



K I T C H I N

キッチン

ZENZAIS

FRIOS

OTOSHI DO DIA
(CONSULTE O GARÇOM)

SUNOMÔNO
(PEPINO EM CONSERVA FRESCA DE VINAGRE JAPONÊS)

SUNOMÔNO ESPECIAL
(PEPINO EM CONSERVA FRESCA DE VINAGRE JAPONÊS COM KANI-KAMA DESFIADO)

TARTARE DE SALMÃO5
(SALMÃO, OVAS DE MASSAGÔ E GERGELIM LEVEMENTE APIMENTADO)

TARTARE DE ATUM
(ATUM, OVAS DE MASSAGÔ, CEBOLINHA E GERGELIM LEVEMENTE APIMENTADO)

CEVICHE DE FRUTOS DO MAR
(PEIXE DA ESTAÇÃO, POLVO, CAMARÃO, CEBOLA ROXA E PIMENTA DEDO-DE-MOÇA MARINADA EM SUCO DE LIMÃO)

BEEF TATAKI
(LÂMINAS DE MIGNON SEMISSELADAS COM MOLHO PONZU E CEBOLINHA)

CARPACCIO DE BARRIGA DE SALMÃO
(LÂMINAS DE SALMÃO COM AZEITE TRUFADO, RASPAS DE LIMÃO-SICILIANO E FLOR DE SAL)

CARPACCIO DE SALMÃO
(LÂMINAS DE SALMÃO COM MOLHO PONZU E CEBOLINHA)

CARPACCIO DE POLVO

USUZUKURI
(FINAS FATIAS DE ROBALO, LÂMINAS DE LIMÃO COM PONZU E CEBOLINHA)

PORÇÃO DE GARI
(GENGIBRE JAPONÊS EM CONSERVA)

TATAKI ATUM
(ATUM SEMISSELADO COM MOLHO PONZU E GERGELIM)

TATAKI SALMÃO
(SALMÃO SEMISSELADO COM MOLHO PONZU E GERGELIM)

TATAKI MISTO
(SALMÃO E ATUM SEMISSELADOS COM MOLHO PONZU E GERGELIM)

QUENTES

EDAMAME
(SOJA VERDE JAPONESA COM FLOR DE SAL)

SHIMEJI BATAYAKI
(COGUMELO SHIMEJI SALTEADO NA MANTEIGA)

SHITAKE BATAYAKI
(COGUMELO SHITAKE SALTEADO NA MANTEIGA)

NIRÁ BATAYAKI
(BROTO DE ALHO SALTEADO NA MANTEIGA)

NIRÁ COM LULA
(BROTO DE ALHO SALTEADO NA MANTEIGA COM LULA)

AGUÊDOFU COM SHIMEJI
(TOFU FRITO COM SHIMEJI E MOLHO ORIENTAL)

KAKIAGUE DE MILHO
(MILHO DOCE EMPANADO EM MASSA DELICADA)

KIMPIRÁ GOBÔ
(RAIZ DE BARDANA, CENOURA CONDIMENTADA COM SAKÊ E SHOYU LEVEMENTE APIMENTADO)

GUIOZA DE LOMBO
(RAVIÓLI ORIENTAL RECHEADO COM LOMBO, LEGUMES E NIRÁ – 4 UNIDADES)

GUIOZA DE LEGUMES
(RAVIÓLI ORIENTAL RECHEADO COM LEGUMES E NIRÁ – 4 UNIDADES)

IKA FURAI
(LULA À MILANESA ORIENTAL)

EBI SPICY
(CAMARÃO COM MOLHO LEVEMENTE APIMENTADO)

ESCALOPE DE VIEIRAS
(VIEIRAS CANADENSES MARCADAS NA CHAPA COM MOLHO ESPECIAL)

MERLUZA NEGRA
(MERLUZA NEGRA CURADA POR 48 HORAS NO MOLHO SUMISSÔ)

FILÉ KATSU
(FILÉ MIGNON À MILANESA JAPONESA)



SALADAS

SALADA KITCHIN
(SELEÇÃO DE FOLHAS, SALMÃO E KANI-KAMA
COM MOLHO ESPECIAL)

SALADA DE FRUTOS DO MAR
(SELEÇÃO DE FOLHAS E FRUTOS DO MAR COM
MOLHO ESPECIAL)

SALADA DE AGRIÃO
(FOLHAS DE AGRIÃO COM MOLHO DE MISSÔ
JAPONÊS E CRISPY)

SALADA DE RÚCULA COM ATUM
(RÚCULA E MIX DE FOLHAS VERDES COM ATUM
LEVEMENTE APIMENTADO)

ROMANA WASABI
(ALFACE ROMANA BABY, ATUM EM CUBOS E
ABACATE COM CREME DE WASABI)

SUSHIBAR

NIGUIRIS (duplas)

ATUM	IKA (LULA)
ATUM SELADO	
TORÔ	TAKÔ (POLVO)
SALMÃO	HOTATEGAI (VIEIRAS)
SALMÃO SKIN	
BARRIGA DE SALMÃO ESPECIAL (SELADO, TRUFADO E COM RASPAS DE LIMÃO SICILIANO)	CENTOLLA (KING CRAB CHILENO)
SALMÃO SELADO	IKURA (OVAS DE SALMÃO)
BARRIGA DE SALMÃO	UNI (OVAS DE OURIÇO)
ROBALO	MASSAGÔ
BURI	MASSAGÔ BLACK
BURI-TORÔ	MASSAGÔ WASSABI
PARGO	UNAGUI (ENGUIA DE ÁGUA-DOCE)
CARA-PAU	WAKAME (SALADA DE ALGAS MARINHAS)
SERRA	
EBI (CAMARÃO)	

SUSHI ESPECIAL (duplas)

BATERÁ
HARUKAME DE SALMÃO
HARUKAME DE CENTOLLA SPICY
JYO SPICY TUNA
JYO SALMÃO
JYO SHIMEJI
JYO IKURA
JYO MASSAGÔ
JYO CENTOLLA SPICY
JYO CODORNA
JYO ATUM COM FOIE GRAS
SUSHI ATUM COM FOIE GRAS
TAMAGÔ (OMELETE JAPONÊS)
ENGUIA ESPECIAL
SHISSÔ ATUM SPICY
SHISSÔ SALMÃO SPICY



SUSHIBAR

SUSHI ESPECIAL (duplas)

BATERÁ
HARUKAME DE SALMÃO
HARUKAME DE CENTOLLA SPICY
JYO SPICY TUNA
JYO SALMÃO
JYO SHIMEJI
JYO IKURA
JYO MASSAGÔ
JYO CENTOLLA SPICY
JYO CODORNA
JYO ATUM COM FOIE GRAS
SUSHI ATUM COM FOIE GRAS
TAMAGÔ
(OMELETE JAPONÊS)
ENGUIA ESPECIAL
SHISSÔ ATUM SPICY
SHISSÔ SALMÃO SPICY

SASHIMIS (5 fatias)

ATUM
TORÔ
SALMÃO
SALMÃO SOCKEYE
BARRIGA DE SALMÃO
ROBALO
BURI
PARGO
LINGUADO
CARA-PAU
SERRA
IKA
(LULA)
TAKÔ
(POLVO)

TEMAKI (1 unidade)

ATUM
TORÔ
SPICY TUNA
SALMÃO
SALMÃO SKIN
CALIFÓRNIA
PHILADELPHIA
CAMARÃO
EBITEN
IKURA
UNI
(OVAS DE OURIÇO)
MASSAGÔ
UNAGUI
(ENGUIA DE ÁGUA-DOCE)
ESPECIAL

SUSHIBAR

HOSSOMAKI (6 unidades)

TEKKAMAKI
NEGUITORÔ MAKI
SAKEMAKI
KAPPAMAKI
NEGUIBURIMAKI
UNAGUI COM PEPINO

ROLL ESPECIAL (8 unidades)

BATERÁ SALMÃO
BATERÁ SPICY TUNA
ATUM
SPICY TUNA
SALMÃO
SALMÃO SKIN
CALIFÓRNIA
EBITEN
EBITEN ESPECIAL
PHILADELPHIA
KYURIMAKI
(6 UNIDADES)
HOT ROLL
(6 UNIDADES)



KAISEN

FRUTOS DO MAR

CENTOLLA (PORÇÃO)
(COZIDA NO VAPOR COM MOLHO PONZU)

UNI

IKURA

VIEIRA (6 UNIDADES)

PRATOS QUENTES

TEP PAN YAKI

(acompanha legumes salteados)

FILE MIGNON

SALMÃO

ANCHOVA

LULA

CAMARÃO

FRUTOS DO MAR

LEGUMES SAZONAIS

SOPAS & RICE

GOHAN

MISSOSHIRO

YAKIMESHI

YAKIMESHI DE CAMARÃO

MENRUI (macarrão oriental)

YAKISSOBA DE CARNE

YAKISSOBA DE FRANGO

YAKISSOBA MISTO

YAKISSOBA DE FRUTOS DO MAR

YAKISSOBA DE VEGETAIS

NABEYAKI UDON

(MACARRÃO DE TRIGO ESPESSO, ACOMPANHA FRANGO, SHITAKE COM VEGETAIS FINALIZADOS COM CAMARÃO, TEMPURÁ E OVO)

TEMPURÁ UDON

(MACARRÃO DE TRIGO ESPESSO, ACOMPANHA TEMPURÁ VARIADO DE LEGUMES E CAMARÃO)

MISSÔ LÁMEN

(MACARRÃO, TYASHU – LOMBO COZIDO, MOYASHI COM VEGETAIS, CEBOLINHA E ALGAS MARINHAS)

TEMPURÁ

PORÇÃO)

VEGETAIS

(SELEÇÃO DE VEGETAIS EMPANADOS EM MASSA DELICADA)

MISTO

(CAMARÕES E VEGETAIS EMPANADOS EM MASSA DELICADA)

CAMARÃO

(CAMARÕES EMPANADOS EM MASSA DELICADA – 6 UNIDADES)

(DUPLAS)

ABOBRINHA

ASPARGOS

BATATA-DOCE

BERINJELA

BRÓCOLIS

CAMARÃO

CEBOLA

CENOURA

SHITAKE

SHISSÔ



KUSHIYAKI

(ESPETINHO GRELHADO ORIENTAL)

ALHO-PORÓ

ASPARGOS

BERINJELA

SHIMEJI/SHITAKE

FRANGO COM CEBOLINHA

FILÉ MIGNON COM BACON

CEBOLA

BRÓCOLIS

CARDÁPIO VEGANO

ENTRADAS

SALADA VEGANA
(MIX DE LEGUMES E FOLHAS, TOFU E
MOYASHI)

AGUEDOFU
(SHIMEJI COM TOFU)

TEMAKIS

SHIMEJI

SHITAKE

TOFU

CALIFÓRNIA VEGANO

WAKAME

URAMAKIS (8 Unidades)

URAMAKI ESPECIAL VEGANO
(COM ASPARGOS, MANGA, PEPINO, CENOURA
E LÂMINAS DE ABACATE)

URAMAKI DE SHIMEJI
(SHIMEJI COM TOFU)

SUSHIS

NIGURI DE CENOURA

NIGURI DE SHITAKE

NIGURI DE MILHO

NIGURI DE ASPARGOS

GUNKAN DE BRÓCOLIS

GUNKAN DE WAKAME

GUNKAN DE TOFU

GUNKAN DE SHIMEJI

GUNKAN DE EDAMAME

COMBINADOS

SELEÇÃO DO CHEF VEGANO95
(10 UNIDADES ESCOLHIDAS PELO
CHEF)



COMBINADOS

SASHIMI TRADICIONAL120

(5 SASHIMIS SALMÃO, 5 SASHIMIS ATUM, 5 SASHIMIS PEIXE DA ESTAÇÃO, 5 SASHIMIS POLVO)

SUSHI TRADICIONAL120

(2 SUSHIS SALMÃO, 2 SUSHIS ATUM, 2 SUSHIS PEIXE DA ESTAÇÃO, 2 JYOS, 4 HOSSOMAKIS, 4 URAMAKIS)

COMBINADO PARA 1 PESSOA105

(3 SASHIMIS SALMÃO, 3 SASHIMIS ATUM, 3 SASHIMIS PEIXE DA ESTAÇÃO, 1 SUSHI ATUM, 1 SUSHI SALMÃO, 1 SUSHI PEIXE DA ESTAÇÃO, 1 JYO, 4 URAMAKIS)

COMBINADO PARA 2 PESSOAS198

(5 SASHIMIS SALMÃO, 5 SASHIMIS ATUM, 5 SASHIMIS PEIXE DA ESTAÇÃO, 2 SUSHIS SALMÃO, 2 SUSHIS ATUM, 2 SUSHIS PEIXE DA ESTAÇÃO, 2 JYOS, 8 URAMAKIS)

SUSHI KITCHIN155

(SELEÇÃO DE 8 UNIDADES DE SUSHIS ESCOLHIDOS PELO CHEF)

TIRASHI

ALMOÇO EXECUTIVO

Servidos apenas no almoço

COMBINADO EXECUTIVO

(3 UNIDADES DE SASHIMIS DE SALMÃO, 3 UNIDADES DE SASHIMIS DE ATUM, 3 UNIDADES DE SUSHIS VARIADOS, 4 UNIDADES DE URAMAKIS, 2 UNIDADES DE BATERÁ)

TEISHOKU EXECUTIVO

(3 UNIDADES DE SASHIMIS DE SALMÃO, 2 UNIDADES DE SASHIMIS DE ATUM, 3 UNIDADES DE SUSHIS VARIADOS, 2 UNIDADES DE URAMAKIS, 1 ANCHOVA OU SALMÃO GRELHADO, 2 ACOMPANHAMENTOS DO DIA, 1 GOHAN, 1 MISSOSHIRO)

SASHIMI TEISHOKU

(12 FATIAS DE SASHIMIS VARIADOS, 2 ACOMPANHAMENTOS DO DIA, 1 GOHAN, 1 MISSOSHIRO)

SOBREMESAS

ICE-CREAM MOCHI

(2 UNIDADES)

BRIGADEIRO DE COLHER

PETIT GATEAU

(TRADICIONAL BOLINHO DE CHOCOLATE BELGA E MACADÂMIA)

CREPE DE MAÇÃ

(FLAMBADO COM COINTREAU E CANELA, ACOMPANHA SORVETE DE BAUNILHA)

CREME DE MASCARPONE

BANANA GRELHADA

(ACOMPANHA SORVETE DE BAUNILHA)

BANANA FLAMBADA

(ACOMPANHA SORVETE DE BAUNILHA)

CREME DE PAPAYA

(ACOMPANHA LICOR DE CASSIS)

BOLO DE CHOCOLATE LOW CARB

(ACOMPANHA CALDA E FAROFA)
ADICIONAL DE 1 BOLA DE SORVETE LOW CARB

SORVETE ESPECIAL

