



## Rodízio

Pratos Frios

### Entradas

- 01 **Gohan** - Arroz branco japonês.
- 02 **Missoshiro** - Sopa a base de pasta de soja, tofu e cebolinha.
- 03 **Sunomomo** - Pepino agri-doce com kani kama.
- 04 **Ceviche** - Mix de peixes marinados no limão.
- 05 **Bolinho de Salmão** - Recheados com cream cheese.
- 06 **Bolinho de Camarão**

### Temaki



- 07 **Atum** - Atum e gergelim moído
- 08 **Salmão** - Salmão e gergelim moído.
- 09 **Filadélfia** - Salmão, cream cheese e gergelim moído.
- 10 **Califórnia** - Kani, manga e pepino.
- 11 **Skin** - Pele de salmão grelhada, cebolinha, molho tarê e gergelim.
- 12 **Jow** - Salmão picadinho com cebolinha.

### Sushi - Uramaki



- 13 **Filadélfia** - Rolinhos de arroz recheados com salmão e cream cheese.
- 14 **Skin** - Rolinhos de arroz recheados com pele de salmão grelhada e molho tare.
- 15 **Califórnia** - Rolinhos de arroz recheados com manga, kani kama e pepino.
- 16 **Ebitem** - Rolinhos de arroz recheados com camarão empanado, cream cheese, cebolinha e pepino.
- 17 **Kosho Shake** - Rolinhos de arroz recheados com salmão, cream cheese, pimenta galo, maionese e pepino.
- 18 **Kosho Maguro** - Aum empanado, cream cheese, pepino, maionese, cebolinha e pimenta togarashi.
- 19 **Tomate Seco** - Rolinhos de arroz recheados com rúcula, tomate seco e cream cheese.
- 20 **Romeu e Julieta** - Rolinhos de arroz recheados com goiabada, cream cheese e morango.

### Sushi - Hossomaki



- 21 **Shake Maki** - Recheados com salmão.
- 22 **Tekka Maki** - Recheados com atum.
- 23 **Kani Kama** - Recheados com kani kama.
- 24 **Kappa Maki** - Recheados com pepino.

### Nigirisushi



- |                        |                        |
|------------------------|------------------------|
| 25 <b>Salmão</b>       | 29 <b>Jow</b>          |
| 26 <b>Atum</b>         | 30 <b>Skin</b>         |
| 27 <b>Peixe Branco</b> | 31 <b>Ebi Jow</b>      |
| 28 <b>Kani Kama</b>    | 32 <b>Aburi Salmão</b> |

### Sashimi



- |                   |                       |
|-------------------|-----------------------|
| 33 <b>Salmão</b>  | 37 <b>Kani Kama</b>   |
| 34 <b>Tilápia</b> | 38 <b>Peixe Prego</b> |
| 35 <b>Atum</b>    |                       |
| 36 <b>Polvo</b>   |                       |

### Sashimi Especial



- |                           |                                       |
|---------------------------|---------------------------------------|
| 39 <b>Salmão Gomayaki</b> | 43 <b>Salmão Maçarico</b>             |
| 40 <b>Atum Gomayaki</b>   | 44 <b>Salmão ao Molho de Ostra</b>    |
| 41 <b>Atum Marinado</b>   | 45 <b>Salmão ao Molho de Maracujá</b> |
| 42 <b>Salmão Black</b>    |                                       |



## Rodízio

Pratos Quentes

- 46 **Kakiague** - Legumes desfiados empanados.
- 47 **Guioza** - Pastelzinho japonês com recheio de lombo e legumes.
- 48 **Guioza Legumes** - Pastelzinho japonês com recheio de legumes.
- 49 **Ebi Fry** - Camarão empanado.
- 50 **Ika Fry** - Lula empanada.
- 51 **Tempura de Nirá** - Cebolinha japonesa empanada.
- 52 **Salmonshinjo** - Trouxinhas de salmão.
- 53 **Shiitake Batayake** - Porção de cogumelos puxados na manteiga com molho shoyo.
- 54 **Shimeji Batayake** - Porção de cogumelos puxados na manteiga com molho shoyo.
- 55 **Shiitake Mushi** - Shitake com legumes na manteiga.



### Harumaki (Rolinho Primavera)

- 56 **Harumaki Vegetariano**
- 57 **Harumaki Camarão com Cream Cheese**
- 58 **Harumaki Salmão com Cream Cheese**
- 59 **Harumaki Queijo**



### Yakisoba

- 60 **Frango**
- 61 **Mignon**



### Yakimeshi

- 62 **Frango**
- 63 **Mignon**



### Teppan Yaki

- 64 **Frango**
- 65 **Mignon**
- 66 **Salmão**



### Hot Sushi

- 67 **Hot Roll**
- 68 **Hot Filadélfia**
- 69 **Hot Couve**
- 70 **Hot Chocolate**
- 71 **Hot Banana**
- 72 **Hot Poró**



### Doces

- 73 **Kajitsu Jow** - salmão, cream cheese coberto com geléia de frutas vermelhas
- 74 **Ichigo Jow** - Enrolado de goiabada, cream cheese, morango e leite condensado.
- 75 **Sensação** - Rolinhos de arroz recheados com brigadeiro, morango e cream cheese.

