

す | HIGIENÓPOLIS

BENTÔ

(Menu Executivo)

BENTÔ SU 122
6 sashimis, 3 niguiris, 4 uramakis,
4 baterás, 1 temaki simples

EXECUTIVO SALMÃO 120
4 sashimis salmão, sushi de barriga salmão
trufada, sushi salmão, sushi salmão skin,
jyo salmão, 4 uramakis philadelphia,
4 hossomakis de salmão

MIGNON 105
filé mignon grelhado, yakimeshi,
2 acompanhamentos do dia

TEISHOKU 85
1 grelhado (salmão ou anchova),
2 acompanhamentos do dia, gohan

DE SEGUNDA A SEXTA, EXCETO FERIADOS, 12H ÀS 15H. ACOMPANHA MISSOSHIRO + SOBREMESA OU CAFÉ.

frutos do mar · sem glúten · vegetariano · sem lactose

SNACKS

KAKIAGUE milho frito em imersão, pó de nori, flor de sal	32
EDAMAME edamame salteado em óleo de gergelim, alho, flor de sal	35
SWEET CORN milho doce, teriyaki, togarashi, gergelim, cebolete	28
SHISSO TEN SALMÃO | ATUM SPICY tarê, gergelim	50 - 52
CRISPY RICE salmão spicy | atum wasabi | cogumelo teriyaki | peixe branco	40

ENTRADAS FRIAS

CARPACCIO SU lâminas de salmão, crispy de harumaki, molho ponzu, azeite trufado, cebolete	68
CARPACCIO DO MAR atum, vieira, pescado, molho cítrico, cebolete	87
CARPACCIO BARRIGA SALMÃO raspas de limão, azeite trufado	88
USSUZUKURI SALMÃO | PESCADO molho ponzu, cebolete	78 - 85
TARTARE SU atum, salmão, molho de gergelim, nori, shisso	78
MAGURO TARTARE atum, abacate, ovas de massago, azeite verde	98
TATAKI ATUM | SALMÃO chips de alho, molho cítrico, crispy de alho poró	64 - 62
JAPANESE CAESAR SALAD mix de folhas, camarão, katsuobushi, molho de gergelim, crispy tempurá	74

ENTRADAS QUENTES

SHIMEJI | SHITAKE BATAYAKI salteado na manteiga com shoyu, cebolete	46 - 52
NIRA IKA BATAYAKI anéis de lula, nirá, óleo de gergelim	68
WAGYU PEDRA VULCÂNICA cortes de wagyu, shoyu amanteigado	100
NASU MISO berinjela japonesa gratinada no molho de den-miso	42
GYOZA (4 unidades) legumes | wagyu e shitake	35 - 70
SHUMAI (4 unidades) guioza de panceta, camarão, shitake	51
EBI SPICY camarão empanado com molho levemente apimentado	93
TEMPURÁ vegetais | misto | camarão dupla | camarão 6 und	53 - 73 - 80 - 188

frutos do mar · sem glúten · vegetariano · sem lactose

SANDOS

KATSUSANDO barriga de porco cozida por 5h empanada, tonkatsu sauce, maionese, sunomono 49

TUNA SANDO tartare de atum, brioche, ovas ikura, maionese 61

NASU SANDO berinjela empanada, maionese, sunomono, tonkatsu sauce 44

GYUKATSUSANDO wagyu empanado, tonkatsu sauce, maionese 76

ROBATAS

VIEIRA GRELHADA manteiga de missô 73

POLVO molho de gergelim 74

LULA E CAMARÃO lula, camarão rosa, manteiga, geleia de pimenta 57

PANCETTA TERIYAKI barriga de porco cozida por 5h, teriyaki 40

LEGUMES legumes grelhados, manteiga, molho missô 35

MIGNON E SHISSO shisso, manteiga 75

ACOMPANHAMENTO

POTATO SALAD batata, sunomono, picles de cebola roxa defumada, pó de nori 43

PRATOS

KAMAMESHI FRUTOS DO MAR arroz cremoso, legumes, mix de frutos do mar 114

FRALDINHA DE WAGYU grelhado na manteiga, yakimeshi de legumes 164

BLACK COD peixe do alasca, marinado 48h no molho de missô, mix de folhas com molho de gergelim, gohan 168

TEPPAN ANCHOVA | SALMÃO 73 - 100
mix de legumes, gohan, missoshiro

NOODLES

MISO RAMEN PORCO caldo ramen, moyashi, chashu de porco, onsen tamago 63

NIKU YAKI MIGNON caldo de carne, legumes, mignon 106

YAKISOBA legumes, acelga, macarrão frito
FRANGO filé de frango, cogumelos 71
FRUTOS DO MAR lula, vieira, polvo, camarão rosa, 111
VEGETARIANO cogumelos 58

frutos do mar · sem glúten · vegetariano · sem lactose

SUSHI BAR

CONTEMPORÂNEOS

JYO ATUM COM FOIE GRAS | SALMÃO CODORNA (2 unidades)	68 - 46
NIGUIRI ATUM FOIE GRAS COM MOLHO TARÊ (2 unidades)	88
ROBALO EMPANADO COM MEL TRUFADO (2 unidades)	46
SASHIMI ABURI SALMÃO COM TRUFAS E OVAS (3 fatias)	46
SASHIMI VIEIRA CANADENSE E OVAS IKURA (6 fatias)	102
BATERÁ SALMÃO | ATUM SPICY (8 unidades)	63 - 65

NIGUIRI - SASHIMI

	2 unidades		5 fatias		
ATUM (MAGURO)	38	54	PARGO (TAI)	28	36
ATUM TORO	61		POLVO (TAKO)	52	80
BARRIGA DE SALMÃO	40	58	ROBALO (SUZUKI)	32	48
CARAPAU (AJI)	28	42	SALMÃO (SAKE)	34	52
ENGUIA (UNAGUI)	88				
HADDOCK	38	56			
LULA (IKA)	42			2 und	3 fatias
OLHETE (KAMPATI)	31	48	BLUEFIN AKAMI	68	96
OURIÇO (UNI)	76		BLUEFIN O-TORO	81	104
OVAS (IKURA)	84		CENTOLLA	102	142

TEMAKIS / HAND ROLLS

SALMÃO COMPLETO	37	TUNA TERIYAKI	38
SPICY TUNA	38	ENGUIA	54
CAMARÃO	43	SPICY CRAB	65
VIEIRA	55	CALIFÓRNIA	34

CLASSIC ROLLS

8 unidades

SPICY TUNA | SALMÃO SPICY 53 - 52
tartare picante com ovas

HOT ROLL (6 unidades) 57
shari, nori, salmão grelhado, cream cheese, teriyaki, cebolinha

SALMÃO SKIN 34
shari, salmão skin, teriyaki, cebolinha

HOSSOMAKI 33 - 38 - 23
salmão | atum | pepino

GARDEN MAKI MORIAWASE 61
shari, nori, legumes

SIGNATURE ROLLS

8 unidades

EBITEN ESPECIAL 85
tempurá de camarão, teriyaki, gergelim, envolto por salmão

ROCK SHRIMP ROLL 68
tempurá camarão, massago, pepino, avocado, maionese spicy

HADDOCK FURAI 83
haddock empanado, chili garlic, katsuobushi

MAKI PHILADELPHIA 50
salmão grelhado, cream cheese, teriyaki, ovas

COMBINADOS

SELEÇÃO DO CHEF SUSHI 10 niguiris	192
SELEÇÃO DO CHEF SASHIMI 12 sashimis	168
TIRASHI SU 12 pescados variados, 1 camarão, wakami, ovas, shari	164
ESPECIAL SU 17 peças 9 sashimis, 2 niguiris, 2 jyos, 4 ebiten especiais	178
TRADICIONAL 17 peças 9 sashimis, 3 niguiris, 1 jyo de salmão, 4 uramakis	142
COMBINADO PARA 1 PESSOA 14 peças 6 sashimis, 4 niguiris, 4 crispy rices	156
COMBINADO PARA 2 PESSOAS 32 peças 12 sashimis, mini ussuzukuri, 6 niguiris, meio uramaki ebiten especial, 4 uramakis, 6 hossomakis	281

KIDS*

MINI COMBINADO 4 sashimis, 4 niguiris, 12 hossomakis obs: sashimis e niguiris cortados ao meio	71
MINI TEPPAN tiras de filé mignon, milho, brócolis e gohan	68

* crianças até 12 anos

SOBREMESAS

GATEAU CHOCOLAT crumble de cacau, caramelo de missô, gelato	45
CHEESECAKE DE NORI aonori, caramelo de missô, gelato, crumble de amêndoas	38
CREMOSO SAKETINI chocolate belga 50% ultra cremoso, yuzu, gelato de saquê	36
SUCRÉE PISTACHE chocolate belga, ganache de pistache, crumble cacau, gelato pistache	48
TORTA CALAMANSI merengue, compota de framboesa, lemon curd gelato baunilha, crumble de amêndoas	40
DEGUSTAÇÃO DE GELATO SU três sabores do dia	43
GELATO "LA SERENA" (para compartilhar) gelato artesanal de pistache, marshmallow, farofa crocante e calda de chocolate	68
ICE CREAM MOCHI lichia | doce de leite | pistache	30

frutos do mar · sem glúten · vegetariano · sem lactose

ATENÇÃO

O consumo de carnes, aves, pescados, mariscos, frutos do mar ou ovos crus ou mal cozidos pode aumentar o risco de doenças de transmissão hídrica e alimentar.

EM CONFORMIDADE COM A PORTARIA CVS 03/2026

Attivo

