

Cardápio



Makimono

Hossomaki

(16 unidades)



Hossomaki Misto

001 - Kappamaki

(Enrolado de pepino)

002 - Kanimaki

(Enrolado de kani)

003 - Kani/Kappamaki

(Enrolado de kani e pepino)

004 - Sakemaki

(Enrolado de salmão)

005 - Tekkamaki

(Enrolado de atum)

006 - Hossomaki Misto

(Enrolado de pepino, kani, salmão e atum)



Sakemaki



Kani / Kappamaki

Futomaki

(Enrolado com cogumelo shiitake, omelete, kani, pepino e pó de peixe)



010 - Futomaki - Inari (4 unid. cada)

011 - Futomaki (8 unidades)

Inarizushi

(Massa de soja com arroz de sushi, gergelim e pó de peixe)



021 - 8 unidades

022 - 10 unidades

Uramaki

(9 unidades)



031 - Califórnia

(Enrolado ao contrário com kani, pepino, manga e gergelim)

032 - Salmão

(Enrolado ao contrário com salmão batido com maionese ou cream cheese, cebolinha e gergelim)

033 - Atum

(Enrolado ao contrário com atum batido com maionese ou cream cheese, cebolinha e gergelim)

034 - Salmão Grelhado

(Enrolado ao contrário com salmão grelhado com maionese ou cream cheese, cebolinha e gergelim)

035 - Rúcula

(Enrolado ao contrário com rúcula, tomate seco e maionese ou cream cheese)

036 - Acelgamaki

(Enrolado com folha de acelga e salmão batido com maionese ou cream cheese, gergelim e tabasco)



Acelgamaki



Rúcula

Gunkan Maki



Aska

042 - Massagô / Tobiko (par)

(Ovas de cappelin)

043 - Aska (3 unid.)

(Fatia fina de salmão com salmão batido)

Temaki (Unidade)

050 - Salmão Grelhado

(Sushi em forma de cone com salmão grelhado, cebolinha, maionese ou cream cheese e gergelim)

051 - Salmão

(Sushi em forma de cone com salmão, cebolinha, maionese ou cream cheese e gergelim)

052 - Atum

(Sushi em forma de cone com atum, maionese ou cream cheese, cebolinha e gergelim)

053 - Kani

(Sushi em forma de cone com kani e alface)



Salmão



Atum

Temaki (Unidade)



Califórnia

054 - Califórnia

(Sushi em forma de cone com kani, alface, manga e gergelim)

055 - Camarão

(Sushi em forma de cone com camarão, alface, pepino e gergelim)

056 - Massagô / Tobiko

(Sushi em forma de cone com ovos de cappelin e gergelim)

Sushi



Tirashi

060 - Arroz, alga, peixes do dia (salmão, atum, robalo), polvo, camarão, ovas (massagô), omelete e shiitake

Kaede

061 - 5 unidades Niguri,
4 unidades Califórnia e
4 unidades Hossomaki



Momiji

062 - 7 unidades Niguri,
2 unidades Califórnia e
4 unidades Hossomaki



Sushi



Ryota

063 - 10 unidades Niguri,
6 unidades Califórnia
8 unidades Hossomaki e 2 ovas



Matsu

064 - 10 unidades Niguri variado
(salmão, atum e kani)



Take

065 - 10 unidades Niguri de atum,
polvo, camarão e robalo



Aburi Salmão

066 - 10 unid. Niguri de Salmão com
maionese, cebolinha e gergelim
passado no maçarico

Sashimi



- 070 - 7 fatias (salmão e atum)
- 071 - 14 fatias (salmão e atum)
- 072 - 20 fatias (salmão, atum e peixe branco)
- 073 - 36 fatias (salmão, atum e peixe branco)
- 074 - 50 fatias (salmão, atum e peixe branco)
- 075 - 7 fatias (atum / polvo / robalo)
- 076 - 14 fatias (atum / polvo / robalo)
- 077 - 20 fatias (atum / polvo / robalo)
- 078 - 36 fatias (atum / polvo / robalo)

Combinados

Mini Combinado de Atum

080 - 5 fatias de sashimi,
3 unidades Niguri e
2 unidades Hossomaki



Mini combinado de Salmão

081 - 5 fatias de sashimi,
3 unidades Niguri e
2 unidades Hossomaki



Sakura 1 (para 1 pessoa)

082 - 8 fatias de Sashimi, 4 unid.
Niguri variado (atum/salmão)
2 unidades Califórnia
4 unidades Hossomaki



083 - 8 fatias Sashimi e 4 unid. Niguri
(só atum / atum+peixe branco),
2 unid Califórnia
4 unid Hossomaki



Sakura 2 (para 2 pessoas)

084 - 16 fatias de Sashimi,
8 unidades Niguri variado
4 unidades Califórnia
4 unidades Hossomaki



Sakura 3 (para 3 pessoas)

085 - 20 fatias de Sashimi,
11 unidades Niguri variado
8 unidades Califórnia
6 unidades Hossomaki



Pratos Grandes (para 4 a 5 pessoas)

Himawari

- 091 - 16 unidades Futomaki
- 16 unidades Uramaki
- 8 unidades Kappamaki
- 8 unidades Kanimaki



Ajisai

- 092 - 24 unidades Futomaki
- 16 unidades Inari

Fuji

- 093 - 8 unid. Futomaki
- 9 unid. Uramaki California
- 8 unid. Hossomaki Kappa
- 8 unid. Hossomaki Kani
- 16 unid. Niguirizushi variado



Sakura Especial

- 094 - 30 fatias Sashimi variado
- 8 unid. Futomaki
- 4 unid. Uramaki California
- 4 unid. Hossomaki Kappa
- 4 unid. Hossomaki Kani
- 16 unid. Niguirizushi variado

Pratos Grandes



Sashimi Especial

095 - 70 fatias de Sashimi variado (atum, salmão, peixe branco, polvo)



Niguirizushi Especial

096 - 37 unid. Niguri variado (kani, atum, salmão, polvo, camarão, ovo)
5 unid. Gunkan maki Ovas

Niguri zushi (par)

101 - Omelete

102 - Kani

103 - Salmão

104 - Peixe Branco

105 - Atum

106 - Polvo

107 - Camarão

Missoshiro

2311 - Missoshiro



Bebidas

201 - Água

202 - Refrigerante (lata)

203 - H2O / Chá / Suco / Água de Coco

205 - Cerveja Longneck Heineken/Stella

Horário de Funcionamento:

Segundas a Sábados: das 07:00 às 20:00

Domingos e Feriados: das 07:00 às 13:00

Fotos meramente ilustrativas

Distribuição interna