



ENTRADAS

TARTAR DE ATÚN

Cortes de atún acompañados con semilla de mostaza encurtidas, puré de palta, aioli y polvo de alcaparra

S/ 25

LANGOSTINO CRISPY

Con un delicado toque de misura, acompañado de puré de palta y salsa de anguila

S/ 25

GYOZA TRADICIONAL

Bocadillo relleno de cerdo con una salsa tradicional. Pregunta por la opción frita

S/ 14

YAKITORI

Brochetas de pollo y verduras asadas a la parrilla al estilo japonés

S/ 16

NIGIRI

(2 piezas)

PESCADO

SALMÓN CURADO

LANGOSTINO

PESCADO BLANCO

Con aceite de togarashi y negi

S/ 12

GUNKAN

(2 piezas)

PESCADO

KANI YAKI

Kani, salmón, chalaquita

BATAYAKI

Calamar, mantequilla batayaki, togarashi

GUNKAN TARTARTAR

Tartar de atún

CHALACO

Conchas de abanico, chalaquita, chicharrón

S/ 15

SASHIMI

PESCADO

4 cortes

S/ 16

ATÚN

S/ 16

SALMÓN

S/ 16

PULPO

S/ 14

MAKIS

10 unidades - S/ 25

5 unidades - S/ 14

VULCAN

Salmón, kanikama, queso crema y cebolla china
Topping: gratinado de salmón y una mezcla de salsas de la casa

TEXMEX

Ebi crocante, cebolla china y queso crema acompañado de guacamole especial

TUNA SPICY

Atún, cebolla china, salsa spicy bañado en salsas de la casa y ajonjolí

GREEN

Ebi Furai, pasta dinamita, Kiuri bañado en salsa spicy

KRUNK

Kanikama, queso crema, salmón curado, cebolla china, cubierto de hilos de Kanikama frito y gel de maracuyá

RED DRAGON

Kanikama Aurai, atún, queso crema, cebolla china, cubierto con mariscos gratinados

ACEVICHADO

Ebi crocante, palta cubierta con una fina lámina de atún bañado con topping de cebiche. Preguntar por nuestra salsa acevichada

BATAYAKI

Salmón, palta empanizada en panko cubierto con calamar salteado en mantequilla

VEGGIE

Queso crema, palta, Kiuri cubierto de champiñones salteado a las finas hierbas, cubierto de queso parmesano flambeado

CHALAQUITA

Ebi crocante y palta cubierto con una lámina de pescado y salsa chalaquita

EXTRAVAGANZA

Ebi crocante con queso crema, cubierto por una lámina de salmón flambeado en finas hierbas

CALIFORNIA

Salmón, palta y queso crema por dentro, cubierto de ajonjolí



RAMEN

(Sopas)

TONKOTSU

Fondo de cerdo, acompañado de chashu, alga Nori, cebolla china, col china, coronado con ajitsuke, tamago (huevo marinado)

1/2 porción S/ 16

1 porción S/ 22

NANAMI

Una mezcla de sabores que contiene gyozas, ajitsuke tamago, chashu, gallina deshilachada y cebolla china

1/2 porción S/ 18

1 porción S/ 24

VEGGIE

Acompañado con shitake, tofu, sillao y ajonjolí, espinaca y ajitsuke

1/2 porción S/ 14

1 porción S/ 18

GALLINA RAMEN

El clásico. Fondo con gallina deshilachada, tamago, ajitsuke, cebolla china

1/2 porción S/ 15

1 porción S/ 20

ESPECIALIDADES

YAKIMESHI

Arroz salteado japonés, con pollo y verduras

S/ 20

CHICKEN KATSU

Pollo empanizado en panko con gohan

S/ 18

YASAITAME

Pollo salteado con verduras en salsa de ostión con gohan

S/ 18

GYUDON

(Donburi) Carne con cebolla aderezada con una salsa dulce con gohan

S/ 18

TON KATSU

Cerdo empanizado en panko con gohan

S/ 18

ARROZ Ó CHAUFA CON MARISCOS

Los clásicos de la comida marina

S/ 22

ARROZ NANAMI Ó CHAUFA NANAMI

Un clásico. Toppings de ebi furai con mixtura de mariscos

S/ 26

CEVICHE BAR

CAUSA CROCANTE

Tres causas con toppings marinos en salsa de la casa

S/ 18

LECHE DE TIGRE

Acompañado de chicharrón al estilo Nanami

S/ 16

CHORITOS AL AJÍ AMARILLO

El clásico de la comida marina, cubierto con una salsa de ají amarillo

6 u. S/ 12

12 u. S/ 20

CEVICHE CHALACO

Deliciosos trozos de pescado. Toppings de ebi al panko con mariscos empanizados

S/ 22

CEVICHE MIXTO

Deliciosos trozos de pescado con mariscos seleccionados

S/ 28

CEVICHE NIKKEI

Pesca del día, crocante de calamar con una salsa ponzu especial de la casa

S/ 28

TIRADITO NIKKEI

Láminas de pescado blanco, ponzu y chalaquita de kiuri

S/ 24

BEBIDAS

Vaso Jarra
S/6 S/ 10

LIMONADA

S/ 7 S/ 12

LIMONADA ICHIGO

S/ 7 S/ 12

LIMONADA ÁRABE

S/ 7 S/ 14

LIMONADA TROPICAL
(COCO Y PIÑA)

Vaso Jarra
S/7 S/ 12

LIMONADA DE KIÓN

S/ 7 S/ 12

PAPELÓN CON LIMÓN

S/ 7 S/ 14

LIMONADA DE PEPINO
Y MENTA

TETERAS

TÉ VERDE

S/ 12

TÉ JAZMÍN

S/ 12

TÉ DE JAMAICA

S/ 10