



Cardápio à la carte

Combos Takô *(não permite modificações)*

Combo Takô 1

10 sashimis de salmão, 5 sashimis de atum, 2 sushis de salmão, 2 sushis de salmão trufado, 2 sushis de atum, 4 enrolados de pele de salmão grelhado com molho doce e gergelim, 4 uramakis de salmão batido com cebolinha + 1 harumaki tradicional + 2 refrigerantes ou águas minerais (exceto H2OH, Limoneto, Citrus e água de coco)

R\$ 148

Combo Takô 2

10 sashimis de salmão, 2 sushis de salmão, 2 sushis de salmão trufado, 2 sushis de pele de salmão grelhado, 2 gunkan (dyo) de salmão, 4 uramakis com salmão batido com cebolinha, 4 enrolados com acelga e cobertura de salmão grelhado com maionese + 1 gyoza tradicional + 2 refrigerantes ou águas minerais (exceto H2OH, Limoneto, Citrus e água de coco)

R\$ 142

Combo Takô 3

1 teppan de salmão, 1 yakimeshi (carne, frango ou vegetariano) + 2 refrigerantes ou águas minerais (exceto H2OH, Limoneto, Citrus e água de coco)

R\$ 135

Combo Takô 4

1 yakisoba (carne ou frango) + 1 gyoza tradicional + 2 refrigerantes ou águas minerais (exceto H2OH, Limoneto, Citrus e água de coco)

R\$ 88

Combos

Eternos Namorados

Combinado Enamorados

20 sashimis de salmão, 6 sushis de salmão, 6 sushis de salmão maçaricado, 2 gunkan (dyo) de salmão, 6 makimono de salmão, 8 uramakis de salmão batido com cebolinha + 1 harumaki tradicional

R\$ 198

Combinado Apaixonados

10 sashimis de salmão, 5 sashimis de atum, 5 sashimis de peixe branco, 4 sushis de salmão, 4 sushis de atum, 4 sushis de polvo, 4 sushis de salmão maçaricado, 4 gunkan (DYO) de salmão, 6 makimono de salmão, 8 uramakis de salmão batido com cebolinha + 1 gyoza tradicional

R\$ 225

Combinado Encantados

20 sashimis variados, 12 sushis variados, 3 ovas, 8 Califórnia + 1 carpaccio de salmão

R\$ 260

AVISO: Caso algum produto esteja em falta no mercado, poderá ser substituído por outro similar, devido a instabilidades na cadeia de abastecimento. Agradecemos a sua compreensão.



Cardápio à la carte

Entradas

Maki rool

Hot roll de salmão com recheio de kani e cream cheese - 10 unidades **R\$ 41**

Maki roll especial

Enrolado empanado de salmão com alga marinha e recheio de kani e cream cheese, acompanha maionese com gergelim e ovas de peixe voador **R\$ 68**

Vinagrete de peixe (tipo de ceviche)

Peixes variados com pepino, tomate, pimentão, cebola branca e roxa e cebolinha **R\$ 45**

Carpaccio de salmão

Finas fatias de salmão com molho especial **R\$ 65**

Carpaccio de peixe branco

Finas fatias de peixe branco com molho especial **R\$ 65**

Carpaccio de polvo

Finas fatias de polvo com molho especial **R\$ 95**

Carpaccio de robalo

Finas fatias de robalo com molho especial **R\$ 88**

Carpaccio de atum

Finas fatias de atum com molho especial **R\$ 70**

Carpaccio de camarão

Finas fatias de camarão com molho especial **R\$ 80**

Gyoza tradicional

Com carne suína - 6 unidades **R\$ 30**

Gyoza bovino

R\$ 33

Harumaki bovino

Rolinho primavera com recheio de legumes e carne bovina moído - 3 unidades **R\$ 28**

Pastel de carne

6 unidades **R\$ 32**

Pastel de Salmão

Pastel frito recheado de salmão, cream cheese e cebolinha - 6 unidades **R\$ 33**

Entradas Vegetarianas

Shimeji

Shimeji na manteiga com cebolinha **R\$ 48**

Shitake

Shitake na manteiga com cebolinha **R\$ 52**

Sunomono de pepino

Conserva de pepino com molho agridoce e gergelim **R\$ 15**

Harumaki vegetariano

R\$ 28

Hiyayako

Queijo de soja com gengibre ralado e cebolinha **R\$ 30**

Hiyayako frito

Queijo de soja frito com molho suave de shoyu, gengibre e cebolinha **R\$ 35**

Gyoza vegetariano

R\$ 30

Edamame

Soja em favas (120 gramas) **R\$ 28**



Cardápio à la carte

Okonomis (sushis em duplas)

Dupla de salmão	R\$ 25	Dupla de tilápia	R\$ 24
Dupla de salmão trufado	R\$ 28	Dupla de camarão	R\$ 33
Dupla de futago (dyo) Cobertura de salmão batido com cebolinha	R\$ 30	Dupla de polvo	R\$ 33
Dupla de futago trufado (dyo) Cobertura de salmão batido com cebolinha e maçaricado	R\$ 33	Dupla de hotategai Vieira canadense	R\$ 40
Dupla de pele de salmão grelhado Com molho doce e gergelim (tarê)	R\$ 24	Dupla de ikura Ovas de salmão canadense	R\$ 78
Dupla de atum	R\$ 27	Dupla de massago Ovas de Capelin	R\$ 42
Dupla de peixe branco	R\$ 25	Dupla de tobiko Ovas de peixe voador	R\$ 35
Dupla de olhete	R\$ 31	Dupla de unagui Enguia importada tipo Kabayaki	R\$ 80
Dupla de robalo	R\$ 35		

Sushis (variados)

Sushi ume (14 PEÇAS) 8 sushis de peixes variados e 6 kappamaki	R\$ 68	Sushi big matsu (59 PEÇAS) 27 sushis de peixes variados, 3 de polvo, 3 de camarão, 3 de kani, 3 de ovas de peixes variados, 6 kappamaki, 6 tekkamaki e 8 Califórnia	R\$ 345
Sushi take (17 PEÇAS) 6 sushis de peixes variados, 1 de camarão, 1 de polvo, 1 de kani, 2 de ovas de peixe voador e 6 tekkamaki	R\$ 120	Sushi vegetariano (16 PEÇAS) 2 sushis de shitake, 2 shimejis, 2 beringelas, 2 abobrinhas, 2 brócolis e 6 makimonos de pepino	R\$ 85
Sushi matsuri (29 PEÇAS) 12 sushis de peixes variados, 2 de camarão, 2 de polvo, 2 de kani, 2 de ovas de peixe voador, 1 de ovas de capelin e 8 Califórnia	R\$ 195		



Cardápio à la carte

Sushis (só com salmão)

Sushi shake 1 (15 PEÇAS)

2 sushis de salmão, 2 sushis de salmão trufado,
2 salmonskin, 2 bateras, 3 salmonmaki e
4 uramaki neguishake

R\$ 75

Sushi shake 3 (38 PEÇAS)

8 sushis de salmão, 4 sushis de salmão trufado,
4 futago (dyo), 4 futago trufado, 10 fritinhos,
8 uram neguishake

R\$ 190

Sushi shake 2 (30 PEÇAS)

4 sushis de salmão, 4 sushis de salmão
trufado, 4 salmonskin, 4 Califórnia com
salmão, 6 salmonmaki e
8 uramaki neguishake

R\$ 160

Sushi shake 4 (54 PEÇAS)

8 sushis de salmão, 4 sushis de salmão trufado,
4 futagos (dyo), 4 futagos trufados, 6 bateras,
10 shakefurai, 10 fritinhos especial,
8 uram neguishake

R\$ 330

Sashimis (5 fatias)

Sashimi atum

R\$ 33

Sashimi de olhete

R\$ 36

Sashimi salmão

R\$ 33

Sashimi de tilápia

R\$ 30

Sashimi peixe branco

R\$ 30

Sashimi de ebi

Camarão

R\$ 37

Sashimi robalo

R\$ 39

Sashimi Hotategai

Vieira canadense

R\$ 52

Sashimi tataki

Peixe do dia com molho a base de shoyu,
maçã, gengibre, alho e limão

R\$ 30



Combinados

Combinado 1 (24 PEÇAS)

5 sashimis de salmão, 5 sashimis de atum,
2 sushis de salmão, 02 sushis de salmão macaricado,
2 sushis de skin, 4 enrolados com recheio de
salmão e 4 enrolados com recheio de atum **R\$ 105**

Combinado 2 (29 PEÇAS)

10 sashimis de salmão, 5 sashimis de atum,
2 sushis de salmão, 2 sushis de salmão trufado,
2 sushis de atum, 4 enrolados de pele de salmão
grelhado com molho doce e gergelim e
4 uramakis de salmão batido com cebolinha **R\$ 135**

Combinado 3 (26 PEÇAS)

10 sashimis de salmão, 2 sushis de salmão,
2 sushis de salmão trufado, 2 sushis de pele de
salmão grelhado, 2 gunkan (dye) de salmão,
4 uramakis com salmão batido com cebolinha,
4 enrolados com acelga e cobertura de
salmão grelhado com maionese **R\$ 125**

Combinado 4 (15 PEÇAS)

5 sashimis de salmão, 2 sushis de salmão,
2 sushis de salmão trufado, 2 sushis de pele
de salmão grelhado, 4 uramakis de salmão
batido com cebolinha **R\$ 67**

Combinado 5 (48 PEÇAS)

20 sashimis de salmão, 6 sushis de salmão,
6 sushis de salmão maçaricado, 2 gunkan
(dye) de salmão, 6 makimomos de salmão
e 8 uramakis de salmão batido
com cebolinha **R\$ 198**

Combinado 6 (54 PEÇAS)

10 sashimis de salmão, 5 sashimis de atum,
5 sashimis de peixe branco, 4 sushis de salmão,
4 sushis de atum, 4 sushis de polvo, 4 sushis de
salmão maçaricado, 4 gunkan (dye) de salmão,
6 makimomos de salmão e 8 uramakis de
salmão batido com cebolinha **R\$ 225**



Cardápio à la carte

Temakis (tradicionais)

Temaki de salmão

Salmão fatiado R\$ 30

Temaki de salmão batido

Com cebolinha e cream cheese R\$ 30

Temaki de salmão grelhado batido

Com cebolinha e molho tarê R\$ 32

Temaki de salmon skin

Pele de salmão grelhado R\$ 26

Temaki de atum

Atum fatiado R\$ 30

Temaki de atum batido

Com cebolinha e cream cheese R\$ 30

Temaki de ebi

Recheio de camarão e pepino desfiado R\$ 43

Temaki de ovas de massago

Ovas de capelin R\$ 53

Temaki de Califórnia

Stick de caranguejo, manga, pepino desfiado, maionese e gergelim R\$ 26

Temaki de ovas de tobiko

Ovas de peixe voador R\$ 44

Temaki de ikura

Ovas de salmão canadense R\$ 115

Temaki de kani

Stick de caranguejo e pepino desfiado R\$ 23

Temakis vegetarianos

Temaki de shimeji

Cogumelos tipo shimeji na manteiga com cebolinha R\$ 30

Temaki kappa

Pepino desfiado com gergelim R\$ 25



Cardápio à la carte

Temakis (sem arroz)

Alga em formato de cone com recheios diversos. (unidade)

Temaki de salmão s/arroz

Recheio de salmão fatiado **R\$ 52**

Temaki de salmão batido s/arroz

Recheio de salmão batido com cebolinha e cream cheese **R\$ 52**

Temaki de salmão grelhado s/arroz

Recheio de salmão grelhado batido com cebolinha, cream cheese e molho tarê **R\$ 52**

Temaki de salmon skin s/arroz

Recheio de salmon skin (pele de salmão grelhado), pepino desfiado, gergelim e molho tarê **R\$ 35**

Temaki de atum s/arroz

Recheio de atum em fatias **R\$ 52**

Temaki de atum batido s/arroz

Recheio de atum batido com cebolinha e cream cheese **R\$ 52**

Temaki de ebi s/arroz

Recheio de camarão e pepino desfiado **R\$ 65**

Temaki de shimeji s/arroz

Cogumelos tipo shimeji na manteiga com cebolinha **R\$ 45**

Temaki de massago s/arroz

Recheio de ovas de capelin e pepino desfiado **R\$ 98**

Temaki de tobiko s/arroz

Recheio de ovas de peixe voador e pepino desfiado **R\$ 82**

Temaki Califórnia s/arroz

Recheio de pepino desfiado, manga, stick de caranguejo, maionese e gergelim **R\$ 38**

Temaki kanikama s/arroz

Recheio de stick de caranguejo e pepino desfiado **R\$ 35**

Temaki kappa s/arroz

Recheio de pepino desfiado com gergelim **R\$ 32**



Cardápio à la carte

Pokes

Arroz de shari, edamame, sunomono, abóbora assada, abobrinha assada, crisp de couve, manga gergelim, nori e mistura principal.

NOSSOS TEMPEROS:

TATAKI: a base de shoyu, gengibre, alho, maçã ralada, cebolinha e ajinomoto.

CARPACIO: azeite, limão, laranja, shoyu, cebolinha, ajinomoto e sal.

CHAZUKE: shoyu, gergelim e ajinomoto.

Poke de salmão Tataki R\$ 68

Poke de salmão Carpacio R\$ 73

Poke de salmão Chazuke R\$ 68

Poke de atum Tataki R\$ 68

Poke de atum Carpacio R\$ 73

Poke de atum Chazuke R\$ 68

Poke de peixe branco Tataki R\$ 68

Poke de peixe branco Carpacio R\$ 73

Poke de peixe branco Chazuke R\$ 68

Poke de salmão

Salmão em cubos com cream cheese e cebolinha

R\$ 70

Poke de salmão grelhado

Com cream cheese e cebolinha

R\$ 70

Poke de ebi

Camarão temperado com molho carpaccio

R\$ 85

Pokes vegetarianos

Poke vegetariano 1

Arroz de Shari, edamame, shimeji, crisp de couve, manga, sunomono, abobrinha assada, kabotyia assado e gergelim

R\$ 58

Poke vegetariano 2

Tofu, edamame, shimeji, crisp de couve, manga, sunomono, abobrinha assada, kabotyia assado e gergelim

R\$ 75

Makimonos *Enrolados com alga por fora com arroz e recheio variados*

Shake maki

Salmão

R\$ 27

Massago maki

Ovas de capelin

R\$ 51

Neguishake maki

Salmão batido com cebolinha

R\$ 29

Tobiko maki

Ovas de peixe voador

R\$ 42

Tekka maki

Atum

R\$ 27

Acelga maki

Enrolado de acelga por fora com cobertura de salmão grelhado, cebolinha e molho tarê

R\$ 34

Neguimaguro maki

Atum batido com cebolinha

R\$ 29

Makimono vegetariano

Skin maki

Pele de salmão

R\$ 23

Kappa maki

Pepinos

R\$ 21



Cardápio à la carte

Uramakis *Enrolados de arroz por fora e recheio variados.*

Uramaki negui maguro

Atum batido com cebolinha e cream cheese **R\$ 38**

Uramaki Califórnia

Pepino desfiado, manga, stick de caranguejo, maionese e gergelim **R\$ 28**

Uramaki negui shake

Salmão batido com cebolinha **R\$ 38**

Uramaki skin

Pele de salmão grelhado, gergelim e molho tarê **R\$ 28**

Empanados

Fritinho

Enrolado de arroz por fora com alga e recheio de salmão, kani e cream cheese **R\$ 38**

Fritinho especial

Enrolado de arroz por fora com alga e recheio de salmão batido com cebolinha, kani, ovas de peixe voador e cream cheese **R\$ 52**

Shake furai

Enrolado de salmão por fora com recheio de salmão batido com cebolinha, kani, ovas de peixe voador e cream cheese **R\$ 58**

Pratos quentes

Yakisoba *Pratos com aproximadamente 500 gramas.*

Yakisoba de frango

R\$ 66

Dudysoba

R\$ 89

Yakisoba de carne

R\$ 66

Yakisoba vegetariano

R\$ 60

Yakisoba de camarão

R\$ 75

Yakimeshis *Pratos com aproximadamente 500 gramas. Acompanha misoshiru.*

Yakimeshi de frango

R\$ 57

Yakimeshi de camarão

R\$ 67

Yakimeshi de carne

R\$ 57

Yakimeshi vegetariano

R\$ 50



Cardápio à la carte

Pratos quentes

Teppan

Todos os pratos acompanham arroz branco.

Pratos com aproximadamente 500 gramas.

Contra filé

Na chapa com legumes

R\$ 88

Filé mignon

Na chapa com legumes

R\$ 98

Filé de frango

Na chapa com legumes

R\$ 75

Salmão

Na chapa com legumes

R\$ 98

Lula

Na chapa com legumes

R\$ 98

Camarão

Na chapa com legumes

R\$ 155

Anchova

Na chapa com legumes

R\$ 82

Legumes

Na chapa com legumes (vegetariano)

R\$ 75

Peixes

Os pratos acompanham arroz branco e misoshiru.

Pratos com aproximadamente 200 gramas.

Salmão grelhado

R\$ 88

Anchova grelhada

R\$ 85

Milanesa de filé de tilápia

R\$ 77

Salmão à Takô

Filé de salmão grelhado com molho de ostra, shiitake, shimeji, champignon e cebolinha levemente adocicado

R\$ 112

Salmão grelhado no misso

Filé de salmão tempero de misso

R\$ 95



Cardápio à la carte

Pratos quentes

Bento box

Todos os pratos acompanham arroz branco, legumes salteados, conserva de legumes, sunomono e misoshiru.

Bento 1

Anchova grelhada

R\$ 60

Bento 4

Milanesa de tilápia

R\$ 60

Bento 2

Salmão no misso grelhado

R\$ 73

Bento 5

Milanesa de carne

R\$ 65

Bento 3

Salmão no sal grelhado

R\$ 70

Bento 6

Milanesa de frango

R\$ 58

Variados

Arroz branco

R\$ 14

Misoshiru

R\$ 14

Milanesa de frango

Filé de frango à milanesa.

Acompanha arroz branco, saladinha e limão

R\$ 65

Milanesa de carne

Contra filé à milanesa.

Acompanha arroz branco, saladinha e limão

R\$ 78

Acompanhamentos

Molho carpaccio

R\$ 16

Shoyu sachê

R\$ 1,50

Molho tarê

R\$ 15

Porção de gari

(conserva de gengibre)

R\$ 15

Molho tataki

R\$ 12

Gergelim moido

R\$ 10

Sobremesas

Brigadeiro 6 unidades

R\$ 15

Cocada 6 unidades

R\$ 17

Beijinho 6 unidades

R\$ 17

Gelatina colorida

R\$ 12



Cardápio à la carte

Bebidas

Chá verde

Xícara	R\$ 4,00
Bule (pequeno)	R\$ 8,00
Bule (médio)	R\$ 11,00
Bule (grande)	R\$ 15,00

Águas

Água com ou sem gás	R\$ 8,50
Água de coco	R\$ 14,00
Tônica, Tônica Diet (350ml)	R\$ 8,50

Refrigerantes

Refrigerantes	R\$ 8,50
H2OHH	R\$ 9,80
Limoneto	R\$ 9,80
Citrus	R\$ 9,80

Sucos naturais

Laranja	R\$ 12,00
Melancia	R\$ 14,00
Abacaxi	R\$ 14,00
Melão	R\$ 14,00
Morango	R\$ 14,00
Maracujá	R\$ 14,00
Manga	R\$ 18,00
Tomate	Consulte
Acerola	R\$ 14,00
Misto	R\$ 22,00

Cervejas (long neck)

Cerpa	R\$ 19,00
Heineken	R\$ 18,00
Malzebier	R\$ 18,00
Sapporo	Consulte
Brahma 600ml	R\$ 19,00
Original 600ml	R\$ 20,00
Serramalte 600ml	R\$ 20,00

Caipirinhas sakê nacional

Sakê com limão	R\$ 34,00
Sakê com frutas mistas	R\$ 38,00
Sakê com frutas vermelhas	R\$ 38,00

Caipirinhas sakê importada

Sakê com limão	R\$ 55,00
Sakê com frutas mistas	R\$ 58,00
Sakê com frutas vermelhas	R\$ 58,00

Caipirinhas vodka nacional

Vodka com limão	R\$ 34,00
Vodka com frutas mistas	R\$ 38,00
Vodka com frutas vermelhas	R\$ 38,00

Caipirinhas vodka importada

Vodka com limão	R\$ 55,00
Vodka com frutas mistas	R\$ 58,00
Vodka com frutas vermelhas	R\$ 58,00

Caipirinhas cachaça São Francisco

Cachaça com limão	R\$ 30,00
Cachaça com frutas mistas	R\$ 34,00
Cachaça com frutas vermelhas	R\$ 34,00

Caipirinhas cachaça Nega Fulô

Cachaça com limão	R\$ 52,00
Cachaça com frutas mistas	R\$ 56,00
Cachaça com frutas vermelhas	R\$ 56,00

Sakês gelado (dose)

Nacional Nama	R\$ 32,00
Ozeki americano	R\$ 47,00
Hakushika japonês	R\$ 50,00

Sakê quente

Sakê quente nacional (pequeno)	R\$ 42,00
Sakê quente nacional (grande)	R\$ 78,00
Sakê quente Ozeki (pequeno)	R\$ 57,00
Sakê quente Ozeki (grande)	R\$ 105,00
Sakê quente Hakushika (pequeno)	R\$ 60,00
Sakê quente Hakushika (grande)	R\$ 110,00

Sakê garrafa

Nama (nacional)	R\$ 124,00
Ozeki (americano)	R\$ 190,00
Hakushika (japonês)	R\$ 198,00
Japonês Hakushika (300 ml)	Consulte