



## ENTRADAS

### KARAAGE

\$5000

*Buñuelos de pollo fritos y rebozados en masa acompañado con salsa semi picante*

### GYOZA

\$5000

*Dumplings rellenos de carne de cerdo y nira (cebollín japonés), cocidos al vapor y sellados en aceite (5 unidades)*

### EBI FURAI

\$5000

*Langostinos rebozados en panko, fritos (3 unidades)*

### TAKOYAKI

\$6500

*Buñuelos hechos de masa de harina con huevo y rellenos de pulpo (5 unidades)*

### RABAS

\$6000

*Aros de calamar rebozados en panko, fritos.*



## UDON

### TEMPURA UDON

\$8500

*Sopa de udon con tempura de vegetales y kamaboko (pasta de pescado).*

### KITSUNE UDON

\$8500

*Sopa de udon con age (bocado de tofu frito agridulce), kamaboko (pasta de pescado) y variedad de vegetales.*

### YASAI UDON

\$8500

*Udon de caldo de verduras con toppings vegetarianos.*



# PLATOS PRINCIPALES

## TONKATSU

\$7000

*Milanesa de cerdo rebozada en panko, frita, crocante con salsa tonkatsu, acompañada por arroz.*

## CHICKEN TERIYAKI

\$7500

*Salteado de pollo con morrones y cebolla al wok, glaseado en salsa teriyaki (agridulce), acompañado por arroz.*

## UNAGI DON

\$19000

*Ánguila grillada estilo kabayaki, sobre colchón de arroz con salsa agríduelce.*

## SABA TEISHOKU

\$10500

*Caballa grillada a la plancha con arroz blanco, sopa de miso, ensalada fresca y acompañamientos del día.*

## YASAI ITAME

\$10000

*Vegeales y carne de cerdo salteado con salsa de soja acompañado de arroz blanco.*

# POSTRES

## MATCHA SWISS ROLL

\$11500

*Bizcocho arrollado esponjoso con un remolino de relleno de crema de matcha fresca. Ligero, cremoso y dulce. (2 unidades + bebida)*

## PASTEL DE FRESAS

\$9500

*Húmedo, aireado y ligero, el pastel de fresa japonés más popular. (1 porción + bebida)*

## TARTA DE MANZANAS

\$9000

*Manzanas y hojaldre horneado, acompañado con una bocha de helado (1 porción + helado + bebida)*



# INFUSIONES - CAFÉ

## MATCHA LATTE

\$3000

*Latte suave y cremoso hecho con polvo de matcha de alta calidad.*

## TÉ DE FLOR DE CEREZO

\$3500

*Delicado té infusionado con flores de cerezo, con un sabor ligero y refrescante.*

## HOJICHA LATTE

\$2300

*Latte rico y tostado hecho con hojas de té verde japonés tostadas.*

## MUGI-CHA (TÉ DE CEBADA)

\$2450

*Té refrescante y terroso hecho con granos de cebada tostados*

## TÉ SENCHA

\$3070

*Té verde japonés clásico con un sabor refrescante y herbáceo.*

## MIZUDASHI COLD BREW

\$3110

*Café frío suave con toques de chocolate y nueces.*

## LIMONADA DE YUZU

\$2100

*Limonada aromática y ácida hecha con yuzu fresco.*

# VINOS

## UMESHU

\$4100

*Vino de ciruela dulce y aromático hecho con frutas de ume japonesas.*

## SAKE

\$7000

*Vino de arroz japonés tradicional con un sabor limpio y fresco.*

## VINO DE CIRUELA

\$4700

*Vino de ciruela japonés dulce y afrutado, perfecto como aperitivo.*

