



ENTRADAS

前
菜

YAKIMONO	SUSHIKAKE	\$215
Brochetas a la plancha.	Atún Salmón	
Pollo.....\$45	Pulpo.....\$55	
Res.....\$65	Camarón....\$70	
KUSHIAGE	TACOKESHI	\$230
Brochetas fritas.	Rib eye, negi, salsa de ajonjoli y ponzu.	
Pollo.....\$50	Queso.....\$50	
Res.....\$60	Camarón....\$70	
EDAMAMES	CAMARONES YUZU	\$260
Frijol de soya hervido.	Camarones tempura sobre cama de lechuga, aderezados con salsa yuzu y shishimi togarashi.	
Al vapor Asado		
GYOZA	CAMARONES ADOBO	\$260
Empanada rellena, asada y cocinada al vapor.	Camarones al tempura salteados en adobo agridulce acompañado de una base de lechuga.	
Pollo Camarón Pork Belly		
ROYAL NIGIRI	SALMÓN GOONG	\$280
Atún Salmón	Cubitos de salmón con pimiento, cebolla y nuez de la india bañados en salsa de la casa.	
Rollitos rellenos de calamar frito picante, aderezados con salsas de anguila, habanero mango, aguacate y ajonjoli.		

SASHIMI

刺
身

Cortes de pescado fresco (fino o grueso)
con guarnición de nabo y wasabi.
Salsa del día (sólo fino).

Callo sambal Yuzu..\$165	GOMA SAKANA.\$190-\$240	
Sashimi de callos sobre un espejo de salsa sambal, yuzu y pepino encurtido.	Atún Salmón	
Pulpo rasurado.....\$200	MAGURO.....\$200-\$270	
Laminas de pulpo acompañadas de salsa de soya, cítricos y vegetales frescos.	Atún crudo o sellado.	
TAKO.....\$120-\$190	MIXTO FINO.....\$270	
Pulpo.	Pulpo, atún y hamachi (pescado cola amarilla).	
Hamachi ceniza habanero.....\$230	AKASHIRO SASHIMI.....\$300	
Láminas de hamachi selladas con ceniza de habanero, acompañadas de una salsa de soya, cítricos y vegetales.	Sashimi de atún y hamachi acompañado de rodajas de chile cuaresmeno, chips de ajo, cilantro criollo y salsa ponzu	
SHAKE.....\$180-\$245	HAMACHI.....\$210-\$305	
Salmón crudo o sellado.	Pescado cola amarilla.	
SHIROMI.....\$180-\$245	MIXTO GRUESO.....\$305	
Pescado blanco.	Salmón, atún y hamachi (pescado cola amarilla).	

DONBURI

3

Tazón de sushi servido con shari (arroz avinagrado).		
KATSUN-DON	\$190	
Pork belly empanizado sobre arroz al vapor con cebollín, tamagoyaki y soya suave.		
TEKKA-DON	\$260	
Atún fresco sobre arroz avinagrado, ajonjoli, kisami nori y salsa de soya suave.		
SHAKE-DON	\$265	
Salmón fresco sobre arroz avinagrado, ajonjoli, kisami nori y salsa de soya suave.		
UNA-DON	\$265	
Anguila de río y alga marina en hilos sobre arroz avinagrado, ajonjoli y salsa de anguila.		
CHIRASHI-DON	\$270	
Variedad de pescados frescos sobre arroz avinagrado, jengibre encurtido, shiitake tamago y takuan (nabo encurtido).		
POKE BOWL	\$280	
Atún Salmón Hamachi		
Base de arroz shari, mayonesa picante, pepino, alga, ajonjoli, aguacate, tofu, cebollín y kakiage de betabel.		
GYU-DON	\$305	
Rib-Eye a la plancha sobre cama de arroz al vapor, harusame, cebollín, tofu y salsa teriyaki.		
KARAAGE.....\$300-\$305	Cangrejo Rib-Eye	
Proteína marinada en soya, ajo y jengibre, salteada en rabo de cebolla y montada sobre una cama de arroz al vapor.		

NIGIRI SUSHI

4

Cortes de pescado sobre arroz avinagrado.	
TAKO.....\$60	MAGURO.....\$95
Pulpo.	Atún crudo o sellado.
SHIROMI.....\$70	IKURA.....\$105
Pescado blanco.	Hueva de salmón.
TAMAGOYAKI.....\$70	UNI.....\$120
Omelette dulce.	Erizo de mar.
UNAGI.....\$70	CALLO TATAKI.....\$120
Anguila de agua dulce.	2 piezas de callo sellado.
MASAGO.....\$70	HOKKIGAI.....\$120
Hueva de capelin.	Almeja roja.
CANGREJO.....\$80	SHIMAKOJADA.....\$120
Cangrejo.	Sardina.
HAMACHI.....\$80	SHABA.....\$110
Cola amarilla.	Caballa.
SHAKE.....\$80	OMAKASE.....\$615-\$1375
Salmón crudo o sellado.	6 o 12 piezas de la selección de chef, postre y té verde.
EBI.....\$75	Camarón.

TEMPURA

5

Fritura japonesa.	
Verduras.....	\$120
Mixto.....	\$145
Camarón.....	\$210

天
ぷ
ら

MAKISUSHI

6

Rollo de sushi.	
VEGGI.....	\$120
Aguacate, espárrago, pepino, zanahoria shiitake dulce, ajonjoli.	
TERIYAKI.....	\$130
Pollo dulce con lechuga, zanahoria, aguacate y hojas de menta, en hoja de arroz con salsa de anguila y picante.	
CALIFORNIA.....	\$135
Cangrejo, pepino y aguacate, envuelto en masago.	
AGUACATE.....	\$155
Anguila y cangrejo envuelto en aguacate, salsa de anguila y ajonjoli.	
KRAFF.....	\$155
Hoja de soya, arroz, jaiba suave tempurizada, aguacate, masago y salsa spicy.	
CANGREJO SPICY.....	\$165
Cangrejo picante, pepino y aguacate envuelto en ajonjoli.	
UNAGI.....	\$155
Anguila, aguacate, espárrago, masago, zanahoria dulce y ajonjoli.	
SHAKE SPICY.....	\$170
Cebolla asada, salsa de mango habanero, masago, aguacate y shirasa envuelto en salmón.	
CRUNCH.....	\$185
Rollo tempura con tártara de atún, aguacate, salsa picante y anguila.	
MANGO.....	\$210
Aguacate, naranja y camarón tempura, envuelto en mango, togarashi y salsa de anguila.	
DRAGÓN.....	\$215
Camarón tempura, aguacate y pepino, envuelto en furikake de camarón.	
HOKUSAI.....	\$245
Pepino, aguacate y calamar frito, envuelto en atún, salsa tártara y sweet chilly y cebollín.	

OJO DE DRAGÓN.....\$245	
Cangrejo, salmón, aguacate y espárrago al tempura acompañado de salsa de soya dulce y spicy, sin arroz.	
Verduras.....	\$100
Pollo.....	\$110
Porkbelly.....	\$110
Res.....	\$120

手
巻
き

TEMAKI

7

Conos de sushi.	
TOBIKO.....	\$120
Tobiko(hueva de pez volador), arroz, aguacate, lechuga y salsa picante.	
HAMACHI SPICY.....	\$205
Hamachi, lechuga, aguacate, salsa picante y ajonjoli.	
ANGLA.....	\$170
Anguila, arroz, aguacate, ajonjoli y salsa de anguila.	
MASAGO.....	\$170
Aguacate, lechuga, negi, ajonjoli, masago y salsa de soya suave.	
IKURA.....	\$210
Ikura (hueva de salmón), arroz, aguacate, lechuga, negi, ajonjoli y salsa de soya suave.	
SPICY SALMÓN.....	\$185
Salmón, ajonjoli, lechuga, aguacate y salsa picante.	

サ
ラ
ダ

SARADA

8

Ensaladas.	
TSUNOMONO.....	\$100
Harusame, wakame, ajonjoli y vinagreta.	
Camarón Pulpo	
HOKUSAI.....	\$110
Wakame, alga nori, chuka sarada, ajonjoli y vinagreta.	
SASHIMI.....	\$175
Atún, salmón, róbalo, kanikama, lechuga, pepino, betabel, tomate y salsa de ajonjoli.	
SALMÓN TATAKI.....	\$130
Salmón sellado, hojas verdes, jitomate cherry, pepino, betabel, hojas de cilantro, aderezo de cítricos.	

燒
き
飯

SOPA

9

SOPA	
MISO.....	\$100
Sopa de soya, tofu, negi(cebollín) y nameko (hongo), wakame.	
YUDOFU.....	\$105
Fondo de shitake, tofu, cebollín, y enoki.	
SUMASHI.....	\$155
Harusame, cebollín, pescado blanco y fondo de shitake.	
SHOYU RAMEN PORK.....\$200	
Soyu Ramen, Germen, calabaza hongo shitake y zanahoria	
Arroz frito.	
Verduras.....	\$100
Camarón.....	\$130
Mixto.....	\$175
Pollo, camarón y porkbelly.	
Habanero y res.....	\$185

YAKIMESHI

10

HOKUSAI

北斎

HOKUSAI

北斎

十一 GOHAN 11

ご飯	Arroz al vapor.
GOHAN.....\$85	TERIYAKI.....\$295 Pollo o res con arroz blanco al vapor, ajonjoli y salsa teriyaki.
Arroz blanco al vapor.	
FURIKAKE.....\$95	TERIYAKI RIB-EYE.....\$340 Rib eye a la plancha sobre arroz al vapor, ajonjoli y salsa teriyaki.
Arroz blanco al vapor con furikake de camarón.	

十二 PASTA 12

麺	PAD THAI.....\$265 Fideo de arroz, salteado en salsa de tamarindo acompañada de cebollas, cacahuate, camarón y huevo.
YAKISOBA DE CARNE.....\$250	

TEMPURA UDON.....\$185	Tallarin de trigo suave a la plancha con filete de res, zanahoria, col, calabaza, cebolla, huevo, cebolla y salsa yakisoba.
TEMPURA SOBA.....\$210	Tallarin de trigo suave a la plancha con camarón filete de res, zanahoria, col, calabaza, cebolla salsa yakisoba y hojuelas de bonito.

TEMPURA SOBA.....\$210	Tallarin de trigo suave a la plancha con camarón filete de res, zanahoria, col, calabaza, cebolla salsa yakisoba y hojuelas de bonito.
------------------------	--

十三 TEPPANYAKI 13

鉄板焼き	Verduras de temporada asadas a la plancha acompañadas de salsa de ajonjoli.
POLLO.....\$210	
RIB-EYE.....\$340	
ROBALO.....\$230	
SALMÓN.....\$300	
CAMARÓN.....\$290	
MIXTO.....\$290	
(Camarón, rib-eye y pollo)	

十四 CURRY 14

カレー	Estofado estilo japonés acompañado con gohan (arroz), cebolla, zanahoria, papa, champiñones, calabaza y manzana.
POLLO.....\$155	
RES.....\$185	
MIXTO.....\$185	

十五 SHABU SHABU 15

Antiguo estilo de cocina en el cual se prepara en su mesa.

RIB-EYE.....\$375

十六 POSTRES 16

デザート	HELADOS DE TEMPORADA.....\$90
CAMELADO.....\$145	Gelatina de café y licor de café con espuma de vainilla y avellanas tostadas.
TEMPURA HELADO.....\$145	Chocolate o dulce de leche.
HARUMAKI DE PLÁTANO.....\$145	Rollito de plátano, caramelo, salsa de chocolate con leche y helado de chocolate.
CHEESECAKE JAPONÉS.....\$145	Pastel de queso esponjoso.

飲物十七 BEBIDAS 17

飲み物	Sodas sin alcohol.
SODA DE GUAYABA.....\$75	SODA VERDE.....\$75
SODA DE ZANAHORIA.....\$75	SODA DE PEPINO.....\$75

十八 CÓCTELES 18

SHOGA.....\$125	KUROBU.....\$165
Vodka, jugo de naranja, jengibre, sandía, ginger ale.	Sake, mezcal, clavo de olor, jugo de toronja y calpis.
PAINAPPURU.....\$150	UME.....\$180
Brandy, jugo de piña, pimienta y calabaza con especias.	Plum dew, té verde, ginger ale.
KYURI.....\$150	HOKUSAI.....\$190
Whisky, jugo de toronja, jugo de piña, pepino y jarabe lychee.	Whisky, sake, té verde, soda natural.

十九 CERVEZAS 18

HAIKU 355ML.....\$155	SAPPORO LIGHT 355ML.....\$155
SAPPORO RESERVE 355ML.....\$155	SAPPORO PREMIUM 650ML.....\$250
ASAHI DRY 355ML.....\$155	

十九 SAKE 18

Caliente o frío.

COPA 120ML / BOTELLA 750ML	
NAMI JUNMAI.....\$180/\$1080	
NAMI JUNMAI GINJO.....\$275/\$1650	
NAMI JUNMAI DAIGINJO.....\$405/\$2450	
SAKE DE LA CASA	HANA-AWAKA 250ML.....\$420
COPA 180ML.....\$105	KARATAMBA 300ML.....\$495
DRY JUNMAI 180ML.....\$250	YAMADANISHIKI JUNMAI.....\$600
NIGORI JUNMAI 375ML.....\$310	300ML.....\$330
JUNMAI DRAFT 300ML.....\$330	



Nuestros pescados y mariscos provienen de proveedores certificados, sin embargo el consumo de alimentos crudos genera un alto riesgo y es responsabilidad de quien los consume, especialmente con una preexistente condición de salud.

Todos los precios exhibidos son en moneda nacional (mxn) e incluyen iva.