

YOKO\AMA

J A P A N E S E C U I S I N E





Não cobramos 10%

YOKO\AMA
JAPANESE CUISINE

O restaurante Yokohama há mais de 10 anos tem como objetivo satisfazer os mais exigentes paladares da culinária japonesa.

Oferecemos em nosso cardápio diversos pratos exclusivos além dos tradicionais pratos especialmente feitos pelas mãos de nosso Sushiman.

楽しむ!

Servimos também no

ÚTRA

ESPECIAL ALMOÇO

COMBINADO EXECUTIVO

F R I O



1 porção Yakissoba Misto
1 Temaki Salmão

APENAS
R\$ **19**,90
Cod. 701



APENAS
R\$ **25**,90
Cod. 702



4 sashimi de salmão
2 Nigiri de salmão
4 shake maki salmão
4 filadélfia
1 porção Yakissoba Misto

COMBINADO EXECUTIVO

Q U E N T E

DE SEG.
A SEX.

— PRATOS —

QUENTES

SSS



Teppanyaki de Salmão

		2 pessoas
705 >	Yakissoba	42,00
	Macarrão frito com legumes, carne ou frango.	
706 >	Yakissoba Misto	44,00
	Macarrão frito com legumes, carne ou frango.	
707 >	Yakissoba Frutos do Mar	50,90
708 >	Especial Hiroshima	28,10
	100g de tilápia grelhada ao molho Yokohama. Acompanha kani empanado, pimenta sriracha com alho poró crocante.	
709 >	Hankay	32,90
	100g de salmão ao molho do chef acompanhado de arroz com especiarias, salada de alface americana e kani.	



Teppanyaki 鉄板焼き

É um estilo da culinária japonesa que usa uma grelha de ferro para cozinhar alimentos. Acompanha legumes.

		1 pessoa	2 pessoas
710 >	Salmão	35,00	52,00
711 >	Mignon	41,00	52,00
712 >	Camarão / Frutos do Mar	59,00	65,00

Tempura 天麩羅

É um prato clássico da culinária japonesa. São pedaços fritos de vegetais ou frutos do mar envoltos num polme fino. A fritura é realizada em óleo muito quente, durante apenas cerca de dois ou três minutos.

		2 pessoas			2 pessoas
713 >	Legumes	35,00	715 >	Misto	40,00
714 >	Camarão	45,00			

Shiitake 香菇

É um cogumelo comestível nativo do leste da Ásia. A espécie é hoje em dia o segundo cogumelo comestível mais consumido no mundo.

716 >	Mushi	46,00
	Cogumelos na manteiga com frutos do mar e legumes no alumínio.	
717 >	Batayaki	40,00
	Cogumelos refogados na manteiga e molho shoyo branco.	
718 >	Rolinho Primavera - 06 unid	16,90
719 >	Rolinho Camarão, Palmito e Requeijão - 06 unid	19,00
720 >	Guioza - 06 unid	15,00
721 >	Gohan	6,00
722 >	Sunomono	5,00



SUSHI BAR

Combinados

- 760 >

Combinado Misto - 21 unid

51,80
- Sashimi: 3 salmão, 3 atum e 3 peixe branco.

Makizushi: 4 califórnia, 4 teka maki e 4 kappa maki.
- 761 >

Combinado Individual - 18 unid

46,20
- Sashimi: 3 salmão, 3 atum e 3 peixe branco.

Sushi: 2 camarão, 2 salmão, 1 peixe branco e 4 filadélfia.
- 762 >

Combinado 2 Pessoas - 48 unid

98,00
- Sashimi: 6 salmão, 6 atum e 6 peixe branco.

Sushi: 2 atum, 2 camarão, 2 salmão, 2 peixe branco, 2 kani kama, 4 califórnia, 4 green filadélfia, 4 filadélfia, 4 skin special, 2 shake maki e 2 kappa maki.
- 763 >

Combinado de Salmão - 22 unid

54,80
- 8 sashimi de salmão, 8 shake makis e 6 sushi de salmão.
- 764 >

Combinado Yokohama - 74 unid

147,20
- Sashimi: 6 salmão, 6 atum, 6 peixe branco e 6 polvo.

Sushi: 3 atum, 3 camarão, 3 salmão, 3 peixe branco, 3 polvo, 3 kani kama, 4 califórnia, 4 green filadélfia, 4 skin special, 2 shake maki 4 teka maki de atum, 4 kappa maki e 8 filadélfia.
- 765 >

Combinado de Sushi - 28 unid

60,90
- Niguri: 2 salmão, 2 atum, 2 peixe branco, 2 polvo, 2 camarão e 2 kani.

Sushi: 2 kappa, 2 teka, 2 green filadélfia, 4 filadelfia, 2 teka maki de atum e 4 dende maki.
- 766 >

Combinado de Salmão Especial - 48 unid

131,80
- Sunomono, Sashimi: 8 salmão gravlax, 8 salmão nabu, 8 salmão com molho de maracujá, 8 filadélfia, 6 jown, 4 joe gravlax, 6 kioto e 4 sushi especial.



Sashimi 刺身

É uma iguaria da culinária japonesa que consiste de peixes e frutos do mar muito frescos, fatiados e servidos em pequenas fatias.

- 767 >

Yokohama

39,60
- 5 fatias de peixe branco, 5 fatias de atum, 5 fatias de polvo, 5 fatias de salmão, 2 kani e 2 camarões.
- 772 >

Atum

32,10
- 12 fatias de atum.
- 773 >

Salmão

29,40
- 12 fatias de salmão.
- 768 >

Carpaccio Salmão

45,10
- Com molho de maracujá. 15 und.
- 774 >

Peixe Branco

28,90
- 12 fatias de peixe branco.
- 769 >

Carpaccio Polvo

38,00
- Com molho de especial. 15 und.
- 775 >

Polvo

38,10
- 12 fatias de polvo.
- 770 >

Salmão à moda da casa

34,80
- Com molho de gengibre e maçã. 15 und.
- 771 >

Misto

34,80
- 5 fatias de peixe branco, 5 fatias de atum e 5 fatias de salmão.





Temaki 手巻き

Cones enrolados a mão com o nori (folha de alga marinha desidratada) na parte externa.

730 > Filadélfia 15,40 732 > Salmão 15,40

731 > Jown Yokohama 15,50

Salmão batido com cebolinha e maionese



Makizushi 巻き寿司 8 und

Sushi enrolado. Possui diversas variações como o Uramaki.

733 > Califórnia 15,40 738 > Maki de Salmão 18,10

Kani Kama, manga e pepino.

Sem alga, salmão picado com maionese e cebolinha.

734 > Filadélfia 19,80

Salmão e cream cheese.

735 > Salmão Maki 17,40

Salmão, pepino, manga e kani kama.

739 > Skin Maki 16,50

Pele de salmão grelhada com cebolinha e molho tarê.

736 > Ebimaki 17,40

Camarão, cebolinha, pepino e kani kama.

740 > Ebi Tempura Maki 15,40

Camarão empanado com cebolinha e cream cheese.

737 > Dende Maki 16,50

Morango, goiaba e cream cheese.



Nigirizushi 握り寿司 6 und

Sushi formatado à mão, sem a utilização de makisu (esteira de bambu), coberto por uma fatia de frutos do mar.

741 > Salmão 20,00 743 > Jown 24,40

742 > Atum 21,00

Hossomaki 細巻き 8 und

Rolinhos finos com o nori na parte externa.

744 > Hot Filadélfia 15,80 746 > Shake Maki 10,80

745 > Kappa Maki 10,10



790

Menu Degustação

72,00

Experimente uma sequência de pratos exclusivos Yokohama elaborados pelo nosso Sushiman.



Especiais

791 > Carpaccio de Salmão Trufado 49,90

Finas fatias de salmão coberto por azeite trufado e finalizado com raspas de limão siciliano e flôr de sal. 15 und.

798 > Oshizushi Passion 22,50

Sushi prensado com arroz, alga, cream cheese e cobertura de salmão com toque de maracujá. 6 und.

792 > Hot Ka 25,70

Salmão e cream cheese cobertos por uma fatia de salmão empanado. 8 und.

799 > Especial Asama 31,10

Salmão pré cozido com recheio de camarão, kani, cream cheese, cebolinha e gergelim. 6 und.

793 > Okinawa 26,30

Erolado com alga em uma fina fatia de salmão com cobertura skin, maionese e limão. 8 und.

800 > Tuna Steak 27,50

Atum grelhado no maçarico com molho Tataki (opção de salmão e peixe branco). 12 und.

794 > Salada Yokohama 20,80

Seleção de peixes (salmão, atum e peixe branco), sunomono e alface servidos no thiwan.

801 > Kani Roll 25,50

Cream cheese, kani e cebolinha enrolados no salmão. 6 und.

795 > Sushi Especial Yokohama 23,60

Camarão empanado e abacate cobertos por uma fina fatia de salmão. Molho a base de shoyu branco. 6 und.

802 > Kioto 25,50

Camarão, cream cheese, kani e cebolinha enrolados no salmão. 6 und.

796 > Joe Empanado 25,70

Tartar de salmão e atum recheado de cream cheese. 8 und.

803 > Dragon 45,40

Camarão pistola com patê de abacate, cebolinha e cream cheese. Cobertura com finas fatias de salmão e molho picante. 10 und.

797 > Sakay 33,20

Especial de salmão com recheio de arroz cream cheese e enrolado por uma fatia de salmão e empanado. Coberto com patê especial de alho poró e finalizado por uma fina fatia de limão siciliano e molho tarê. 6 und.





| SOBREMESAS & | BEBIDAS



PEÇA TAMBÉM

VIA DELIVERY

41 3042.8228



Sobremesas

Tempura de Sorvete - Sorvete frito 11,00
Deliciosa bola de sorvete envolta por uma massa de panqueca e frita com calda de chocolate quente.

Petit Gâteau 11,00
Pequeno bolo de chocolate servido com sorvete de creme e calda de chocolate.

Bebidas

Refrigerantes	4,40
Água	3,30
Sucos / Chás - Lata	5,50
Saque - Dose	11,00
Saque - Garrafa	59,40
Caipira de vodka	11,00
Saquerinha de frutas	13,20
Cerveja - Long Neck	6,60
Vinho - Taça	13,20
Garrafa	Solicite ao garçom



YOKO\AMA

JAPANESE CUISINE

Aberto de segunda à sábado das 11h30 às 14h30 buffet por quilo
e de segunda à sábado das 19h00 as 23h à la carte.



Av. Sete de Setembro 4838

41 3042.8228 | 41 9232.1680

www.yokohamarestaurantejapones.com.br

contato@yokohamarestaurantejapones.com.br



Nigiri Jown