

MENU

À LÁ CARTE

DISPONÍVEL TODOS OS DIAS
SEGUNDA A SÁBADO - ALMOÇO E JANTAR
DOMINGO - JANTAR

ENTRADAS FRIAS

SUDAKÔ R\$ 65,90

Polvo marinado em molho oriental,
acompanhado de pepino e gergelim. (150g)

SUNOMONO R\$ 25,90

Tradicional salada de pepino
agridoce com gergelim. (120g)

CEVICHE DE SAINT PETER R\$ 35,90

Peixe branco fresco marinado em
leite de tigre, cebola roxa e ervas. (150g)

CEVICHE DE SALMÃO R\$ 45,90

Salmão fresco marinado em leite de
tigre, cebola roxa e ervas. (150g)

CEVICHE DE CAMARÃO R\$ 59,90

Camarões frescos marinados em leite
de tigre, cebola roxa e ervas. (150g)

TARTAR DE SALMÃO R\$ 54,90

Salmão fresco temperado com molho
especial da casa, com ovas de tokibo.
(150g)

BERINJELA ORIENTAL R\$ 21,90

Berinjela marinada ao molho oriental.
(100g)

TARTAR DE ATUM R\$ 59,90

Atum fresco temperado com molho
especial da casa. (150g)



ENTRADAS QUENTES

SHIMEJI R\$ 35,90

Cogumelos frescos salteados na
manteiga e shoyu. (200g)

GUIOSA R\$ 30,90

Pastel japonês grelhado. Opções:
bovino, suíno ou vegetariano. (5UN)

ROLINHO PRIMAVERA R\$ 21,90

Massa crocante recheada.
Opções: bovino, queijo ou vegetariano.
(150g)

MISSOSHIRO R\$ 16,90

Tradicional sopa japonesa
à base de missô com Tofú. (150g)

EDAMAME

Vagens de soja cozidas e levemente temperadas. (100g)

R\$ 19,90

TEMPURÁ DE LEGUMES

Legumes empanados em massa leve e crocante. (150g)

R\$ 29,90



CORTES FINOS

15 FATIAS

CARPACCIO DE SALMÃO

R\$ 65,90

Finas fatias de salmão fresco, finalizadas com molho especial

CARPACCIO DE SALMÃO BLACK

R\$ 65,90

Finas fatias de salmão fresco, finalizados com raspa de limão siciliano.

CARPACCIO MISTO

R\$ 54,90

Seleção de peixes frescos em finas fatias.

CARPACCIO DE PEIXE BRANCO

R\$ 49,90

Peixe branco fresco com molho cítrico.

CARPACCIO DE VIEIRA

R\$ 129,90

Vieiras em finas fatias, finalizadas com molho especial.

USUZUKURI DE TILÁPIA

R\$ 45,90

Finas fatias de tilápia com molho ponzu e cebolinha.

USUZUKURI DE SALMÃO

R\$ 59,90

Finas fatias de salmão com molho cítrico.

IZAKAYA

PRODUTOS

2UN

6UN

TEMPURÁ SHISSÔ DE ATUM

Folha de shissô finalizado com Tartar de Atum.

R\$ 28,90

R\$ 62,90

TEMPURÁ SHISSÔ DE SALMÃO

Folha de shissô finalizado com Tartar de Salmão.

R\$ 25,90

R\$ 59,90

TUNG TONG

Trouxinhas crocantes recheadas com camarão.

R\$ 14,90

R\$ 35,90

CAMARÃO EMPANADO C/ CATUPIRY

Camarões empanados acompanhados de catupiry. (5 UN)

R\$ 89,90

TILÁPIA EMPANADA

Filés de tilápia empanados e crocantes. (200g)

R\$ 55,90

CAMARÃO EMPANADO

Camarões empanados com casquinha crocante. (6 UN)

R\$ 69,90

AKA TORI

Tulipa de frango crocante ao molho agri-doce oriental. (150g)

R\$ 49,90

CAMARÃO SPICY

Tempurá de Camarão ao molho levemente picante e finalizado com ovas de tobiko. (150g)

R\$ 89,90



COMBINADO DE SASHIMIS

R\$ 52,90

Seleção especial com:

- 2 Sashimis de Salmão
- 2 Sashimis de Atum
- 2 Sashimis de Anchova Negra
- 2 Sashimis de Tilápia Saint Peter
- 2 Sashimis de Barriga de Salmão

SALMÃO NA PEDRA

R\$ 59,90

8 sashimis de salmão servidos sobre pedra de sal rosa, levemente selados e finalizados com ovas de massago e azeite trufado.



SASHIMIS

BARRIGA DE SALMÃO

Corte nobre, macio e extremamente saboroso.

POLVO

Fatias de polvo cuidadosamente separados

ANCHOVA NEGRA

Anchova negra fresca, em cortes especiais.

ATUM

Fatias de atum fresco selecionado.

SALMÃO BLACK

Salmão curado no shoyo e especiarias.

SALMÃO

Fatias de salmão fresco.

TILÁPIA SAINT PETER

Fatias de tilápia fresca.

6UN

15UN

R\$ 45,90

R\$ 98,90

R\$ 59,90

R\$ 85,90

R\$ 36,90

R\$ 71,90

R\$ 36,90

R\$ 71,90

R\$ 38,90

R\$ 69,90

R\$ 34,90

R\$ 66,90

R\$ 29,90

R\$ 55,90





COMBINADO DE JOYS **R\$ 69,90**

Seleção especial com:

- 2 Neta Maki de Camarão com crispy de couve.
- 2 Joys Fire
- 2 Joy Filadélfia
- 2 Joy Salmão com Shimeji
- 2 Joy Salmão

JOYS

(6 UNIDADES)

JOY SALMÃO FIRE

Joy de Salmão maçaricado, finalizado com molho especial.

R\$ 38,90

JOY FILADÉLFIA

Joy de Salmão com Cream Cheese.

R\$ 36,90

JOY SALMÃO COM SHIMEJI

Joy de Salmão finalizado com shimeji salteado.

R\$ 36,90

JOY SALMÃO

Joy de Salmão fresco.

R\$ 34,90

JOY SALMÃO C/ GELEIA

Opções de Geléia: Maracujá ou Frutas Vermelhas.

R\$ 38,90

NETA MAKI DE CAMARÃO C/ CRISPY DE COUVE

Camarão envolto em salmão, finalizado com crispy de couve.

R\$ 44,90

NETA MAKI SKIN

Skin crocante envolto no salmão.

R\$ 28,90



NIGUIRIS

(2 UNIDADES)

CAMARÃO

Arroz japonês coberto com camarão.

R\$ 35,90

BARRIGA DE SALMÃO

Arroz japonês coberto com barriga de Salmão.

R\$ 25,90

ATUM

Arroz japonês coberto com Atum fresco.

R\$ 18,90

SALMÃO

Arroz japonês coberto com Salmão fresco.

R\$ 15,90

TILÁPIA SAINT PETER

Arroz japonês coberto com Tilápia fresca.

R\$ 13,90

SKIN

Arroz japonês coberto com pele de Salmão crocante.

R\$ 12,90

COMBINADO DE NIGUIRIS

R\$ 56,90

Seleção especial com:

- 2 Niguiris de Atum.
- 2 Niguiris de Salmão.
- 2 Niguiris de Saint Peter.
- 2 Niguiris de Skin.



URAMAKI

(10 UNIDADES)

EBI FURAY

Uramaki de Camarão empanado com crem cheese.

R\$ 45,90

MAGURO

Atum fresco, arroz japonês e cebolinha.

R\$ 42,90

FILADÉLFIA

Salmão, cream cheese e arroz japonês.

R\$ 38,90

SKIN C/ COUVE CROCANTE

Skin crocante com crispy de couve.

R\$ 28,90

CALIFÓRNIA

Kane, manga, pepino e cream cheese.

R\$ 25,90

URAMAKI FILADÉLFIA DRAGON

Filadélfia envolto por lâmina de Salmão.

R\$ 42,90

HOT ROLL

Uramaki empanado e frito.

R\$ 39,90

HOT ROLL ESPECIAL

Hot Roll especial com ingredientes selecionados.

R\$ 42,90

BATERÁ

(6 UNIDADES)

BATERÁ DE CAMARÃO

Camarão cozido, cream cheese, arroz japonês e cebolinha.

R\$ 42,90

BATERÁ DE ATUM

Atum fresco, arroz japonês e cebolinha.

R\$ 39,90

BATERÁ DE SALMÃO

Salmão, cream cheese e arroz japonês.

R\$ 35,90



GUNKAN

(2 UNIDADES)

IKURA

Barquinha de Arroz envolta em alga com ovas de Salmão marinadas em Shoyo de fermentação natural.

R\$ 49,90

OVAS DE TOBIKO

Barquinha de Arroz e volta em algas com Ovas de Tobiko.

R\$ 38,90

ATUM

Barquinha de Arroz com Atum temperado.

R\$ 28,90

SALMÃO

Barquinha de Arroz com Salmão fresco.

R\$ 25,90

SALMÃO GRELHADO

Barquinha de Arroz com Salmão grelhado.

R\$ 20,90

HOSSOMAKIS

(8 UNIDADES)

TEKKA MAKI

Enrolado tradicional de Atum.

R\$ 42,90

KIRIU MAKI

Enrolado de Salmão, Pepino e Cream Cheese.

R\$ 39,90

SAKE MAKI

Enrolado tradicional de Salmão.

R\$ 35,90

KAPPA MAKI

Enrolado tradicional de Pepino.

R\$ 28,90



COMBINADOS DE SUSHI

TOMODACHI - 90 PEÇAS

R\$ 315,90

O combinado mais completo da casa,
ideal para compartilhar.

Contém:

- 5 Sashimis de salmão
- 5 Sashimis de Barriga de Salmão
- 5 Sashimis de Atum
- 5 Sashimis de Peixe Branco
- 8 Niguiris de Salmão
- 4 Niguiris Skin
- 8 Joy Filadélfia
- 10 Uramakis Skin com Crispy de Couve
- 10 Uramakis Filadélfia com Crispy de Alho Poró
- 16 Sake Makis
- 10 Hot Rolls
- 4 Porções de Ceviche



COMBINADOS DE SUSHI

TEMARU ESPECIAL - 42 PEÇAS

Seleção premium com os cortes e sushi mais pedidos da casa.

R\$ 240,90

Contém:

- 12 Sashimis de Barriga de Salmão
- 6 Sashimis de Atum
- 4 Niguiris de Salmão
- 4 Niguiris de Atum
- 2 Niguiris de Camarão
- 6 Joys de Salmão
- 6 Neta Makis de Camarão
- 2 Porções de Ceviche



COMBINADOS DE SUSHI

SAPPORO - 52 PEÇAS

R\$ 209,90

Combinação equilibrada de Sashimis e Sushis especiais.

Contém:

- 10 Sashimis de salmão
- 5 Sashimis de Atum
- 3 Niguiris de Salmão
- 3 Niguiris Skin
- 5 Uramakis Filadélfia

- 5 Uramakis Skin com Crispy de Couve
- 6 Joys de Salmão
- 8 Sake Makis
- 5 Hot Rolls
- 2 Porções de Ceviche



COMBINADOS DE SUSHI

HOKKAIDO - 25 PEÇAS

R\$ 89,90

Combinado ideal para uma pessoa.

Contém:

- 4 Sashimis de Tilápia Saint Peter
- 4 Sashimis de Salmão
- 2 Niguiris Skin
- 2 Joys Filadélfia
- 8 Sake Makis
- 5 Hot Rolls



TEMAKIS

Tradicional cone de alga nori recheada com arroz japonês e ingredientes frescos.

COM ARROZ

TEMAKI EBI FURAY

Camarão empanado, Cream Cheese e Cebolinha.

R\$ 38,90

TEMAKI EBI

Camarão, Cream Cheese e Cebolinha.

R\$ 38,90

TEMAKI HOT

Salmão e Cream Cheese, empanado.

R\$ 36,90

TEMAKI DE SALMÃO

Salmão fresco e cebolinha.

R\$ 32,90

TEMAKI FILADÉLFIA

Salmão fresco, Cream Cheese e cebolinha.

R\$ 35,90

TEMAKI DE SALMÃO GRELHADO

Salmão grelhado, Cream Cheese e Cebolinha.

R\$ 25,90

TEMAKI SKIN

Pele de Salmão grelhada, cream Cheese e cebolinha.

R\$ 25,90

TEMAKI CALIFÓRNIA

Manga, Pepino e Kani.

R\$ 25,90

SEM ARROZ

TEMAKI EBI FURAY

Camarão empanado, Cream Cheese e Cebolinha.

R\$ 48,90

TEMAKI EBI

Camarão, Cream Cheese e Cebolinha.

R\$ 48,90

TEMAKI FILADÉLFIA

Salmão, Cream Cheese e cebolinha.

R\$ 38,90

TEMAKI DE SALMÃO

Salmão fresco e cebolinha.

R\$ 38,90



PRATOS QUENTES

TEPPANYAKI

Proteína grelhada na chapa com legumes frescos e molho especial. / Acompanha porção de Gohan.

TEPPAN DE FRUTOS DO MAR
Camarão, Lula e Polvo grelhados com legumes.

R\$ 89,90

TEPPAN DE SALMÃO
Postas de Salmão grelhados com legumes.

R\$ 65,90

TEPPAN BOVINO
Tiras de Carne Bovina grelhada com legumes.

R\$ 59,90

TEPPAN DE TILÁPIA SAINT PETER
Filés de Tilápia grelhada com Legumes.

R\$ 49,90

TEPPAN DE LULA EM ANÉIS
Lulas grelhadas com Legumes.

R\$ 69,90

TEPPAN DE CAMARÃO
Camarões grelhados com legumes.

R\$ 69,90



PRATOS QUENTES

YAKISOBAS

Macarrão oriental salteado na chapa com legumes frescos e molho especial da casa.

YAKISOBA DE CAMARÃO	R\$ 51,90
YAKISOBA BOVINO	R\$ 48,90
YAKISOBA DE FRANGO	R\$ 45,90
YAKISOBA MISTO Frango e Carne Bovina.	R\$ 46,90
YAKISOBA VEGETARIANO Legumes frescos salteados + R\$10,00 - Opção de Proteína: Tofú ou Shimeji (120g)	R\$ 35,90



YAKIMESHI

Arroz oriental salteado na chapa com legumes frescos, ovos e temperos especiais da casa.

YAKIMESHI DE CAMARÃO	R\$ 49,90
YAKIMESHI DE FILÉ MIGNON COM PARMESÃO	R\$ 45,90
YAKIMESHI DE SHIMEJI	R\$ 37,90
YAKIMESHI DE LEGUMES + R\$10,00 - Opção de Proteína: Tofú	R\$ 32,90



POKE

R\$ 59,90

Escolha a base, 5 adicionais, 1 proteína e 1 molho.

BASE

Arroz Oriental

Folhas Verdes

PROTEÍNA

Salmão Cru ou Maçaricado

Tilápia Crua ou Empanada

Atum Cru

Shimeji

ADICIONAIS

Couve Crispy

Cebola Roxa

Cream Cheese

Tomate Cereja

Manga

Sunomono

Poró Crispy

Nori em Tiras

Morango

ADICIONAIS

Milho Torrado

Mostarda e Mel

Chips de Banana

Chips de Batata Doce

Edamame

Tortilhas da Casa

(Casquinha do Ceviche)

R\$ 3,50

R\$ 3,50

R\$ 3,50

R\$ 3,50

R\$ 3,50

MOLHOS

Ponzo

Molho à base de Shoyo cítrico

Lemon Truffle

Mostarda e Mel



MENU DEGUSTAÇÃO DO CHEF

Serve até 2 pessoas

R\$ 299,90

Uma experiência exclusiva preparada pelo chef, reunindo entradas, sashimis, sushis especiais, prato quente e sobremesa

Inclui:

- Ceviche de Salmão (100g)
- Régua de Carpaccio com Atum, Barriga de Salmão, Peixe Branco e Salmão Black
- 4 Guiosas
- 12 Sashimis à escolha do chef
- Aka Tori com porção de gohan
- 5 Uramakis Filadélfia Dragon
- 5 Uramakis de Atum Especial com maionese Kewpie
- 2 Crispy Rice Nori com Tartar de Salmão
- 2 Bolas de sorvete servidas com Harumaki de Doce de Leite, finalizadas com farofa especial.



MENU

EXECUTIVO

SERVIDO DE SEGUNDA A SÁBADO, DAS 11H ÀS 14H.
TODOS OS PRATOS ACOMPANHAM 1 BEBIDA E 1
SOBREMESA.

BEBIDAS INCLUSAS

- COCA-COLA (NORMAL OU ZERO)
- GUARANÁ ANTÁRTICA
(NORMAL OU ZERO)
- ÁGUA COM GÁS
- ÁGUA SEM GÁS

TEPPAN EXECUTIVO

PROTEÍNA GRELHADA NA CHAPA COM LEGUMES
FRESCOS E PORÇÃO DE GOHAN.

ESCOLHA SUA PROTEÍNA

- TILÁPIA SAINT PETER
- TIRAS DE CARNE BOVINA
- FRANGO CROCANTE

R\$ 39,90

ESCOLHA SUA PROTEÍNA PREMIUM

- SALMÃO
- MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON

R\$ 54,90

YAKIMESHI EXECUTIVO

ARROZ ORIENTAL SALTEADO NA CHAPA COM LEGUMES
FRESCOS, OVOS E TEMPEROS ESPECIAIS DA CASA.

ESCOLHA SUA PROTEÍNA

- FRANGO CROCANTE
- TILÁPIA GRELHADA
- TIRAS DE CARNE BOVINA

R\$ 42,90

ESCOLHA SUA PROTEÍNA PREMIUM

- SALMÃO
- MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON

R\$ 54,90



YAKISOBA EXECUTIVO

MACARRÃO ORIENTAL PREPARADO NA CHAPA COM LEGUMES FRESCOS E MOLHO ESPECIAL DA CASA.

R\$ 35,90

- MISTO
- BOVINO
- FRANGO
- VEGETARIANO

+ R\$10,00 OPÇÃO DE PROTEÍNA:
(TOFU OU SHIMEJI).

COMBINADOS EXECUTIVOS

EXECUTIVO 01

R\$ 52,90

- 2 NIGUIRIS DE SALMÃO
- 2 JOYS FILADÉLFIA
- 3 SASHIMIS DE SALMÃO
- 5 URAMAKIS FILADÉLFIA
- 5 HOT ROLLS

EXECUTIVO 02

R\$ 59,90

- 3 SASHIMIS DE ATUM
- 3 SASHIMIS DE SALMÃO
- 2 NIGUIRIS DE SALMÃO
- 2 NIGUIRIS SKIN
- 5 URAMAKIS FILADÉLFIA DRAGON
- 5 URAMAKIS FILADÉLFIA

TEMAKIS EXECUTIVOS

TRADICIONAL CONE DE ALGA NORI RECHEADO COM ARROZ JAPONÊS E INGREDIENTES FRESCOS.

TEMAKI FILADÉLFIA

Salmão, Cream Cheese e Cebolinha.

R\$ 35,90

TEMAKI HOT

Salmão, Cream Cheese, empanado.

R\$ 35,90

TEMAKI GRELHADO

Salmão grelhado com molho especial.

R\$ 25,90



MASSAS ARTESANAIS E RISOTOS

FETTUCCINE COM CAMARÃO E LIMÃO SICILIANO

Fettuccine com camarões salteados ao molho cremoso de parmesão e limão-siciliano.

R\$ 84,90

SPAGHETTI AO RAGU DE CARNE

Espaguete ao molho de tomates italianos com ragù de carne lentamente preparado e finalizado com parmesão ralado.

R\$ 59,90

RISOTO DE GORGONZOLA COM FILÉ MIGNON

Risoto cremoso de arroz arbóreo com gorgonzola servido com tiras de filé mignon.

R\$ 68,90

SOBREMESAS

2UN

6UN

ROLINHO ENCANTADO

Massa crocante recheada com doce de leite ou chocolate.

R\$ 17,90

R\$ 32,90

PETIT GATEAU

Bolinho de chocolate servido com sorvete de creme.

R\$ 25,90

PUDIM

Tradicional pudim de leite condensado.

R\$ 25,90

MAKI DE MORANGO

Morangos frescos envoltos no arroz japonês finalizado com geléia de frutas vermelhas.

R\$ 25,90

BANANA ROLL

Banana empanada, finalizada com açúcar e canela, acompanhada de calda especial.

R\$ 25,90



BEBIDAS

SUCOS NATURAIS 400ML

LARANJA	R\$ 16,90	ABACAXI C/ HORTELÃ	R\$ 16,90
LARANJA COM MORANGO	R\$ 16,90	MARACUJÁ	R\$ 16,90
MORANGO	R\$ 16,90	FRUTAS VERMELHAS	R\$ 16,90
LIMÃO	R\$ 16,90		

BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS

COCA COLA KS	R\$ 8,90	GUARANÁ ANTÁRTICA (NORMAL E ZERO)	R\$ 8,90
COCA COLA LT (NORMAL E ZERO)	R\$ 8,90	ÁGUA PRATA (COM E SEM GÁS)	R\$ 8,90
SPRITE LEMON	R\$ 8,90	RED BULL (NORMAL E ZERO)	R\$ 18,90
SCHWEPPEES (TÔNICA E CITRUS)	R\$ 8,90		

BEBIDAS ALCÓOLICAS

HEINEKEN	R\$ 12,90	SAQUE NACIONAL (DOSE)	R\$ 22,90
LONG NECK S/ GLÚTEN	R\$ 12,90	WHISKY BLACK LABEL (DOSE)	R\$ 34,90
CORONA	R\$ 12,90	WHISKY RED LABEL (DOSE)	R\$ 28,90
SAQUE IMPORTADO (DOSE)	R\$ 42,90	VODKA ABSOLUT (DOSE)	R\$ 28,90

APEROL SPRITZ

O CLÁSSICO ITALIANO PREPARADO COM APEROL, ESPUMANTE E ÁGUA COM GÁS, FINALIZADO COM LARANJA FRESCA. AMARGOR ELEGANTE E REFRESCÂNCIA NA MEDIDA CERTA — O APERITIVO IDEAL PARA ABRIR A NOITE.

R\$ 38,90

GIN TÔNICA

GIN TANQUERAY, ÁGUA TÔNICA E ESPECIARIAS SELECIONADAS, FINALIZADO COM LIMÃO E GELO. SIMPLES, ELEGANTE, ATEMPORAL.

R\$ 35,90

GIN TÔNICA GRENADINE

GIN TANQUERAY, ÁGUA TÔNICA E ESPECIARIAS SELECIONADAS, COM UM FIO DE XAROPE DE GRENADINE DE ROMÃ QUE DÁ AO DRINK UM TOM ROSADO-ARROXEADO. FINALIZADO COM LIMÃO E GELO.

R\$ 38,90

SAKURA CAIPI

A CAIPIRINHA CLÁSSICA, REINVENTADA PELO TEMARU: CACHAÇA SELECIONADA, LIMÕES FRESCOS E AÇÚCAR NA MEDIDA CERTA. TRADIÇÃO BRASILEIRA COM A ASSINATURA DA CASA.

R\$ 21,90

NEGRONI

O CLÁSSICO ITALIANO EM SUA FORMA MAIS AUTÊNTICA: GIN TANQUERAY, CAMPARI E VERMUTE ROSSO EM EQUILÍBRIO PERFEITO ENTRE AMARGOR E INTENSIDADE. PARA QUEM APRECIA UM DRINK DE CARÁTER.

R\$ 38,90

HANAMI

UMA RELEITURA JAPONESA DA TRADICIONAL CAIPIRINHA, PREPARADA COM SAQUÊ, FRUTAS FRESCAS, AÇÚCAR E GELO. LEVE, REFRESCANTE E EQUILIBRADA.

R\$ 28,90

MOSCOW MULE

VODKA, LIMÃO FRESCO E XAROPE DE AÇÚCAR, FINALIZADOS COM UM TOQUE MARCANTE DE XAROPE DE GENGIBRE. REFRESCANTE, PICANTE NA MEDIDA CERTA E ABSOLUTAMENTE EQUILIBRADO.

R\$ 35,90