

TEN

ENTRADAS:

ENSALADA DE PEPINO PICANTE

EDAMAME EN SAL MARINA Y AJONJOLÍ

GYOZAS DE CERDO Y VEGETALES (5)

BAO BUNS DE CERDO (2)

Cerdo asado, salsa spicy mayo, lechuga

KARAAGE Pollo frito al estilo japonés

GYOZAS DE CAMARÓN

RD\$200

RD\$250

RD\$250

RD\$500

RD\$300

RD\$370







* EXTRÁS

KAEDAMA (FIDEOS)

1/2 TAMAGO

CHASHU PORK

CHICKEN CHASHU

ACEITE DE AJO NEGRO

SALSA PICANTE

RD\$150

RD\$75

RD\$200

RD\$150

RD\$50

RD\$50

* REFIDAS

(SIN ALCOHOL)

LIMONADA

LIMONADA DRAGÓN (SUJETO A DISPONIBILIDAD)

REFRESCOS

AGUA NATURAL

RAMUNÉ

1984 (REFRESCO ASIÁTICO)

AGUA CON GAS

RD\$250

RD\$300

RD\$95

RD\$75

RD\$250

RD\$220

RD\$250

CAFE:

CAFÉ ESPRESSO

CAFÉ LATTE

RD\$95

RD\$155











X-XTTETT

* RHITEN:

SIGNATURE SHOYU RAMEN

RD\$595

Caldo a base de pollo y salsa de soya especial, medio tamago, chashu pork, vegetales frescos, alga nori.

SHOYU RAMEN (TOKIO STYLE)

RD\$595

Caldo a base de pollo y salsa de soya al estilo Tokio (Fishie), medio tamago, chashu del lomo, vegetales frescos, bamboo shoot, alga nori.

SHIO RAMEN

RD\$595

Caldo de pollo super ligero sazonado con sal y acompañado de chicken chashu, tamago, vegetales frescos, alga nori.

CHICKEN MISO RAMEN

RD\$595

Caldo a base de pollo y pasta de miso, acompañado de fideo de ramen, chicken chashu, medio tamago, vegetales frescos y alga nori.

PLATOS CALJENTES:

TONKATSU

RD\$400

Cerdo panko en cama de repollo y salsa tonkatsu.

CHICKEN - KATSU

RD\$400

Pollo panko en cama de repollo y salsa tonkatsu.

ARROZ FRITO

RD\$400

Arroz salteado al wok con vegetales, soja, aceite de ajonjolí, huevo.

DE POLLO RD\$450

DE CAMARÓN RD\$550

DE CASHU RD\$500

DE CASHU Y CAMARÓN RD\$600

MAZESOBA

RD\$500

Fideos de ramen salteados en salsa de la casa, con carne molida de cerdo y yema de huevo.

FIDEOS RAMEROS

RDS500

Fideos salteados en aceite de ajonjolí y salsa picante, yema de huevo cruda, cerdo asado, brotes de soya, puerro, semilla de ajonjolí.

KATSU-SANDO (CERDO O POLLO)

RD\$500

Sandwich japones con repollo, katsu y salsa tonkatsu en pan brioche.

* ORDENA NUESTROS FIDEOS ARTESANALES (SUJETO A DISPONIBILIDAD)

TONKOTSU RAMEN

RD\$595

Caldo denso a base de cerdo, chashu pork, medio tamago, vegetales frescos, bamboo shoot y alga nori.

Shio (base de sal) Shoyu (base salsa de soja) Miso (base pasta de miso)

SPICY MISO RAMEN

RD\$595

6

(Pollo o Chashu) Caldo mezclado con miso especial y mezclas de salsas y aceites picantes, medio tamago, vegetales frescos, alga nori.

VEGGIE RAMEN

RD\$595

Caldo cremoso a base de hongos, tofu salteado en aceite vegetal, medio tamago (opcional), vegetales frescos, alga nori

TANTANMEN:

RD\$595

Caldo base de cerdo y pasta de sesamo semi picante, acompañado de carne molida de cerdo picante, medio tamago y vegetales frescos.

UNI RAMEN

RD\$720

Caldo a base de dashi japones y miso, acompañado de fideos, camarón, anillas decalamar, surimi, puerro, germinado de soja, tamago y alga nori.

* POSTRES:

PUDÍN DE ARROZ

RD\$275

GELATINA DE CAFÉ

RDS275

HELADO DE MOCHI RD\$300

















SIGNATURE COCTAIL:

RD\$450 ERIKUSA (ELIXIR) (エリクサー

Coctel preparado a base de Frutos del Bosque y Tequila.

SHIBUYA NO YUHI 🔀 RD\$450

Cóctel inspirado en los cielos de Tokio en una tarde de verano (Sake, ron, sumo de naranja y chile)

FUANCHO NO UISUKI RD\$550

Bourbon, Matcha, Leche de soja

KUJIRA KEN クジ RD\$450

Vodka, crema de coco, blue curacao

RD\$500 SAKEGRONI

MARAKUSA 大草 RD\$450

Sirope de lychee y Ginebra. Coctel dulce para empezar la noche.

RD\$450 GAIJIN

Ron, Sake y Sirope de mandarina.

RD\$600 TOKYO SAWA

Nuestra versión del NY Sour con Wiskey Japones

RD\$400 HIGHBALL

Whiskey soda RD\$400 **SAKE TONIC**

Sake, vodka y agua tónica

NOTA: CÓCTELES CLÁSICOS O NUEVAS CREACIONES ESTÁN SUJETAS A DISPONIBILIDAD.

SAKE (HOTELLA)

RD\$2,000 MOMOKAWA OZEKI DRY RD\$1.350 YESAKI RD\$1.350 NIGORI RD\$1,500

SERVICIOS DE SÄKE

RD\$450 PEQUEÑO 6 OZ

GRANDE 120Z RD\$900

*PREGUNTA POR NUESTRA Variedad fuera de menú

CERVEZAS:

ASAHÍ SUPER DRY **RD\$275**

SAPPORO **RD\$375**

KIRIN İCHIBAN RD\$400

TSINGTAO RD\$250

BLUE MOON RD\$250

HEINEKEN RD\$250

SAKEBOMB: CERVEZA + 100 (SHOT DE SAKE)

MHISKEY JAPONEŚ

RD\$550 THE TOTTORI RD\$600 TENJAKU **IWAIT BLANCO RD\$650** THE KURAYOSHI RD\$850

RON:

Brugal extra viejo RD\$250 BRUGAL DOBLE RESERVA RD\$275 PUNTA CANA BLACK RUM **RD\$325** BARCELÓ IMPERIAL RD\$300







