



COMBINADOS

COMBINADO | 1 PESSOA

3 sashimis de salmão, 3 sashimis de atum, 3 sashimis de peixe branco da estação, 1 sushi de salmão, 1 sushi de atum, 1 sushi de peixe branco da estação, 1 jyo de salmão e 4 uramaki

SÓ SALMÃO

COMBINADO | 2 PESSOAS

5 sashimis salmão, 5 sashimis atum, 5 sashimis de peixe branco da estação, 2 sushis de salmão, 2 sushis de atum, 2 sushis de peixe branco da estação, 2 jyo de salmão, 2 baterá e 4 uramaki

SÓ SALMÃO

TIRASHI

12 sashimis variados, camarão e ovas sobre shari acompanha nori

COMBINADO SUSHI MISTO

2 sushis de atum, 2 sushis de salmão, 2 sushis peixe da estação, 2 jyo salmão, 4 uramaki e 4 hossomaki

SÓ SALMÃO

COMBINADO SU

2 sashimis de salmão, 2 sashimis de atum, 2 sashimis de peixe branco da estação e 8 sushis especiais do dia a escolha do chefe

COMBINADO ESPECIAL

3 sashimis de barriga de salmão, 3 sashimis de atum, 3 sashimis de polvo, 1 sushi de vieira, 1 sushi de salmão selado, 1 jyo massago, 1 jyo spice tuna e 4 ebitem especial

COMBINADO ESPECIAL | 2 PESSOAS

5 sashimis de barriga de salmão, 5 fatias de atum, 5 fatias de polvo, 2 sushis de vieira, 2 jyo massago, 2 jyo spice tuna, 2 baterá e 4 ebitem especial

MILHO GRELHADO

Milho americano grelhado na manteiga de shisso

FILET KATSU

File mignon à milanesa japonesa

SALADAS

SALADA HORENSO

Espinafre japonês, juliene de cenoura, tomate cereja e broto de nabo com molho misso ceasar

SALADA SU

Seleção de folha, salmão, kani-kama com molho especial

SALADA FRUTOS DO MAR

Seleção de folhas, frutos do mar com molho especial

KUSHIYAKI

ESPETINHO GRELHADO ORIENTAL

ALHO PORO	15	FRANGO C/ CEBOLINHA
ASPARGOS	16	FILET MIGNON C/ BACON
BERINJELA	13	CEBOLA
SHIMEJI	16	BRÓCOLIS
SHITAKE	16	

TEMPURÁ

VEGETAIS

Seleção de vegetais empanado em massa delicada

MISTO

Camarões e vegetais empanados em massa delicada

CAMARÃO

Camarão empanado em massa delicada
6 unidades

SUSHIBAR

NIGUIRIS (DUPLAS)

ATUM

ATUM SELADO

TORÔ

SALMÃO

SALMÃO SKIN

BARRIGA DE SALMÃO

ROBALO

BURI

PEIXE DA ESTAÇÃO

EBI (CAMARÃO)

IKA (LULA)

TAKÔ (POLVO)

HOTATEGAI (VIEIRAS CANASENSES)

CENTOLLA (KING CRAB CHILENO)

IKURA

UNI (OURIÇO)

MASSAGÔ

UNAGUI (ENGUIA DE ÁGUA DOCE)

WAKAME (SALADA DE ALGAS MARINHAS)

SUSHI ESPECIAL (DUPLAS)

JYO SPICE TUNA

JYO SALMÃO

JYO SHIMEJI

JYO IKURA

COMBINADO SALMÃO ESPECIAL

3 sashimis de barriga de salmão,
3 sashimis de salmão selado,
3 sashimis de salmão, 1 sushi de salmão,
1 sushi de salmão trufado, 1 jyo shimeji,
1 jyo salmão crispy, 4 uramaki
philadelphia

COMBINADO SALMÃO ESPECIAL | 2 PESSOAS

5 sashimis de barriga de salmão, 5
sashimis de salmão selado, 5 fatias de
salmão, 2 sushis de salmão,
2 sushis de salmão trufado, 2 jyo
shimeji, 2 jyo salmão crispy, 2 sushis de
salmão skin e 4 uramaki philadelphia

MENU EXECUTIVO

SERVIDO SOMENTE ALMOÇO
DE 2ª A 6ª EXCETO FERIADOS

COMBINADO EXECUTIVO

3 sashimis salmão, 3 sashimis atum,
2 sashimis peixe da estação, 1 sushi de
atum, 1 sushi de salmão, 1 sushi peixe da
estação, 2 bateras, 4 uramaki e
1 temaki salmão ou atum

TEISHOKU SU

3 sashimis salmão, 2 sashimis atum,
1 sushi de atum, 1 sushi de salmão,
1 sushi peixe da estação, 2 uramaki,
2 acompanhamentos do dia,
1 grelhado, gohan e missoshiro

SASHIMI TEISHOKU

15 sashimis variados,
2 acompanhamentos
do dia, gohan e missoshiro

EXECUTIVO ESPECIAL

1 - 1 tartar de salmão/atum ou
carpaccio de salmão trufado
2 - 1 sushi de barriga de salmão,
1 sushi de atum, 1 sushi de polvo
e 2 unidades peixe da estação e
4 uramaki de salmão ou atum.
3 - 1 bola de sorvete ou fruta da
estação

CLÁSSICOS SU

CARPACCIO DE BARRIGA DE SALMÃO

Lâminas de salmão com azeite trufado,
raspas de limão siciliano e flor de sal

TARTARE DE SALMÃO

Salmão, ovas de massagô, gergelim,
levemente apimentado, acompanha
molho ponzu

EDAMAME

Soja verde japonesa com flor de sal

EBI SPICE

Camarão com molho levemente
apimentado

KAKIAGUE DE MILHO

Milho doce empanado em massa
delicada

SHISSO SALMÃO SPICE

DUPLA SUSHI SALMÃO SELADO

DUPLA JYO CODORNA

DUPLA JYO ATUM C/ FOIE GRAS

SASHIMI BARRIGA DE SALMÃO

5 fatias

BATERÁ SALMÃO - PORÇÃO

YAKISSOBA MISTO

TUNA TATAKI FOIE GRAS

Lâminas de atum semi-selado
com foie gras

TEMPURÁ DE PUPUNHA

Pupunha fresca no tempura e
ovas de ikura

TACOS SU

Massa crocante com recheio
SALMÃO
ATUM
CENTOLHA

CARPACCIO SU

Lâminas de salmão, crispy, molho ponzu
e azeite trufado

COMBINADO KIDS

5 sashimis de salmão, 2 sushis de
salmão, 2 sushis de salmão selado,
2 jyo salmão crispy, 2 sushis atum e
1 temaki de salmão

VEGANO

COMBINADO VEGANO DO CHEF

4 uramaki e 8 sushis variados

AGUÊDOFU

Tofu empanado

GUNKAN VEGANO DE BROCOLIS

GUNKAN VEGANO DE EDAMAME

GUNKAN VEGANO DE SHIMEJI

GUNKAN VEGANO DE SHITAKE

GUNKAN VEGANO DE TOFU

GUNKAN VEGANO DE WAKAME

NIGUIRI VEGANO DE CENOURA

NIGUIRI VEGANO DE MILHO

NIGUIRI VEGANO DE SHITAKE

URAMAKI ESPECIAL VEGANO

URAMAKI VEGANO DE SHIMEJI

TEMAKI VEGANO CALIFORNIA

TEMAKI VEGANO SHIMEJI

TEMAKI VEGANO SHITAKE

TEMAKI VEGANO TOFU

TEMAKI VEGANO WAKAME

SALADA VEGANA

ZENZAIS

ENTRADAS

FRIOS

SUNOMÔNO

Pepino em conserva fresca de vinagre japonês

TARTARE DE ATUM

Atum, ovas de massagô, gergelim, levemente apimentado

CEVICHE FRUTOS DO MAR

Peixe da estação, polvo, camarão, cebola roxa, pimenta dedo de moça, marinado em suco de limão

CARPACCIO DE SALMÃO

Lâminas de salmão com molho ponzu e cebolinha

CARPACCIO DE POLVO

USUZUKURI

Finas fatias de robalo, lâminas de limão com molho ponzu e cebolinha

TATAKI ATUM

Atum semi-selado com molho ponzu e gergelim

TATAKI SALMÃO

Salmão semi-selado com molho ponzu e gergelim

TATAKI MISTO

Salmão e atum semi-selado com molho ponzu e gergelim

QUENTES

SHIMEJI BATAYAKI

Cogumelo shimeji, salteado na manteiga

SHITAKE BATAYAKI

Cogumelo shitake salteado na manteiga

NIRÁ BATAYAKI

Broto de alho salteado na manteiga

AGUÊDOFU COM SHIMEJI

Tofu frito com shimeji e molho oriental

GUIOZA DE FRANGO

Ravioli oriental recheado com frango e nirá
4 unidades

GUIOZA DE LEGUMES

Ravioli oriental recheado com legumes e nirá
4 unidades

GUIOZA DE LOMBO

Ravioli oriental recheado com lombo, legumes e nirá
4 unidades

IKAFURAI

Lula à milanesa oriental

MERLUZA NEGRA

Merluza Negra curada por 48 horas no molho sumissô

JYO MASSAGÔ

JYO CENTOLLA SPICE

SUSHI ATUM COM FOIE GRAS

ENGUIA ESPECIAL

SHISSO ATUM SPICE

**SUSHI DE SPICE TUNA COM
CRISPY DE BATATA DOCE**

SASHIMIS (5 Fatias)

ATUM

TORÔ

SALMÃO

ROBALO

BURI

PEIXE DA ESTAÇÃO

IKA (LULA)

TAKÔ (POLVO)

SASHIMI DE CENTOLLA
(COZIDA NO VAPOR
COM MOLHO PONZU)

VIEIRA (6 UNIDADES)

TEMAKI (1 Unidade)

ATUM

TORÔ

SPICE TUNA

SALMÃO

SALMÃO SKIN

CALIFÓRNIA

PHILADELPHIA

CAMARÃO

EBITEN

IKURA

UNI

MASSAGÔ

UNAGUI

ESPECIAL

HOSSOMAKI (6 Unidades)

TEKKAMAKI

NEGUITORÔMAKI

SAKEMAKI

KAPPAMAKI

ROLL ESPECIAL (8 UNIDADES)

BATERÁ SPICE TUNA

ATUM

SPICE TUNA

SALMÃO

SALMÃO SKIN

CALIFÓRNIA

EBITEM

EBITEM SPECIAL

PHILADELPHIA

HOT ROLL

SIRI MOLE

PRATOS QUENTES

TEPPANYAKI

(Acompanha legumes Salteado, Arroz e Missoshiro)

FILET MIGNON

SALMÃO

ANCHOVA

LULA

CAMARÃO

FRUTOS DO MAR

LEGUMES SAZONAIS

MENRUI

(Macarrão Oriental)

YAKISSOBA CARNE

YAKISSOBA FRANGO

YAKISSOBA FRUTOS DO MAR

YAKISSOBA VEGETAIS

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)

SOPAS & RICE

GOHAN

MISSOSHIRO

YAKIMESHI

YAKIMESHI DE CAMARÃO

MAZEGOHAN

DESSERTS

TEMPURÁ DE SORVETE

ICE CREAM MOCHI

PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE

CREPE DE MAÇÃ

Flambado com cointreau e canela, acompanha sorvete de baunilha

TORTA DE CHOCOLATE

BANANA GRELHADA

Acompanha sorvete de baunilha

BANANA FLAMBADA

Acompanha sorvete de baunilha

CREME DE PAPAYA

Acompanha Licor de Cassis

SORVETE ESPECIAL

FRUTAS DA ESTAÇÕES

BEBIDAS

ÁGUA SAN PELEGRINO /
ACQUA PANNA

ÁGUA / ÁGUA COM GÁS

REFRIGERANTE

CHÁ (Fell Good)

SUCO DE TOMATE

SUCO DE FRUTA

SUCO DE FRUTA ESPECIAL

COCKTAIL SEM ÁLCOOL

ENERGÉTICO

CAFÉ

CERVEJAS

STELLA ARTOIS

CERPA

KIRIN

SAPPORO

ORION (Japão)

ASAHI (Japão)

HEINEKEN

