井炉裏

ZENSAI 前菜

ENTREMÉS / APPETIZER

酢物

Sunomono / $180

Ensalada de pepino y alga
con mariscos en vinagreta

Seafood and cucumber
in sweet sour vinaigrette
100 gr

烏賊印籠詰

Ika Inrozume / $105

Calamar relleno
de pasta de cangrejo

Baby squid stuffed
with crabmeat paste
50 gr

牛刺

Gyu Sashi / $155

Sashimi de carne de res

Beef sashimi
90 gr

餃子

Gyoza

Ravioles
chinos

Chinese
ravioles
5 pz

Carne/*Meat*
$165

Camarón/*Shrimp*
$175

ボンバ

Bomba / $310

Rollo de pasta de cangrejo,
aguacate y queso Philadelphia
anguila y camarón por fuera

Crabmeat paste, eel, shrimp,
cheese and avocado roll
100 gr

焼ムール

Yakimuru / $130

Mejillón horneado
con mayonesa de la casa

Baked mussels with house
mayonnaise
3 pz

ソフトシェルクラブ姿揚

Soft Shell / $180
Crab sugataague

Cangrejo cáscara suave frito

Fried soft shell crab
1 pz

ムール貝酒蒸

Murugai / $200
Sakamushi

Mejillones frescos
al vapor de sake

Fresh green mussels
steamed with sake
100 gr

揚出豆腐

Aguedashi Dofu / $130

Tofu frito con salsa tempura

Fried tofu with special sauce
100 gr

枝豆

Edamame

Frijoles de soya
verde al vapor

Steamed green
soybeans
125 gr

Naturales
/with salt
$95

Preparados
/with lemon &chilli
$120

TAIRYO 大漁舟

BARCO DE LA ABUNDANCIA / BOAT OF ABUNDANCE / $2450

Sashimi y sushi surtido con langosta

Assorted sashimi and sushi with lobster

栄舟

Sakae / $1600

Barco de la prosperidad:
langosta preparada

Boat of prosperity:
lobster with house mayonnaise

福舟

Fuku / $1250

Barco de la felicidad:
surtido de sashimi niguiris y rollos

Boat of happiness:
assorted sashimi, niguiris and rolls

SHIRUMONO 汁物

SOPAS / SOUPS

土瓶蒸

Dobinmushi / $130

Sopa clara de mariscos
especialidad de la casa

Our house speciality
seafood soup

200 ml

雑味噌

Kiyi Miso / $115

Sopa de miso
con pollo y verduras

Miso soup with chicken
and vegetables

270 ml

味噌汁

Misoshiru / $80

Sopa de miso con tofu

Miso soup with tofu

220 ml

サワースープ

Sour Soup / $125

Sopa de verduras
con salmón ligeramente ácida

Sour soup with salmon
and vegetables

300 ml

サラダ

SARADA

ENSALADA / SALAD

ツナツナサラダ

Tuna Tuna Sarada / $265

Mix de lechugas con atún
sellado y spicy tuna

Seared tuna and spicy tuna

100 gr

鮭鮭サラダ

Shake Shake Sarada / $280

Mix de lechugas con salmón
sellado y spicy salmón

Saered salmon and spicy salmon

100 gr

マリーンサラダ

Marine Sarada / $165

Ensalada de algas marinas
con jitomates a la vinagreta

Seaweed with tomato

130 gr

野菜ロール

Veyi Roll / $155

Rollo de verduras envuelto
con hoja de arroz

Vegetable roll

8 pz

胡瓜巻

Kyuri Maki / $190

Salmón, aguacate y philadelphia
envuelto de pepino

Salmon rolled with cucumber

6 pz

冷しゃぶ

Reishabu / $200

Lechuga y carne
de shabu-shabu

Shabu-shabu meat salad

120 gr

春雨サラダ

Harusame Sarada / $165

Harusame, kanikama y alga

*Harusame, crabmeet
and seaweed*

刺身
SASHIMI

Sashimi Mixto Corte grueso
Thick cut assorted sashimi

/ $480

Sashimi Mixto Corte fino
Fine cut assorted sashimi

/ $380

鮪のタタキ
Maguro No Tataki
Sashimi de atún sellado
Seared tuna sashimi
120 gr

/ $340

鮭のタタキ
Shake No Tataki
Sashimi de salmón sellado
Seared salmon sashimi
120 gr

/ $360

			Corte Fino *Fine Cut* *90 gr*	Corte Grueso *Thick Cut* *120 gr*
盛合せ	MIXTO DESDE	ASSORTED FROM	$355	$450
鮪	ATÚN	TUNA	$255	$300
鰤	COLA AMARILLA	YELLOW TAIL	$350	$385
鮭	SALMÓN	SALMON	$295	$345
白身魚	PESCADO BLANCO	SHIROMI	$245	$265
鯖	SABA	MACKEREL	$250	$275
白鮪	ATÚN BLANCO	WHITE TUNA	$365	$410
蛸	PULPO	OCTOPUS	$260	$290
帆立貝	CALLO DE HACHA	SCALLOP	$370	$415
みる貝	MIRUGAI	GIANT CLAM	NA	$330
鰻	UNAGI	EEL	NA	$450

飯物 HANMONO

ARROZ / RICE

御飯
Gohan / $85
Arroz al vapor
Steamed rice

ガーリックライス
Garlic Rice / $105
Arroz frito con ajo
Frized rice with garlic

焼飯
Yakimeshi
Arroz frito servido con:
Fried rice served with:

Verduras	*Vegetables*	$85
Pollo	*Chicken*	$95
Carne	*Beef*	$95
Camarón	*Shrimp*	$110
Mixto	*Mixed*	$110

カツカレー
Katsu Karei / $270
Arroz con curry
y empanizado de cerdo
Rice with curry
and breaded pork

ひつまぶし
Hitsumabushi / $600
Anguila asada, arroz,
caldo y especies
Try this 3 way combination:
broiled eel, rice, soup and spices

+ Pasta de Kanikama /$110
Kanikama Salad

+ Tampico /$70
Tampico

+ Hojuelas de Ajo /$40
Garlic Flakes

DONBURIMONO 丼物

TAZÓN / BOWL

牛丼
Gyudon / $280
Arroz con rib-eye y
verduras en salsa sukiyaki
Rice with beef and vegetables
in sukiyaki sauce
120 gr
Mini *60 gr*
$150

鶏丼
Toridon / $265
Arroz con teriyaki de pollo
Rice with chicken teriyaki
200 gr
Mini *100 gr*
$145

天丼
Tendon / $260
Arroz con tempura mixto
Rice with seasoned
mixted tempura
Mini
$145

MENRUI

PASTAS / NOODLES

麺類

海鮮焼きそば
Kaisen Yakisoba / $300
Yakisoba de mariscos
Seafood yakisoba
120 gr

肉焼きそば
Niku Yakisoba / $280
Yakisoba con carne
de rib eye corte fino
Beef yakisoba
120 gr

味噌ラーメン
Miso Ramen
Ramen sabor miso
Miso flavored
ramen noodles

Puerco / Pollo	*Pork / Chicken*	**$245**
Res / Camarón	*Beef / Shrimp*	**$280**

90 gr

天麩羅うどん
Tempura Udon / $310
Pasta blanca con verduras
y mariscos capeados
Udon noodle
with mix of tempura

肉うどん
Niku Udon / $300
Pasta blanca gruesa con
carne rib eye y cebollin
Udon noodle with rib eye
and spring onion
120 gr

NABEMONO

CAZUELAS
/ POT BAILED

鍋物

すき焼き
Sukiyaki / $400
Verudas y rib eye corte fino
en salsa dulce sukiyaki
Vegetables and rib-eye in
sweet sukiyaki sauce
200 gr

海鮮寄鍋
Yosenabe / $440
Mariscos y verduras
en sopa de miso
Seafood and vegetables
in a special miso flavored soup

しゃぶしゃぶ
Shabu shabu / $420
Rib eye corte fino con verduras
servido con salsa especial
Rib-eye with vegetables served
with our house specialty sauce
200 gr

天麩羅
TEMPURA

CAPEADOS
/ DIPPED AND DEEP FRIED

海老と野菜
Ebi To Yasai / $380
Camarón con verduras
Shrimp and vegetables
5 pz

海老
Ebi / $350
Camarón
Shrimp
7 pz

盛合せ
Moriawase / $320
Mariscos y verduras mixtas
Assorted seafood and vegetables

野菜
Yasai / $205
Verduras mixtas
Assorted vegetables

串揚
KUSHIAGUE

BROCHETAS EMPANIZADAS
/ BREADED BROCHETTES

盛合せ
Moriawase (5)
Mixto
Assorted
$180
150 gr

魚
Sakana (2)
Pescado
Fish
$100
60 gr

チーズ
Cheese (2)
Queso mozzarella
Mozzarella Cheese
$90
60 gr

海老
Ebi (2)
Camarón
Shrimp
$105
60 gr

海老チーズ
Ebi Cheese (2)
Camarón con queso philadelphia
Shrimp and cream cheese
$115
60 gr

バナナ
Banana (2)
Plátano
Banana
$75
60 gr

鶏
Tori (2)
Pollo
Chicken
$95
60 gr

鮭チーズ
Shake Cheese (2)
Salmón con queso philadelphia
Salmon and cream cheese
$120
60 gr

FURAI フライ

EMPANIZADOS Y FRITOS / BREADED AND DEEP FRIED

海老フライ
Ebi Furai / $310
Camarones
Shrimp
5 pz

鶏カツ
Torikatsu / $250
Pechuga de pollo
Chicken breast
120 gr

魚舟
Sakanabune Desde/*From* **$570**
Pescado entero frito
(precio según tamaño)
Whole fried fish
(price according to size)

魚フライ
Sakana Furai / $270
Filete de pescado
Fish fillet
120 gr

YAKIMONO 焼物

ASADOS / FROM THE GRILL

鶏照焼
Tori Teriyaki / $240
Pechuga de pollo
en salsa teriyaki
Chicken breast in
teriyaki sauce
160 gr

鮭の塩焼
Shake No Shioyaki / $170
Salmón asado a la sal
Salted grilled salmon
90 gr

海老チリ豆腐
Ebi Chilli Dofu / $250
Camarón y tofu salteados
con ajo y salsa spicy
Shrimp and tofu sauteed
with garlic and spicy sauce

焼鳥
Yakitori / $115
Brochetas de muslo
de pollo en salsa teriyaki
Chicken thigh brochettes
in teriyaki sauce
200 gr

鉄板焼

TEPPANYAKI

ASADOS / FROM THE GRILL

アペタイザー

Entremés/appetizer

Camarón, pescado
y champiñones empapelados
Shrimp, fish and mushrooms

Doble porción/*Double*	$190
Mini	$150

海産類

Mariscos/shrimp

				Porción Extra
Langosta	*Lobster*			Precios según mercado
Atún	*Tuna*	*180 gr*	$420	$300
Camarón	*Shrimp*	*9 pz*	$380	$250
Filete de pescado	*Fish*	*200 gr*	$340	$220
Salmón	*Salmon*	*200 gr*	$450	$310
Callo de hacha	*Scallop*	*160 gr*	$460	$320

肉類

Carnes/meat

				Porción Extra
Filete	*Fillet*	*200 gr*	$370	$230
Rib-eye	*Rib-eye*	*320 gr*	$475	$320
Rib-eye corte fino	*Finely sliced Rib-eye*	*200 gr*	$420	$250
Pollo	*Chicken*	*200 gr*	$310	$20 0

野菜

Verduras/vegetables

			Porción Extra
Tofu	*Tofu*	$265	$175
Solo verduras	*Only Vegetables*	$200	N/A
Espárragos	*Asparagus*		$120

定食

TEISHOKU

COMBINACIÓN DE PLATILLOS TÍPICOS / COMPLETE TYPICAL DINNER

囲炉裏定食

Irori

Sunomono
Sashimi
Dobinmushi
Sushi (niguiris surtidos)
Shake no shioyaki
Tempura
Gohan
Ocha
Matcha ice

/ $680

お好み定食

Okonomi

Sunomono
Misoshiru
Rollo (tekka)
- Furai mixto
- Tempura mixto
- Salmón Asado

Gohan
Ocha
Tempura ice

/ $520

お子様メニュー

OKOSAMA MENYU

MENÚ PARA NIÑOS / KID´S MENU

焼飯とポテトフライが付きます

Todos los platillos se sirven con yakimeshi y papas fritas

All served with yakimeshi and potato fries.

海老の天麩羅又はフライ

Ebi Tempura/furai / $190

Tempura o kushiague de camarón

Shrimp tempura or brochettes

60 gr

串揚

Kushiague / $165

Kushiague de queso

Cheese kushiague

60 gr

魚の天麩羅又はフライ

Sakana Tempura /furai / $180

Tempura o brochetas de pescado

Fish fillet tempura or kushiague

60 gr

寿司
SUSHI

COMBINACIÓN / COMBINATION

囲炉裏
Irori / $520
8 piezas de niguiri y un rainbow roll
8 pieces of assorted niguiris and rainbow roll

コスメル
Cozumel / $450
4 piezas de niguiri, Caterpillar y california roll
4 pieces of niguiris, Caterpillar and california roll

カンクン
Cancún / $400
6 piezas de niguiri y rollo California especial
6 pieces of niguiris and California especial roll

おまかせ
Omakase12 / $450
12 piezas de niguiri surtido, sugerencia del cheff
12 pieces of assorted cheff´s choice

おまかせ
Omakase5 / $270
5 piezas de niguiris sugerencia del cheff
5 pieces of assorted cheff´s choice

イスラ・ムヘーレス
Isla Mujeres / $280
5 piezas de niguiri y rollo kappa
5 pieces of niguiris and kappa roll

ちらし寿司 CHIRASHIZUSHI

囲炉裏
Irori / $470
Combinado especial
Special variety
160 gr

鮪
Maguro / $380
Atún
Tuna
120 gr

鮭
Shake / $390
Salmón
Salmon
120 gr

鰻
Unagui / $500
Anguila
Eel
120 gr

スパイシー鮪
Spicy Tuna / $395
Atún marinado
Marinated tuna
120 gr

スパイシー鮭
Spicy Salmon / $405
Salmón marinado
Marinated Salmon
120 gr

MAKIMONO 巻物

ROLLOS / ROLL

ダイナマイトロール
Dynamite Roll / $220
Anguila, spicy tuna, aguacate con aderezo de chipotle
Eel, spicy tuna, avocado with chipotle sauce
8 pz / 50 gr

冷しゃぶ巻
Reishabu Maki / $210
Carne de rib-eye sellado por fuera y lechuga y nabo por dentro
seared shabu shabu meat with lettuce
8 pz / 80 gr

アトランティック
Atlantic Roll / $240
Pasta de cangrejo con aguacate envuelto de salmón
Crabmeat and avocado with salmon outside
8 pz / 80 gr

太巻
Futomaki / $190
Huevo, hongo shiitake y espinaca envuelto de alga
Egg, shiitake and spinach
6 pz

肉巻フライ
Nikumaki Furai / $210
Carne, pimiento rojo, zanahoria con aderezo de chipotle
Breaded roll of meat and chipotle sauce
6 pz / 60 gr

ネバード
Nevado / $210
Pepino, aguacate, salmón envuelto de philadelphia
Cucumber, avocado and salmon with cream cheese outside
8 pz / 50 gr

貝柱ロー
Kaibashi Roll / $245
Camarón empanizado y aguacate por dentro, ensalada de callo de almeja por fuera
Fried shrimp and avocado on the inside, topped with a scallop salad
8 pz / 100 gr

鮭巻天
Shakemaki Ten / $220
Capeado con salmón, kanikama masago y aguacate por dentro
Tempura roll with salmon, crabmeat, masago and avocado
6 pz / 80 gr

ハラペーニョロール
Jalapeño Roll / $220
Camarón y aguacate por dentro mayonesa de la casa, jalapeños y masago por fuera
Shrimp, spicy mayonnaise and jalapeño slices
8 pz / 50 gr

蟹巻
Kani Maki / $210
Pepino, aguacate envuelto de philadelphia y kanikama
Cream cheese rolled with crabmeat
8 pz / 75 gr

エキゾチック
Exotic / $20 0
Salmón, queso de cabra, arandanos y nuez de la India
Salmon, goat cheese and dried cranberries
8 pz / 50 gr

MAKIMONO
ROLLOS / ROLL

巻物

海老巻フライ
Ebimaki Furai / $210
Empanizado con camarón, espinaca y queso philadelphia y salsa tampico
breaded roll with shrimp, spinach and cream cheese
6 pz / 50 gr

スパイシーロブスター
Spicy Lobster Roll / $245
Spicy lobster, cebollin y aguacate envuelto en hoja de arroz con salsa especial
Spicy lobster with spring onion and avocado
6 pz / 60 gr

スパイダーロール
Spider Roll / $245
Cangrejo cáscara suave con pepino y masago envuelto de alga
Soft Shell crab with cucumber and masago
6 pz

キャタピラー
Caterpillar / $215
Anguila y pepino envuelto de aguacate
Eel and cucumber rolled with avocado
8 pz / 50 gr

カリビアン
Caribbean Roll / $210
Camarón capeado, spicy tuna y aguacate envuelto con hoja de soya
Strimp tempura, spicy tuna and avocado
6 pz / 50 gr

鮪巻
Maguro Maki / $215
Pepino y aguacate envuelto en atún
Cucumber, avocado rolled with tuna
8 pz / 80 gr

ドラゴン
Dragon Roll / $290
Pasta de cangrejo con aguacate envuelto con anguila y pelitos de alga
Eel, crabmeat and avocado
8 pz / 80 gr

鰻巻
Unamaki / $270
Aguacate y pepino envuelto de anguila
Avocado and cucumber rolled with eel
8 pz / 80 gr

鮭巻
Shakemaki / $220
Pepino aguacate y philadelphia envuelto de salmón
Cucumber, avocado and cream cheese rolled with salmon
8 pz / 80 gr

海老天チーズ巻
Rollo Tere / $210
Camarón empanizado, philadelphia, aguacate por dentro y ajonjolí por fuera
Fried shrimp with cream cheese, avocado rolled in sesame seed
8 pz / 50 gr

海老天巻
Ebiten Maki / $190
Camarón capeado y pepino
Shrimp tempura and cucumber
6 pz / 30 gr

鰻胡
Unakyu / $190
Anguila y pepino envuelto de alga
Eel and cucumber
6 pz / 50 gr

MAKIMONO
ROLLOS / ROLL

巻物

カリフォルニア
California / $170
Camarón pepino y aguacate envuelto de alga
Shrimp, cucumber and avocado
6 pz / 30 gr

フィラデルフィア
Filadelfia / $180
Salmón, aguacate, pepino y queso philadelphia envuelto de alga
Salmon, avocado, cucumber and cream cheese
6 pz / 50 gr

メキシコ
México / $155
Pasta tampico con pepino envuelto en alga
Crabmeat with chili and cucumber
6 pz

カリフォルニアスペシャル
California Especial / $195
Rollo california cubierto con masago
California roll covered with masago
8 pz / 40 gr

フィラデルフィアスペシャル
Filadelfia Especial / $200
Rollo Filadelfia cubierto con masago
Filadelfia roll covered with masago
8 pz /50 gr

メキシコスペシャル
México Especial / $175
Rollo México cubierto con masago
Mexico roll covered with masago
8 pz

レインボーロール
Rainbow Roll / $220
Aguacate, pepino envuelto de salmón, camarón, atún, macarela y pescado blanco
Avocado and cucumber rolled with salmon, tuna, mackerel, shrimp and fish
8 pz / 80 gr

マンゴーロール
Mango Roll / $210
Pepino, aguacate, philadelphia y kanikama envuelto de mango
Cucumber, avocado, cream cheese and kanikama rolled in mango
8 pz

バナナロール
Banana Roll / $215
Pepino, aguacate, philadelfia y kanikama envuelto de plátano macho
Cucumber, avocado cream cheese and kanikama rolled in fried banana
8 pz

鮭皮
Shakekawa / $165
Piel de salmón tostado con cebollín cubierto de alga
Toasted salmon skin roll
6 pz

スパイシー鮪
Spicy Tuna / $155
Atún marinado con picante y cebollín
Marinated spicy tuna and spring onion
6 pz / 50 gr

スパイシー鮭
Spicy Salmon / $160
Salmón marinado con picante y cebollín
Marinated spicy salmon and spring onion
6 pz / 50 gr

MAKIMONO
ROLLOS / ROLL

巻物

鉄火巻
Tekka / $140
Atún y cebollín
Tuna and spring onion
6 pz / 50 gr

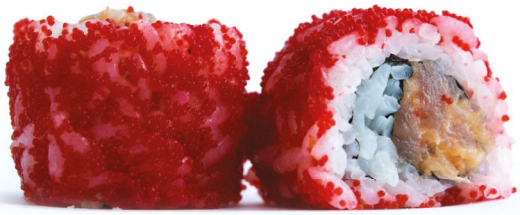
鉄火巻
Kappa / $90
Pepino envuelto de alga
Cucumber roll
6 pz

河童チーズ
Kappa Cheese / $100
Pepino y philadelphia envuelto en alga
Cucumber and cream cheese
6 pz

鉄火スペシャル
Tekka Especial / $190
Rollo tekka cubierto con masago
Tekka roll covered with masago
8 pz

スパイシー鮪スペシャル
Spicy Tuna Especial / $220
Rollo spicy tuna cubierto de masago verde o rojo
Spicy tuna roll covered with Green or Red masago
8 pz / 50 gr

スパイシー鮭スペシャル
Spicy Salmon Especial / $225
Rollo spicy salmón cubierto de masago verde o rojo
Spicy salmon covered with Green or Red masago
8 pz / 50 gr



鮪巻
Hamachimaki / $350
Pepino, aguacate envuelto de hamachi
Cucumber, avocado rolled in hamachi (yellow tail)
8 pz / 80 gr

あぶり鮭
Aburi Shake / $225
Pimiento rojo con lechuga y queso de cabra envuelto de salmón sellado
Sealed salmon with lettuce and goat cheese
8 pz / 80 gr

梅巻
Ume / $100
Pasta de chamoy y pepino envuelto en alga
Cucumber and pickled plum paste
6 pz

かきあげ巻
Kakiague Maki / $225
Zanahoria y cebolla capeada por fuera, por dentro camarón en salsa de tamarindo
Shrimp and veggie tempura with tamarindo sauce
8 pz / 50 gr

握りと手巻き

NIGUIRI/TEMAKI

CONOS + $15

Nos preocupamos en servir
mariscos siempre frescos.
Pregunte por la variedad de hoy.

本店ではいつも新鮮な種を用意する努力をしています。
本日のバラエティをお尋ねください。

20 gr por pieza

鮪
Maguro / $165
Atún
Tuna

鮭
Shake / $175
Salmón
Salmon

白鮪
Shiromaguro / $180
Albacora atún blanco
White tuna

海老
Ebi / $145
Camarón
Shrimp

鰤
Hamachi / $200
Aleta amarilla
Yellow tail

北海貝
Hokki Gai / $175
Almeja roja
Red clam

烏賊
Ika / $175
Calamar
Squid

蛸
Tako / $145
Pulpo
Octopus

白身魚
Shiromi / $145
Pescado blanco
Fish

平目
Hirame / $175
Lenguado
Turbot

蟹蒲鉾
Kanikama / $170
Pasta de cangrejo
Crabmeat

鰻
Unagui / $200
Anguila
Eel

鯖
Saba / $170
Macarela
Mackerel

筋子
Ikura / $270
Hueva de salmón
Salmon roe

帆立貝
Hotategai / $179
Callo de hacha
Scallops

貝柱
Kaibashira / $179
Callo de almeja
Baby scallops

鮭トロ炙り
Shake / $185
Toro Aburi
Pecho de salmón sellado
Seared fatty salmon

鮑
Awabi / $360
Abulón
Abalone

ミル貝
Mirugai / $325
Almeja gigante
Giant clam

雲丹
Uni / $350
Hueva de erizo
Sea urchin

NIGUIRI TEMAKI

CONOS

握りと手巻き

真砂
Masago / $190
Hueva de shishamo
Shishamo roe

飛子
Tobiko / $195
Hueva de pez volador
Flying fish roe

真砂(ハラペーニョ味)
Masago Verde / $190
Masago sabor jalapeño
Masago jalapeño flavor

アボカド
Avocado / $110
Aguacate
Avocado

スパイシー鮪
Spicy Tuna / $170

スパイシー鮭
Spicy Salmon / $175

スパイシー帆立
Spicy Hotate / $190
Callo de hacha spicy
Spicy scallops

スパイシー貝柱
Spicy Kaibashira / $190
Callo de almeja spicy
Spicy baby scallops

明太子
Mentaiko / $280
Hueva de arenque enchilado
Spicy cod roe

数子
Kazunoko / $360
Hueva de arenque
Herring roe

スパイシーロブスター
Spicy Lobster / $195

生がき
Namagaki / $140
Ostión fresco
Oyster

小烏賊
Koika / $145
Calamar baby
Baby squid

稲荷寿司
Inari Zushi / $160
Arroz envuelto de tofu frito sasonado
Rice covered with inari

活ハマグリ
Iki Hamaguri / $165
Almeja chocolata viva
Live clam

赤貝
Akagai / $155
Almeja pata de mula
Red clam

ORDEN EXTRA:

Cebollín	*Chives*	
Chipotle Mayo	*Chipotle Mayo*	
Sriracha Mayo	*Sriracha Mayo*	
Salsa Teriyaki	*Teriyaki Sauce*	
Salsa Kushiague	*Kushiague Sauce*	
Hoja Nori	*Nori Seaweed*	/$20
Salsa Ajonjolí	*Sesame Sause*	
Shichimi	*Shichimi Pepper*	
Queso Philadelphia	*Cream Cheese*	
Wasabi	*Wasabi*	
Huevo duro	*Hard Boiled Egg*	/$25
Aguacate	*Avocado*	
Harusame	*Harusame*	
Furikake	*Furikake*	
Umeboshi	*Umeboshi*	/$40

デザート

DEZATO

POSTRE / DESSERT

天麩羅アイス
Tempura Ice / $175
Tempura de helado:
chocolate, fresa o cajeta
Ice cream tempura:
Chocolate, strawberry or fudge

抹茶アイス
Matcha Ice / $180
Helado sabor té verde Matcha
Matcha green tea

バナナホット
Banana Hot / $185
Tempura de plátano
Banana tempura

珈琲ゼリー
Coffee Jelly / $150
Gelatina de café con helado
Coffee flavored jelly
with ice cream

リーチーシャーベット
Lichi Sherbet / $140
Sorbete de lichi

アイスクリーム
Ice Cream / $95
Vainilla/Cookies'n cream
Vainilla/Cookies'n cream

小豆アイス
Azuki Ice / $185
Helado de frijol Azuki
Azuki bean ice cream

りんご春巻
Ringo Harumaki / $195
Rollo frito de manzana
con canela
Apple and cinnamon Harumaki

チーズケーキ
Cheese Cake / $14

頂きます