



SMALL PLATES

TRUFFLE FRIES \$90

parmesan cheese, truffle oil, parsley
papas fritas con queso parmesano, aceite de trufa, perejil

CUCUMBER SALAD \$80

cucumber, tofu, soy sauce, sesame oil, cilantro
pepino, tofu, soya, aceite de ajonjolí

SHISHITO PEPPER \$80

fried shishito w furikake, bonito flakes
pimientos shishito fritos con furikake, hojuelas de bonito

PICKLE TEMPURA \$70

fried battered pickles
pepinillos fritos al tempura

ASPARAGUS TEMPURA \$80

fried battered asparagus
espárragos fritos al tempura

JUMBO SHRIMP TEMPURA (5 pzs) \$240

fried battered shrimp
camarones grandes fritos al tempura

All tempura dishes are served with Tsuyu dipping sauce with daikon, ginger & green onion

Todos los platos de tempura se sirven con de salsa Tsuyu con daikon, jengibre y cebollín

OYSTERS - *Ostiones* (3 pzs)

FRESH | jamaica vinaigrette, ponzú \$150
frescas con vinagreta de jamaica, ponzú

DEEP FRIED | panko, tartar sauce \$180
fritas con panko, salsa tártara

AU GRATIN | manchego & parmesan \$180
au gratín con manchego y parmesano

STEAMED MUSSELS \$180

white wine, shallots, garlic, onion, parmesan toast (250 gr)
mejillones al vapor con vino blanco, chalotes, ajo, cebolla, pan tostada de parmesano

SAUTÉED IKA \$180

squid, asparagus, mushroom, carrot, garlic, butter, soy sauce
calamar salteado con espárragos, hongo, zanahoria, ajo, mantequilla, soya

KING KAMPACHI TOSTADA (1 pz) \$120

sliced thin Kampachi, wonton skin tostada, chipotle sauce, coriander, Sriracha, ikura
kampachi, tostada de won ton, salsa chipotle, cebollín, cilantro, Sriracha, ikura

SASHIMI \$260

catch-of-the-day fish w black tobiko, ikura, ponzú sauce, truffle oil
pescado del día con tobiko negro, ikura, cebollita, salsa ponzú, aceite de trufa

MUSHROOM DUMPLINGS (4 pzs) \$180
pan fried Shiitake mushroom, onion, garlic, cabbage, carrot, ginger, mushroom velouté
dumplings con champiñon, cebolla, col, zanahoria, ajo, jengibre, velouté de champiñones

DUCK FOIE GRAS DUMPLINGS (4) \$240
pan fried dumplings with duck confit, foie gras, cabbage, onion, shallot, mushroom
dumplings con pato confitado, foie gras, col, cebolla, chalotes, hongo

CHICKEN TERIYAKI WINGS (6 pzs) \$140
fried wings w katakuriko (potato starch), sesame oil, teriyaki sauce
alitas fritas con katakuriko (fécula de papa), aceite de sésamo, salsa teriyaki

OYSTER CHOWDER \$200
oyster, béchamel sauce, white wine, bacon bits, parsley
sopa de ostiones frescos, salsa bechamel, vino blanco, trozos de tocino, perejil

COLD MATCHA SOBA \$190 **Vegano**
fresh soba noodle w Tsuyu based soup, Enoki & Shimeji mushrooms, yamaimo (Japanese mountain yam)
sopa fría de fideos Matcha soba frescos con hongos Enoki y Shimeji, ñame japonés

BLACK COD MISO YAKI \$290
black cod w miso, sauteed fresh vegetables, rice w furikake
bacalao negro marinado con miso, verduras frescas salteadas, arroz

BAO w CONFIT DUCK (2 pzs) \$280
steamed bao buns with duck confit, cucumber, pickles, sweet & sour salsa
bao al vapor con pato confitado, pepino, encurtidos, salsa agridulce

PORK BELLY TACOS (3 pzs) \$260
Yakiniku sauce, kimchi, pickles, cucumber, flour tortilla
tacos de panceta de cerdo con salsa Yakiniku, kimchi, encurtidos, pepino, tortilla de harina

SHORT RIB KATSU SLIDER \$180
fried panko short rib on a brioche, coleslaw, tonkatsu sauce, fries
costilla de res empanizada con panko, pan brioche, ensalada de col, salsa tonkatsu, papas fritas

SEA URCHIN PASTA \$360
fresh pasta w sea urchin, manchego & parmesan cheese
pasta fresca con erizo de mar, queso manchego y parmesano

FRIED RICE \$130
fried with egg, mushroom, onion, garlic
arroz frito con huevo, champiñón, cebolla, ajo (150 g)

+ **JUMBO SHRIMP** - camarones (5) \$250

+ **SOFT SHELL CRAB** - cangrejo de concha suave (1) \$280

NIGIRIS (1 PC)

INARI IKURA \$100

sweet fried tofu skin w salmon fish roe
piel de tofu frito dulce con ikura

BLUEFIN TUNA

Otoro, Chutoro or Akami \$150, \$120, \$100

ABURI TORO \$150

seared otoro tuna - *atún otoro sellado*

ALBACORE \$100

white tuna with ginger & green onion
atún blanco con jengibre y cebollín

SALMON \$120

Norwegian salmon w lemon zest
salmón con ralladura de limón amarillo

SEARED CHOCOLATE HAMACHI \$120

seared Hamachi fish w dark chocolate
pescado hamachi sellado, chocolate oscuro

HOTATE \$130

seared scallop w miso
callo marinado con miso, sellado

UNAGI \$100

freshwater eel - *anguila de agua dulce*

UNI \$190

sea urchin - *erizo de mar*

ROLLS (8 PCS)

SOFT SHELL CRAB \$280

soft shell crab, cucumber, avocado, mayo,
masago, kanikama
*cangrejo de concha suave, pepino, aguacate,
mayonesa, masago, kanikama*

CRUNCHY SHRIMP TEMPURA \$240

shrimp w cucumber, avocado, mayo, masago
*tempura de camarón con pepino, aguacate,
kanikama, mayonesa, masago*

SPICY SAILFISH \$220

sailfish, cucumber, avocado, charred mayo,
sesame oil, Sriracha, green onion, masago
*pez vela, pepino, aguacate, mayonesa, aceite
de ajonjolí, Sriracha, cebollín, masago*

SPICY BLUEFIN TUNA \$240

tuna, cucumber, avocado, charred mayo,
sesame oil, Sriracha, green onion, masago
*atún, pepino, aguacate, mayonesa flameada,
aceite de ajonjolí, Sriracha, cebollín, masago*

SALMON ROLL \$240

Norwegian salmon, cucumber, avocado
salmón noruego, pepino, aguacate

RAINBOW Kampachi, Chutoro, Hamachi \$280

kanikama, masago, cucumber, avocado, jalapeño
kanikama, masago, pepino, aguacate, jalapeño

DRAGON \$260

Unagi, cucumber, avocado, kanikama, masago
*anguila de agua dulce, pepino, aguacate,
kanikama, masago*

VEGGIE ROLL \$150

cucumber, pickles, mushroom, avocado,
arugula - *pepino, encurtidos, champiñones,
aguacate, arugula*

Vegano

DESSERTS

BERRIES & CREAM | mixed fresh berries and lavender whipped cream \$160
bayas frescas mixtas y crema batida de lavanda

CHEESECAKE | coconut cheesecake w yuzu sauce \$160
pastel de queso de coco con salsa de yuzu

FRUIT TART | seasonal fruit tart with homemade lavender whipped cream \$160
tarta de frutas de temporada con crema batida casera de lavanda

CRÈME BRÛLÉE | lychee crème brûlée finished with a dusting of matcha green tea powder \$160
crème brûlée de lichi terminado con una pizca de polvo de té verde matcha

SUNDAES | ice cream sundaes with berries, chocolate or salted caramel \$160
helados sundae con frutos rojos, chocolate o caramelo salado

Key Ingredients in Japanese Cooking

Dashi: soup stock made from kombu (kelp) and katsuobushi (dried bonito flakes)
caldo base hecho de kombu (algas marinas) y katsuobushi (escamas de bonito secas)

Furikake: Japanese seasoning of dried fish, seaweed, sesame seeds, sugar, and salt
condimento japonés de pescado seco, algas marinas, semillas de sésamo, azúcar y sal

Ikura: salmon roe - *huevas de salmón*

Kanikama: imitation crab meat - *cangrejo de imitación*

Katakuriko: potato starch - *fécula de papa*

Masago: fish roe - *huevas de pescado*

Tobiko: flying fish roe - *huevas de pez volador*

Tsuyu sauce: soy, dashi, mirin, and fish stock - *salsa de soya, dashi, mirin y caldo de pescado*

Yakiniku sauce: savory, sweet Japanese bbq style sauce (soy, mirin, garlic, ginger, sesame oil)
salsa estilo bbq japonesa, sabrosa y dulce (soya, mirin, ajo, jengibre, y aceite de ajonjolí)