



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

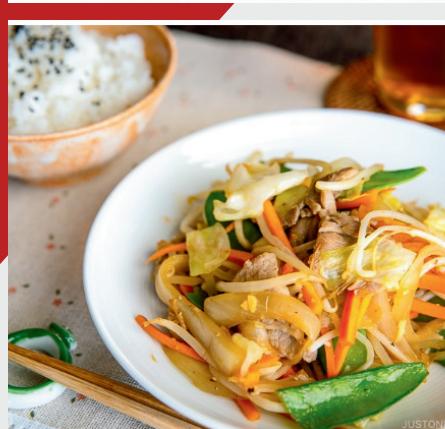
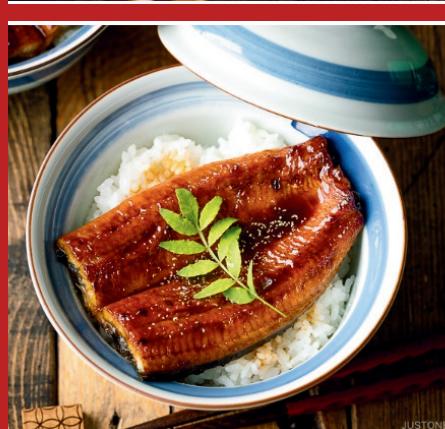
Sopa de udon con age (bocado de tofu frito agridulce), kamaboko (pasta de pescado) y variedad de vegetales.

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)

