

Entrantes - Starters - 开胃菜

001	<div>Caja del Tesoro de Wagyu</div> <div>Wagyu Treasure Box</div> <div>和牛宝盒</div>	28€
		
002	<div>Caviar Oscietra - 10gr.</div> <div>Oscietra Caviar - 10g</div> <div>Oscietra 鱼子酱-10克</div>	30€
003	<div>Tartar Clásico de Wagyu</div> <div>Classic Wagyu Tartar</div> <div>经典和牛鞑靼</div>	25€
004	<div>Edamame Himalaya</div> <div>Edamame</div> <div>毛豆</div>	6€
005	<div>Tataki de Wagyu con trufa y cebolleta</div> <div>Wagyu tataki with truffle and spring onion</div> <div>和牛塔塔基配松露和葱</div>	30€
006	<div>Kimchi</div> <div>Kimchi</div> <div>特制泡菜</div>	6€
007	<div>Gua Bao de Wagyu (por unidad)</div> <div>Wagyu Gua Bao</div> <div>和牛 叉烧 刈包</div>	6€
008	<div>Gyoza Casera de Wagyu (6 unidades)</div> <div>Homemade Wagyu Gyoza</div> <div>和牛手工煎饺</div>	9€
009	<div>Rollito de Primavera de Wagyu (2 unidades)</div> <div>Wagyu Spring Roll</div> <div>和牛炸春卷(2支)</div>	6€
010	<div>Tori Karaage - Conos de muslos de pollo</div> <div>Tori Karaage - Chicken Thigh Cones</div> <div>日式炸鸡块</div>	11€
011	<div>SOPA MISO - miso blanco con tofu, wakame y cebolleta</div> <div>MISO SOUP - white miso with tofu, wakame, and spring onion</div> <div>味噌汤 - 白味噌配豆腐，裙带菜和葱</div>	6€

012	<b>Chawanmushi de Cangrejo de Nieve</b> Snow Crab Chawanmushi 蟹肉什锦茶碗蒸	8€
013	<b>Kurumaebi Tempura</b> Kurumaebi Tempura 车虾天妇罗	18€
014	<b>Croqueta de Cecina Wagyu (por unidad)</b> Wagyu Cecina Croquette 和牛牛肉饼	3€
015	<b>Ensalada Yasai: tofu frito con aguacate y hierbas</b> Fried tofu salad with avocado and Japanese herbs 炸豆腐沙拉配牛油果和日本香草	12€
016	<b>Ensalada Akasaka Bay: hamachi y salsa YUZU</b> Akasaka Bay Salad: hamachi and YUZU sauce 冰鲜鰺鱼嫩叶色拉   柚子油醋酱	14€



WASABI FRESCO

Los ricos minerales incluyen zinc, manganeso, fósforo, potasio, hierro, magnesio, sodio, calcio y vitaminas (B1, B2, B3, B5, B6 y vitamina C), el WASABI es un potente antioxidante.

Nigiri 2 piezas - Sashimi 3 piezas Nigiri 2 pieces - Sashimi 3 pieces - 握寿司 2 件 - 刺身 3 件		
017	<b>Pez de limón - Hamachi</b> Amberjack 冰鲜鰺鱼	8€
018	<b>Langostino - Kuruma</b> Kuruma Prawn 车海老	8€
019	<b>Carabinero - Karabinero</b> Carabinero - Red prawn 昆布腌制红魔虾	10€
020	<b>Anguila Tostada</b> Seared Conger Eel 炙烧星鳗	8€



021	<b>Salmón - sake</b> Salmon - sake 鲑鱼	5€
022	<b>Atún - akami</b> Tuna - akami 金枪鱼赤神	8€
023	<b>Vieira - hotate</b> Scallop - hotate 扇贝	6€
024	<b>Ventresca - toro</b> Tuna Belly - Toro 大腹 - 金枪鱼肚	10€
025	<b>Wagyu Nigiri Sushi A5 de Miyazaki (flambeado)</b> Wagyu Nigiri Sushi A5 from Miyazaki (flam-béed) 宫崎和牛握寿司 A5	 30€
026	<b>Pargo-madai</b> Snapper-madai 鲷鱼	6€
027	<b>Selección del chef 9 piezas de nigiri</b> Chef's Selection 9 pieces of nigiri 主厨精选 9 件握寿司	30€
028	<b>Selección del chef 6 piezas de nigiri</b> Chef's Selection 6 pieces of nigiri 主厨精选 6 件握寿司	20€
029	<b>Sashimi moriawase: selección del chef 4 variaciones</b> Sashimi moriawase: Chef's Selection 4 Variations 刺身拼盘：厨师精选 4 种变化	28€
030	<b>Sashimi moriawase: selección del chef 7 variaciones</b> Sashimi moriawase: Chef's Selection 7 Variations 刺身拼盘：厨师精选 7 种变化	50€

Sushi Especial (por unidades) - Special Sushi (by units) - 特色寿司

031	<b>Carabinero con caviar</b> Red shrimp with caviar 红虾配鱼子酱	10€
032	<b>Atún toro con caviar de oscietra</b> Tuna bull with oscietra caviar 金枪鱼配奥西特拉鱼子酱	8€
033	<b>Hamachi con aguacate y trufa</b> Hamachi with avocado and truffe 鰹鱼配牛油果和松露	8€

034	<b>Salmón - Ikura y trufa</b> Salmon - ikura and truff le 三文鱼 - 鲑鱼籽和松露	6€
035	<b>Wagyu con trufa</b> Wagyu with truff le 和牛配松露	10€
<b>Hosomaki/Rollos - Hosomaki/Rolls - 细卷/卷</b>		
036	<b>Hamachi - maki: mini rollo con hamachi y trufa</b> Hamachi - maki: mini roll with hamachi and truff le 滨町卷: 鰺鱼松露迷你卷	8€
037	<b>Yasai - maki: jengibre, pepino y aguacate</b> Yasai - maki: ginger, cucumber and Avocado 纯素卷：生姜、黄瓜、牛油果	6€
038	<b>Toro - maki: mini rollo con ventresca de atún</b> Toro - maki: mini roll with tuna belly 金枪鱼肚迷你卷	8€
039	<b>Maguro - maki: mini rollo con atún</b> Maguro - maki: mini roll with tuna 金枪鱼卷: 金枪鱼迷你卷	8€
040	<b>Futo - maki: rollo grueso: selección de pescado y salsa Sriracha con shiso</b> Futo - maki: Thick roll with a selection of fish, Sriracha sauce and shiso 太卷：精选鱼类，辣椒酱和紫苏	15€
041	<b>Kurumaebi Roll: langostino en tempura, aguacate y trufa</b> Kurumaebi Roll: tempura prawn, avocado, and truff le Kurumaebi Roll：天妇罗虾、牛油果和松露	18€
042	<b>Amaebi Matcha Roll: tartar de gamba roja, aguacate, pepino, salmón, crumble de té verde matcha, aliño de vino blanco y limón</b> Amaebi Matcha Roll: red prawn tartar, avocado, cucumber, salmon, matcha green tea crumble, white wine and lemon dressing 甘虾抹茶脆卷：红虾他他，牛油果，黄瓜，三文鱼，抹茶绿茶脆粒，白葡萄酒柠檬	18€
043	<b>Hamachi Roll: pez limón con aguacate, pepino, wasabi y mayonesa</b> Hamachi Roll: lemon fish with avocado, cucumber, wasabi and mayon- naise 鰺鱼卷: 配牛油果、黄瓜、芥末蛋黄酱	15€
044	<b>Spicy Tuna Roll: atún picante, mayonesa de chile y tobi-ko de yuzu</b> Spicy Tuna Roll: spicy tuna, chili mayonnaise and yuzu - flavored tobi-ko 辣金枪鱼卷：辣金枪鱼、辣椒蛋黄酱、柚子味飞鱼子	18€



	<b>Sake Pistachio Roll: Uramaki - salmón, jengibre, col, miso, pistacho y sashimi de salmón flambeado con verdura sellada</b>	
045	Sake Pistachio Roll: Uramaki with salmon, ginger, cabbage, miso, pistachio, and flambéed salmon sashimi with sealed vegetables 三文鱼、姜、卷心菜、味噌、开心果，配炙烤三文鱼刺身和锁汁蔬菜	15€

**Temaki Sushi de Wagyu - Wagyu Temaki Sushi - 和牛手卷寿司**

	<b>Temaki Sushi de Caviar</b>	
046	Caviar Temaki Sushi 鱼子酱和牛手卷寿司	10€
	<b>Temaki Sushi de Erizo de Mar</b>	
047	Sea Urchin Temaki Sushi 海胆和牛手卷寿司	12€
	<b>Temaki Sushi de Anguila Tostada</b>	
048	Seared Eel Temaki Sushi 炙烧鳗鱼和牛手卷寿司	10€



**Set de Wagyu para Varios Comensales - Wagyu Set - 多人和牛盛合**

	<b>Set de Wagyu + Bistec de Wagyu del Día (60 gramos)</b>	
049	Wagyu Set + Wagyu Steak of the Day 和牛拼盘+和牛本日牛排	60€
	<b>Set de Wagyu</b>	
050	Wagyu Set 和牛拼盘	30€
	<b>Chuleta de lomo Alto, cortada al momento</b>	
051	Cut-to-Order Rib Eye Steak 现切肋眼	28,0€ por 100gr
	<b>Chuletón de rubio gallego a la brasa</b>	
052	Grilled Galician blond steak 碳烤利西亚牛排	90€ kg





Serie de Corte Grueso - Thick Cut - 究极厚切系列

053

Lengua de Res de corte grueso

Thick - Cut Beef Tongue

厚切牛舌

18€

054

Entraña de corte grueso

Thick Cut Skirt

厚切横膈膜

22€

Cortes de Wagyu para YAKINIKU - Wagyu YAKINIKU Cuts - 严选和牛烧肉部位

055

Lengua de Res Madurada

Aged Beef Tongue

谷饲牛舌

18€

056

Wagyu con Rábano y Shoyu Uzukuchi

Wagyu with Radish and Usuzukuchi Shoyu

和牛纷雪烧

18€

057

Wagyu con Cebolleta Salada

Wagyu with Salted Spring Onion

和牛盐葱烧

18€

058

Wagyu en láminas finas con salsa BBQ y rábano Daikon rallado

Thin sliced Wagyu with BBQ grated Daikon radish sauce

和牛特选姿切 | 萝卜泥烤肉酱

20€

059

Karubi Wagyu Premium

Premium Wagyu Karubi

上等牛五花 | 盐昆布

22€

060

Shabuyaki de Wagyu A5 Miyazaki

A5 Miyazaki Wagyu Shabuyaki

和牛西冷涮锅烧

50€

061

Entraña con salsa picante shichimi

Skirt with shichimi spycy souce

薄切横膈膜 | 七味酱

22€

062

Wagyu Geta Karubi con lechuga para envolver

Wagyu Geta Karubi in lettuce wraps

GETA牛五花 | 生菜味噌酱

18€

Otros - Others - 其他烧物类		
063	<div>Combinación de Cerdo Ibérico de Bellota</div> <div>Iberico de Bellota Pork Combination</div> <div>伊比利猪Bellota三种部位盛合</div>	25€
064	<div>Pluma Ibérica de Bellota en Láminas con Salsa Picante Shichimi</div> <div>Sliced Iberico de Bellota Pork Collar with Shichimi Spicy Sauce</div> <div>薄切伊比利梅花   七味酱</div>	15€
065	<div>Panceta Ibérica de Bellota con chile Yuzu</div> <div>Iberico de Bellota Pork belly with Yuzu chili Peppers</div> <div>伊比利Bellota霜降猪肉   柚子胡椒</div>	18€
066	<div>Muslo de Pollo</div> <div>Chicken Thigh</div> <div>鸡腿肉</div>	10€
Mariscos Selectos - Selected Seafoods - 严选海鲜		
067	<div>Vieiras al Estilo “ISOBEYAKI” (2 unidades)</div> <div>Scallops with “ISOBEYAKI” Style Scallops</div> <div>干贝矶边烧(2颗)</div>	8€
068	<div>Langostinos con jugo de limón (2 unidades)</div> <div>Prawn with Lemon Juice</div> <div>大虾(2尾)   柠檬汁</div>	15€
Verduras Selectas - Selected Vegetables - 严选野菜		
069	<div>Seta Shiitake</div> <div>Shiitake Mushroom</div> <div>香菇</div>	8€
070	<div>Seta Ostra Rey</div> <div>King Oyster Mushroom</div> <div>杏鲍菇</div>	8€
071	<div>Ñame Japonés</div> <div>Japanese Yam</div> <div>山药</div>	8€
072	<div>Verdura de Temporada</div> <div>Seasonal Vegetable</div> <div>季节蔬菜</div>	6€
Arroz y fideos - Rice and noodles - 米饭和面条		
073	<div>Kamameshi de Pollo</div> <div>Chicken Kamameshi</div> <div>鸡肉釜饭</div>	15€
074	<div>Curry de Wagyu clásico del chef con Arroz</div> <div>Chef’s Classic Wagyu Curry with Rice</div> <div>主厨经典和牛咖喱饭</div>	18€
075	<div>Kamameshi de Arroz Blanco</div> <div>Plain Rice Kamameshi</div> <div>白釜饭</div>	5€
076	<div>Kamameshi de Anguila y Wagyu</div> <div>Eel &amp; Wagyu Kamameshi</div> <div>蒲烧鳗鱼和牛时雨煮釜饭</div>	22€



077	<b>Kamameshi de Wagyu Char Siu</b> Wagyu Char Siu Kamameshi 和牛叉烧釜饭	25€
078	<b>Ramen con carne y caldo de wagyu</b> Ramen with wagyu beef and broth 特制浓醇和牛高汤拉面	15€
079	<b>Wagyu yakimeshi: wagyu, arroz salteado, huevo y cebolli-no</b> Wagyu yakimeshi: wagyu, sauteed rice, egg and chives 和牛炒饭：和牛、炒饭、鸡蛋和小葱	12€
080	<b>Wagyu Yakisoba: tallarines de huevo con wagyu y verduras</b> Wagyu Yakisoba: wagyu egg noodles with vegetables 和牛炒面加蔬菜	12€

Postres - Desserts - 甜点



081	<b>Surtido especial de postres Akasaka Bay</b> Akasaka Bay Deluxe Dessert Platter 赤坂湾豪华甜品拼盘	15€ min 2 per
082	<b>Soufflé de Chocolate: bizcocho de choco y choco líquido</b> Chocolate Soufflé: chocolate sponge cake and liquid choco 巧克力蛋奶酥：巧克力海绵蛋糕和液体巧克力	8€
083	<b>Soufflé de Té y Almendra: bizcocho de té con crema almendra</b> Tea and Almond Soufflé: tea sponge cake with almond cream 茶和杏仁蛋奶酥：杏仁奶油茶海绵蛋糕	8€
084	<b>Milhojas de Té y Almendra: milhojas de té con crema almendra</b> Tea and Almond Millefeuille: tea millefeuille with almond cream 茶和杏仁千层酥：杏仁奶油茶千层酥	8€
085	<b>Helado - pistacho, almendra, avellana, tiramisú o matcha</b> Ice-cream pistachio, almond hazelnut, tiramisu or matcha) 冰淇淋(开心果、杏仁榛果、提拉米苏、抹茶)	6€
086	<b>Sorbete de Temporada Especial del Chef - limón, mango</b> Chef's Special Seasonal Sherbet - lemon, mango 主厨特制季节雪葩(柠檬、芒果)	6€
087	<b>Mousse de Chocolate o Yuzu</b> Chocolate or Yuzu Mousse 巧克力或柚子慕斯	9€
088	<b>Huevo de chocolate blanco y mango</b> White chocolate and mango egg 白巧克力芒果蛋	8,50€