar de ventresca de atún, mousse de aguacate, gel ponzu y crujientes de tapioca servido sobre salsa de aji amarillo con leche de tigre.

Descripción en mesa	Tartar de ventresca, mousse de aguacate, gel de ponzu y crocantes de algas.
Recomendación	Consumir el producto con la cuchara y sobre el crocante de tapioca
Sabor	Cítrico y ligeramente picante
Restricciones	Apio, huevo, soja, sèsamo, molusco y pescado
Seteo de cubiertos	Colocar cuchara

NIGIRIS

SHIROMI Y CHISTORRA

Bocado de arroz cubierto de hamachi flameado con salsa de chistorra (caldo de marisco y chistorra) y shizo.

Descripción en mesa	Nigiri de chistorra con chistorra y shizo
Recomendación	Consumir en su propia salsa
Sabor	Ligeramente salado y ahumado.
Restricciones	Lácteo, huevo, soja, sésamo, pescado y sulfitos
Seteo de cubiertos	Palitos chinos (ohashis)

PEZ MANTEQUILLA PACHICAI

Bocado de arroz cubierto de pez mantequilla flameado con salsa anticuchos y pachicai.

Descripción en mesa	Nigiri de pez mantequilla con salsa anticuchera y pachicai
Recomendación	Consumir en su propia salsa.
Sabor	Ligeramente picante y ahumado.
Restricciones	Soja, sésamo, pescado y sulfitos
Seteo de cubiertos	Palitos chinos (ohashis)

SALMÓN NORUEGO ABURI

Bocado de arroz cubierto de salmón flameado con mayo ponja (ponzu, mayonesa , chili garlic y dashi) y rodaja de lima.

Descripción en mesa	Nigiri de salmón flambeado con mayo ponja y lima
Recomendación	Consumir en su propia salsa.
Sabor	ligeramente picante
Restricciones	Huevo, soja, sésamo, pescado y sulfitos
Seteo de cubiertos	Palitos chinos (ohashis)

SALMÓN TRUFADO

Bocado de arroz cubierto de salmón flambeado con mantequilla de trufa, chimichurri de hongos y perlage..

Descripción en mesa	Nigiri de salmón trufado
Recomendación	Consumir en su propia salsa.
Sabor	Ahumado
Restricciones	Apio, soja, sésamo, pescado, sulfitos y setas
Seteo de cubiertos	Palitos chinos (ohashis)

PERUCHO DE ATÚN

Bocado de arroz cubierto de atún fresco con salsa de aji amarillo y chalaquita.

Descripción en mesa	Nigiri de atún con aji amarillo y chalaquita
Recomendación	Consumir en su propia salsa.
Sabor	Ligeramente picante
Restricciones	Huevo, soja, pescado y sulfitos
Seteo de cubiertos	Palitos chinos (ohashis)

ATÚN Y FOIE GRASS.

Bocado de arroz que es enrollado por atún y coronado con foie grass cocido en salsa de anguila.

Descripción en mesa	Nigiri de atún con foie con salsa de anguila
Recomendación	Consumir en su propia salsa.
Sabor	Dulce
Restricciones	Soja, sésamo, pescado y sulfitos
Seteo de cubiertos	Palitos chinos (ohashis)

O'TORO HOTATE & UNAGI

Bocado de arroz que es enrollado por ventresca de atún cubierto con vieiras , anguila y emulsión de sachá tomate.

Descripción en mesa	Nigiri de o'toro, vieiras y anguila
Recomendación	Consumir en su propia salsa.
Sabor	Ligeramente dulce
Restricciones	Lácteo, apio, huevo, soja, sésamo, pescado, molusco y sulfitos
Seteo de cubierto	Palitos chinos (ohashis)

O´TORO, TRUFA & FOIE

Bocado de arroz cubierto de ventresca de atún con salsa de aji amarillo trufado, mantequilla de trufa, rocoto carretillero y foie grass.

Descripción en mesa	Nigiri o´toro con salsa trufada y foie.
Recomendación	Consumir en su propia salsa.
Sabor	Ligeramente salado y ahumado
Restricciones	Lácteo, huevo, sésamo, pescado, sulfitos y setas
Seteo de cubiertos	Palitos chinos (ohashis)

ANGUILA FOIE Y MANZANAS

Bocado de arroz cubierto de anguila, crema de foie grass y compota de manzana.

Descripción en mesa	Nigiri de anguila con salsa de foie y compota de manzana
Recomendación	Consumir en su propia salsa.
Sabor	Ligeramente dulce
Restricciones	Lácteo, gluten, soja, pescado y sulfitos
Seteo de cubiertos	Palitos chinos (ohashis)

TAKO KUNSEI

Bocado de arroz cubierto de pulpo con salsa de rocoto ahumado y rocoto carretillero

Descripción en mesa	Nigiri de pulpo con salsa de rocoto ahumado
Recomendación	Consumir en su propia salsa.
Sabor	Ahumado
Restricciones	Huevo, soja, sésamo, molusco y sulfitos
Seteo de cubiertos	Palitos chinos (ohashis)

HOTATE & CAVIAR

Bocado de arroz cubierto de vieira con emulsión de ponzu y caviar.

Descripción en mesa	Nigiri de vieiras con emulsión de ponzu y caviar.
Recomendación	Consumir en su propia salsa.
Sabor	Ligeramente salado
Restricciones	Soja, sésamo, pescado, molusco y sulfitos
Seteo de cubiertos	Palitos chinos (ohashis)

VIERA TRUFADA

Bocado de arroz cubierto de vieira flambeada con mantequilla trufada, sal gruesa y zumo de lima.

Descripción en mesa	Nigiri de vieira flambeada con mantequilla de trufa
Recomendación	Consumir en su propia salsa.
Sabor	Ligeramente salado y cítrico
Restricciones	Lácteo, molusco y sulfitos
Seteo de cubiertos	Palitos chinos (ohashis)

CARABINERO KANI

Bocado de arroz cubierto de carabinero y crema de cangrejo (cangrejo, tare , mostaza dijon, mayonesa y chalaquita)

Descripción en mesa	Nigiri de carabinero y pulpa de cangrejo
Recomendación	Consumir en su propia salsa.
Sabor	
Restricciones	Lácteo
Seteo de cubiertos	Palitos chinos (ohashis)

WAGYU A5 A LO POBRE

Bocado de arroz cubierto de wagyu A5 flameado con salsa de ponzu texturizado y huevo de codorniz.

Descripción en mesa	Nigiri de wagyu flambeado con ponzu texturizado y huevo de codorniz
Recomendación	Consumir en su propia salsa.
Sabor	Ligeramente salado, cítrico y ahumado
Restricciones	Huevo, soja, sésamo, sulfitos y setas
Seteo de cubiertos	Palitos chinos (ohashis)

WAGYU A5 MISO YEMAS

Bocado de arroz cubierto de wagyu A5 flameado con salsa de miso-yemas (pasta miso. yemas curadas en salsa ponzu).

Descripción en mesa	Nigiri de wagyu flambeado con salsa de miso-yemas texturizado
Recomendación	Consumir en su propia salsa.
Sabor	Ligeramente salado y ahumado.
Restricciones	Lácteo, huevo, soja, sésamo, sulfitos y setas
Seteo de cubiertos	Palitos chinos (ohashis)

CRISPY RICE DE SALMÓN

Bocado de arroz crocante con tartar de salmón en mayo ponja, gel de ponzu y mousse de aguacate

Descripción en mesa	Nigiri crispy rice con tartar de salmón
Recomendación	Consumir en su propia salsa y pueden tomarlo con la mano
Sabor	Ligeramente picante y cítrico
Restricciones	Soja, gluten, sésamo, pescado pescado y sulfitos
Seteo de cubiertos	Palitos chinos (ohashis)

CRISPY RICE DE ATÚN

Bocado de arroz crocante con tartar de atún (aceite de sésamo, kimchi y cilantro), gel de ponzu y mousse de aguacate

Descripción en mesa	Nigiri crispy rice con tartar de atún
Recomendación	Consumir en su propia salsa y puede tomarlo con la mano
Sabor	Ligeramente picante y cítrico
Restricciones	Soja, gluten, sésamo, pescado pescado y sulfitos
Seteo de cubiertos	Palitos chinos (ohashis)

CRISPY RICE DE WAGYU A5

Bocado de arroz crocante con tartar de wagyu A5 y huevo de codorniz.

Descripción en mesa	Nigiri crispy rice con tartar de wagyu y huevo de codorniz
Recomendación	Consumir en su propia salsa y pueden tomarlo con la mano
Sabor	Ahumado
Restricciones	Gluten, huevo, soja, sésamo, sulfitos y setas
Seteo de cubiertos	Palitos chinos (ohashis)

GUNKAN

KAWAGUCHI // AKAMI

Bocado de arroz enrollado de alga y coronado con tartar de atún gel de ponzu e ikura.

Descripción en mesa	Gunkan de atún con mousse de aguacate
Recomendación	Consumir en su propia salsa
Sabor	Ligeramente picante y cítrico
Restricciones	Huevo, soja, pescado y sulfitos

OHARA // O'TORO & IKURA

Bocado de arroz enrollado de alga y coronado de tartar de ventresca de atún y huevas de salmón.

Descripción en mesa	Gunkan de ventresca de atún y huevas de salmón
Recomendación	Consumir en su propia salsa
Sabor	Salado
Restricciones	Huevo, soja, sésamo, pescado y sulfitos

NAGATA // HOTATE

Bocado de arroz enrollado de alga y coronado de tartar de vieira acevichada e ikura.

Descripción en mesa	Gunkan de vieiras en salsa tártara acevichada
Recomendación	Consumir en su propia salsa
Sabor	Ligeramente picante
Restricciones	Apio, Huevo, soja, y sulfitos

HARADA // IKA & KARAAGE

Bocado de arroz enrollado con alga y coronado con calamar crujientes y tártara

Descripción en mesa	Gunkan de calamar crocante con tártara
Recomendación	Consumir en su propia salsa
Sabor	Ligeramente picante y cítrico
Restricciones	Gluten, apio, huevo, soja, mostaza, sésamo, molusco y sulfitos

MAKIS

HAMAMOTO // ANTICUCHERO

Rollos rellenos de langostino empanizado y aguacate, cubierto de hamachi flambeado con salsa anticuchera.

Descripción en mesa	Maki relleno de langostino y aguacate cubierto de hamachi y salsa anticuchera
Recomendación	Consumir en su propia salsa
Sabor	Ligeramente picante y ahumado
Restricciones	Gluten, huevo, soja, sésamo, pescado, crustáceo y sulfitos

KINOSHITA // SALMON ACHORAO

Rollos rellenos de pescado empanizado y aguacate, cubierto de tartar de salmón flambeado con mayo ponja y salsa de anguila.

Descripción en mesa	Maki relleno de sakana y aguacate con tartar de salmón flambeado
Recomendación	Consumir en su propia salsa
Sabor	Ligeramente picante y dulce
Restricciones	Gluten, huevo, soja, sésamo, pescado y sulfitos

TANIGUCHI // PONJA

Rollos rellenos de atún fresco y aguacate, cubierto de atún fresco mayo ponja y pachicai.

Descripción en mesa	Maki relleno de atún y aguacate cubierto en atún y mayo ponja
Recomendación	Consumir en su propia salsa
Sabor	ligeramente picante
Restricciones	Huevo, soja, sésamo, pescado y sulfitos

SAKATA // TARTAR

Rollos rellenos de langostino empanizado y aguacate, cubierto de tartar de atún con mayo ponja y salsa de anguila.

Descripción en mesa	Maki tempurizado relleno de langostino y aguacate con tartar de atún encima
Recomendación	Consumir en su propia salsa
Sabor	Ligeramente picante y cítrico
Restricciones	Huevo, soja, pescado y sulfitos

IWASAKI // ACEBICHADO

Rollos rellenos de langostino empanizado y aguacate, cubierto de atún fresco y salsa acebichada con togarashi.

Descripción en mesa	Maki relleno de langostino y aguacate cubierto con atún y salsa acevichada
Recomendación	Consumir en su propia salsa
Sabor	Ligeramente picante y cítrico
Restricciones	Gluten, apio, huevo, soja, sésamo, pescado, crustáceos y sulfitos

ZENSAI // ENTRADAS CALIENTES

YOSHIKAWA // GYOZA DE CENTOLLO Y GAMBÓN

Gyoza rellena de centollo , bisque de centollo, aire de queso y gambón

Descripción en mesa	Gyoza rellena de centollo con aire de queso y gambón
Recomendación	Utilizar una cuchara para consumirlo con la salsa
Sabor	Ligeramente picante y salado
Restricciones	Lácteo, gluten, apio, pescado y crustáceo
Seteo de cubiertos	Colocar cucharas

HIROSE // GYOZA MAR Y TIERRA

Gyoza rellena de langostino y cerdo, con salsa ponzu y setas

Descripción en mesa	Gyoza rellena de langostino y cerdo, con salsa ponzu y hongos
Recomendación	Utilizar una cuchara para consumirlo con la salsa
Sabor	Salado
Restricciones	Gluten, soja, sésamo, crustáceo y sulfitos
Seteo de cubiertos	Colocar cucharas

TANIMOTO // SOFT SHELL CRAB BAO

Bao relleno de cangrejo furai, salsa criolla con wakame y tártara de rocoto.

Descripción en mesa	Bao de cangrejo, con tártara y salsa de cebolla con wakame
Recomendación	Pueden tomarlo con la mano
Sabor	Salado y ligeramente picante
Restricciones	Lácteo, gluten, huevo, soja, sésamo, crustáceo y sulfitos
Seteo de cubiertos	Opcional tenedor y cuchillo

TAKAYAMA // BAO DE CHICHARRON

Bao relleno de panceta ibérica glaseada al josper, boniato crocante, pepino, col morada, nabo encurtido y crema de ají.

Descripción en mesa	Bao de panceta, boniato crocante, pepino y salsa criolla.
Recomendación	Pueden tomarlo con la mano
Sabor	
Restricciones	Lácteo, gluten, huevo, soja, sésamo, molusco y sulfitos
Seteo de cubiertos	Opcional tenedor y cuchillo

OKUMURA // ANTICUCHO DE PEZ MANTEQUILLA

Pez mantequilla a la brasa, salsa anticuchera, majado de papa, salsa blanca de maíz (choclo) , chimichurri nikkei y aceite de cilantro.

Descripción en mesa	Anticucho de pez mantequilla, salsa blanca con choclo y chimichurri nikkei
Recomendación	
Sabor	Salado y ligeramente picante
Restricciones	Lácteo, soja, pescado y sulfitos
Seteo de cubiertos	Colocar tenedor y cuchillo

MIZUSHIMA // PULPO AL JOSPER

Pulpo al josper, milhojas de patata, tartara , espuma de patata y katsuobushi.

Descripción en mesa	Pulpo al josper, espuma de patata y katsuobushi
Recomendación	
Sabor	Salado y ligeramente picante
Restricciones	Lácteo, huevo, soja, crustáceo y sulfitos
Seteo de cubiertos	Colocar cubiertos

YOSHIDA // KATSU SANDO DE CERDO IBÉRICO

Presa ibérica, brioche, salsa coleslaw, tonkatsu y karashi

Descripción en mesa	katsu de cerdo, coleslaw y salsa tonkatsu
Recomendación	Pueden tomarlo con la mano
Sabor	Salado
Restricciones	Lácteo, gluten, huevo, soja, sésamo y sulfitos
Seteo de cubiertos	Opcional tenedor y cuchillo

MURAYAMA // GYU KATSU PONJA

Wagyu A5 apanado, salsa curry ramen, huevo onsen y kizami wasabi.

Descripción en mesa	Wagyu apanado, acompañado de curry ramen, huevo onsen y kizami wasabi
Recomendación	Acompañarlo con uno o más salsas que dejamos con cucharas pequeñas
Sabor	
Restricciones	Lácteo, gluten, huevo, soja, sésamo y sulfitos
Seteo de cubiertos	Tenedor y cuchillos, salsas con cucharas de té

SAIGO // PRINCIPALES

HAYASHI // SHIROMI A LA BRASA

Lubina salvaje, puré de alcachofa, alcachofa tempurizada, bimi a la brasa, batayaki de miso y yuzu.

Descripción en mesa	Lubina con puré de alcachofa y bataki cítrico
Recomendación	
Sabor	Cítrico
Restricciones	Lácteo, gluten, soja, pescado y sulfitos
Seteo de cubiertos	Colocar tenedor y cuchillo

MORIMOTO // MERLUZA AL JOSPER

Merluza al josper, puré de patata trufada , ají panca, y ensalada hojas frescas

Descripción en mesa	Merluza al josper, salsa de ají panca y hojas frescas.
Recomendación	
Sabor	
Restricciones	Lácteo, soja, sésamo, pescado, crustáceo y sulfitos
Seteo de cubiertos	Colocar tenedor y cuchillo

OGATA // ARROZ CONCOLON DE CIGALA

Arroz cocido en salsa de crustáceos, cigala, gambas y salsa alioli

Descripción en mesa	Arroz concolón con cigala, gambas y salsa alioli
Recomendación	Tener cuidado con la olla que sale directo del fuego
Sabor	
Restricciones	Lácteo, gluten, huevo, soja, crustáceo
Seteo de cubiertos	Colocar tenedor y cuchillo

SHIMIZU // UDON DE LANGOSTA

Udon en salsa de crustáceos, langosta salteada en mantequilla.

Descripción en mesa	Udon cocido en salsa de crustáceo y langosta
Recomendación	
Sabor	
Restricciones	Lácteo, gluten, soja, sésamo, crustáceo y sulfitos
Seteo de cubiertos	Colocar tenedor y cuchara

MAEDA // YAKIMESHI PONJA

ARROZ AL WOK, COSTILLAS A LA BARBACOA Y nabo encurtido.

Descripción en mesa	Udon cocido en salsa de crustáceo y langosta
Recomendación	
Sabor	
Restricciones	Lácteo, gluten, soja, sésamo, crustáceo y sulfitos
Seteo de cubiertos	Colocar tenedor y cuchillo

OTSUKA // WAGYU A5 AL JOSPER

Lomo alto de wagyu A5, rocoto parrillero y textura de patata trufada

Descripción en mesa	Wagyu al josper acompañado de patata trufada y rocoto carretillero
Recomendación	Acompañar al plato con las salsas y colocar cucharas pequeñas
Sabor	
Restricciones	Lácteo y setas
Seteo de cubiertos	Colocar tenedor y cuchillo

ISHIDA // LOMO SALTADO

Solomillo al wok, cebolla roja, tomate, setas , salsa de ostras, soja, yucas fritas y arroz blanco.

Descripción en mesa	Solomillo al wok con cebolla y tomate, acompañado de yucas crocantes y arroz blanco
Recomendación	
Sabor	
Restricciones	Lácteo, soja, sésamo, molusco, sulfitos y setas
Seteo de cubiertos	Colocar tenedor y cuchillo