



**YAMANASHI**

## **ENTRADAS / APPETIZERS**

<b>MISSOSHIRO - TRADICIONAL SOPA JAPONESA À BASE DE SOJA</b> .....	<b>10,00</b>
<i>Traditional japanese soy-soup</i>	
<b>SUNOMONO - SALADA DE PEPINO</b> .....	<b>18,00</b>
<i>Cucumber salad</i>	
<b>COGUMELOS - SHIMEJI SALTEADO NA MANTEIGA FINALIZADO COM SAKE</b> .....	<b>33,00</b>
<i>Shimeji mushroom with butter and a slight touch of sake</i>	
<b>COGUMELOS - SHITAKE SALTEADO NA MANTEIGA FINALIZADO COM SAKE</b> .....	<b>35,00</b>
<i>Shiitake mushroom with butter and a slight touch of sake</i>	
<b>GUIOZÁ - PASTEL JAPONÊS RECHEADO DE LEGUMES E CARNE SUÍNA</b> .....	<b>41,00</b>
<i>Japanese wrapper stuffed with pork, meat and vegetables</i>	
<b>HARUMAKI - ROLINHO PRIMAVERA RECHEADO COM LEGUMES E CARNE SUÍNA</b> .....	<b>27,00</b>
<i>Spring rolls stuffed with pork, meat and vegetables</i>	
<b>EDAMAME - SOJA VERDE COZIDA, SERVIDA COM AZEITE TRUFADO E FLOR DE SAL</b> .....	<b>29,00</b>
<i>Green soybeans cooked and served with truffled olive oil and fleur de sel</i>	
<b>TEMPURÁ DE CAMARÃO</b> .....	<b>89,00</b>
<i>Shrimp tempura</i>	
<b>TEMPURÁ MISTO - LEGUMES E CAMARÃO</b> .....	<b>70,00</b>
<i>Mixed breaded-fried-vegetables and shrimps</i>	
<b>HOT ROLL</b> .....	<b>27,00</b>
<b>HOT ROLL DE CAMARÃO</b> .....	<b>39,00</b>
<i>Shrimp hot roll</i>	

## **CARPACCIO**

<b>SALMÃO - azeite trufado, flor de sal, ovas de ikurá e limão siciliano</b> .....	<b>65,00</b>
<i>Salmon-fish carpaccio with truffled olive oil, fleur de sel, ikurá roes and lemon zest</i>	
<b>Salmão com Molho Ponzu</b> .....	<b>40,00</b>
<i>Salmon fish carpaccio with ponzu sauce</i>	
<b>Vieira - com flor de sal e azeite trufado</b> .....	<b>80,00</b>
<i>Truffled scallop with fleur de sel</i>	

### **PORÇÕES EXTRAS**

<b>WASABI</b> .....	<b>3,50</b>
<b>GENGIBRE</b> .....	<b>3,50</b>
<i>Ginger</i>	
<b>TARÊ</b> .....	<b>2,50</b>
<i>Tarê sauce</i>	
<b>GERGELIM</b> .....	<b>1,50</b>
<i>Sesame</i>	



**CASO SEJA ALÉRGICO A ALGUNS DE NOSSOS INGREDIENTES, POR FAVOR NOS COMUNIQUE.**

*Warning: if you have any kind of food allergy, please, let us know it*



**X**AMANASHI

**SASHIMIS - 5 FATIAS DE PEIXES  
5 SLICES OF FISH**

ATUM (TUNA).....	47,00
SALMÃO (SALMON).....	37,00
BARRIGA DE SALMÃO(SALMON BELLY).....	39,00
POLVO (OCTOPUS).....	39,00
VIEIRA (SCALLOP).....	79,00

**TEMAKI  
SUSHI EM FORMATO DE CONE  
SEAWEEED CONE ROLLS STUFFED WITH RICE AND FISH**

ATUM (TUNA).....	34,00
SALMÃO(SALMON).....	29,00
POLVO (OCTOPUS).....	37,00
OVAS DE IKURA (IKURA ROES).....	130,00

**NIGUIRIZUSHIS - DUPLAS  
HAND ROLLED SUSHI - PAIRS**

SALMÃO (SALMON).....	17,00
ATUM (TUNA).....	19,00
SALMÃO TRUFADO (TRUFFLED SALMON).....	26,00
VIEIRA TRUFADA (TRUFFLED SCALLOP).....	47,00
CAMARÃO (SHRIMP).....	27,00

**URAMAKI (6 UNIDADES - 6 PIECES)**

SALMÃO (SALMON).....	27,00
ATUM (TUNA).....	29,00

**HOSSOMAKI (6 UNIDADES - 6 PIECES)**

SALMÃO (SALMON).....	18,00
ATUM (TUNA).....	19,00

**GUNKAN -ARROZ EM VOLTO COM ALGA  
RICE WRAPPED WITH SEAWEED**

OVAS DE IKURA (IKURA ROES).....	47,00
OVAS DE MASSAGO (MASSAGO ROES).....	29,00

**DJOW- ARROZ ENVOLTO COM SALMÃO  
RICE WRAPPED WITH SALMON**

SALMÃO (SALMON).....	25,00
SALMÃO COM OVAS DE IKURA (SALMON WITH IKURA ROES).....	41,00

CASO SEJA ALÉRGICO A ALGUNS DE NOSSOS INGREDIENTES, POR FAVOR NOS COMUNIQUE.

**Warning: if you have any kind of food allergy, please, let us know it**



**YAMANASHI**

### **PRATOS QUENTES / MAIN COURSE**

**TEPPANYAKI - GRELHADO ACOMPANHADO DE LEGUMES, GOHAN E MISSOSHIRO**  
**GRILLED FISH, STEAK OR CHICKEN SERVED WITH VEGETABLES, RICE AND MISSOSHIRU**

FILET MIGNON (FILET MIGNON).....	78,00
FRANGO (CHICKEN).....	58,00
SALMÃO (SALMON) .....	69,00
SALMÃO COM SHIMEJI (SALMON WITH MUSHROOM).....	74,00
ANCHOVA (ANCHOVY) .....	60,00
PEIXE BRANCO (WHITE FISH) .....	69,00
PEIXE BRANCO COM SHIMEJI (WHITE FISH WITH MUSHROOM).....	78,00
FILET MIGNON COM SHIMEJI (FILET MIGNON WITH MUSHROOM).....	85,00
TOFU .....	49,00

### **TEISHOKU- REFEIÇÃO TRADICIONAL JAPONESA** **TRADITIONAL COMPLETE SET MEAL COMPOSED BY DIFFERENT PORTIONS**

**TEISHOKU DA CASA - ANCHOVA GRELHADA, 3 FATIAS DE SASHIMI DE SALMÃO, MISSOSHIRO, GOHAN, NIMONO, GYOZÂ , TEMPURÃ E FRUTA.....85,00**  
*Yamanashi-style teishoku: grilled anchovy, 3 slices of salmon sashimi, missoshiro soup, rice, nimono, gyoza, tempura and fruit*

**GOHAN DE FRUTOS - ARROZ AO MOLHO DE CURRY, CAMARÃO, LULA E POLVO.....67,00**  
*Seafood rice: rice and curry sauce, shrimp, squid and octopus*

**GYU DOMBURI- FILET MIGNON COM SHIITAKE, CEBOLA E ARROZ .....50,00**  
*Filet Mignon, with shiitake mushroom, onion slices with shoyu and sake sauce and rice*



**CASO SEJA ALÉRGICO A ALGUNS DE NOSSOS INGREDIENTES, POR FAVOR NOS COMUNIQUE.**

*Warning: if you have any kind of food allergy, please, let us know it*



### YAKISSOBA

**PRATO COMPOSTO POR MACARRÃO FRITO E LEGUMES, SERVIDO COM MOLHO ESPECIAL**  
**FRIED NOODLES WITH VEGETABLES SERVED WITH A SPECIAL SAUCE**

FILET MIGNON (FILET MIGNON).....	63,00
FRANGO (CHICKEN).....	47,00
MISTO(CHICKEN AND FILET MIGNON).....	53,00
FRUTOS DO MAR( SHRIMP, SQUID, MUSSEL).....	68,00
VEGETARIANO (VEGETARIAN).....	44,00
CAMARÃO (SHRIMP).....	67,00

### MENRU / NOODLES

HOUTOU YAMANASHI - CARNE SUÍNA, CABOTIA, NABO, CENOURA, ACELGA, SHIMEJI.....	68,00
<i>Soup with noodles, cabotia pumpkin, turnip, shimeji mushroom, fried tofu, pork and vegetables</i>	
NABEYAKI UDON - FRANGO, SHIITAKE, KAMABOKU, AGRIÃO, CAMARÃO E OVO.....	65,00
<i>Soup with noodles, chicken, shiitake, kamaboku, watercress, egg and shrimp</i>	
TEMPURÁ PURA UDON - MACARRÃO SERVIDO COM CALDO E TEMPURÁ MISTO.....	68,00
<i>Soup with noodles served with mixed tempura (vegetables and shrimp)</i>	
KARÊ UDON FRUTOS DO MAR - POLVO, LULA, MEXILHÃO E CAMARÃO .....	71,00
<i>Soup with noodles, curry sauce, shrimp, squid, octopus and vegetables</i>	



### LÁMEN

TRADICIONAL- CARNE SUÍNA , OVO, BROTO DE BAMBU, WAKAME , CEBOLINHA E ALGA.....	55,00
<i>Soup with noodles, soy sauce, pork, egg, wakame seaweed, canned bamboo shoot</i>	
VEGETARIANO - SHIITAKE ,TOFU, ACELGA, WAKAME BROTO DE BAMBU .....	45,00
<i>Soup with noodles, vegetable broth (shoyu or misso flavored), served with tofu and vegetables</i>	



**CASO SEJA ALÉRGICO A ALGUNS DE NOSSOS INGREDIENTES, POR FAVOR NOS COMUNIQUE.**

*Warning: if you have any kind of food allergy, please, let us know it*



**YAMANASHI**

**YAMANASHI - ESPECIAIS  
HOUSE SPECIALTIES**

**YAMANASHI Nº 1 (21 UNIDADES) | SET MEAL (21 PIECES).....81,00**

**SASHIMIS - 3 SALMÃO, 3 PEIXE BRANCO, 3 ATUM**

*3 salmon, 3 white fish, 3 tuna*

**NIGUIRIS - 2 SALMÃO, 2 ATUM, 2 PEIXE BRANCO**

*Niguiris - 2 salmon, 2 tuna, 2 white fish*

**HOSSOMAKIS - 2 SALMÃO, 2 ATUM**

*2 salmon, 2 tuna*

**DJOW - 2 SALMÕES**

*2 salmon*

**OPÇÃO SÔ SALMÃO.....90,00**

*Only Salmon*

**YAMANASHI Nº1 ESPECIAL - (27 UNIDADES)| SET MEAL (27 PIECES) ..... 105,00**

**SASHIMIS - 3 SALMÃO, 3 PEIXE BRANCO, 3 ATUM**

*3 salmon, 3 white fish, 3 tuna*

**NIGUIRIS - 2 SALMÕES, 2 ATUM, 2 PEIXE BRANCO, 1 CAMARÃO, 1 POLVO, 1 VIEIRA**

*niguiris, 2 salmon, 2 tuna, 2 white fish, 1 shrimp, 1 octopus, 1 scallop*

**HOSSOMAKIS - 4 ATUM**

*4 tuna*

**URAMAKIS - 4 SALMÃO TRUFADO**

*4 truffled salmon*

**YAMANASHI Nº 2 (43 UNIDADES) | SET MEAL (43 PIECES).....195,00**

**SASHIMIS - 5 SALMÃO, 5 ATUM, 5 PEIXE BRANCO**

*Sashimis - 5 salmon, 5 tuna, 5 white fish*

**NIGUIRIS - 2 SALMÃO, 2 SALMÃO MAÇARICADO, 4 ATUM, 4 PEIXE BRANCO**

*Niguiris- 2 salmon, 2 tuna, 2 white fish*

**HOSSOMAKI - 4 SALMÃO, 4 ATUM**

*4 salmon, 4 tuna*

**URAMAKI- 4 SALMÃO TRUFADO**

*4 truffled salmon*

**DJOW - 2 SALMÃO, 2 ATUM**

*2 salmon, 2 tuna*

**OPÇÃO SÔ SALMÃO .....220,00**

*Only Salmon*

**CHIRASHIZUSHI - ARROZ COBERTO COM SALMÃO, ATUM, PEIXE BRANCO, POLVO, CAMARÃO, OVAS**  
*Sushi rice covered with salmon, tuna, white fish, octopus, shrimp and ikura roes..... 87,00*

**CASO SEJA ALÉRGICO A ALGUNS DE NOSSOS INGREDIENTES, POR FAVOR NOS COMUNIQUE.**

**Warning: if you have any kind of food allergy, please, let us know it**



**YAMANASHI**

**RODÍZIO - TASTING MENU.....135,00**

**ALGUMAS ESPECIALIDADES DA CASA SÃO SERVIDAS EM PEQUENAS PORÇÕES**  
**Some house specialties are served in small portions**

**CARPACCIO DE SALMÃO COM AZEITE TRUFADO**

*Salmon carpaccio with truffled olive oil*

**CARPACCIO DE PEIXE BRANCO**

*White fish carpaccio*

**SHIMEJI, GYOZA, HARUMAKI, HOT ROLL E CAMARÃO AO CREME DE CABOTIA**

*Shimeji mushroom, simple sushi roll, spring rolls, hot roll and fried shrimp with cabotia (pumpkin) cream*

**SUSHIS- SALMÃO, ATUM, PEIXE BRANCO, POLVO E CAMARÃO**

*Sushis- salmon, tuna, white fish, octopus and shrimp*

**SASHIMIS - SALMÃO, ATUM, PEIXE BRANCO**

*Sashimis - salmon, tuna and white fish*

**TEMAKI- ATUM, SALMÃO E PEIXE BRANCO**

*Temaki- tuna, salmon and white fish*

- **CRIANÇA ATÉ 3 ANOS NÃO PAGAM QUANDO ACOMPANHADOS DE UM ADULTO PAGANTE**
- **05 Á 07 ANOS 50% DO VALOR INTEGRAL**
- **A PARTIR DE 8 ANOS VALOR INTEGRAL**



**CASO SEJA ALÉRGICO A ALGUNS DE NOSSOS INGREDIENTES, POR FAVOR NOS COMUNIQUE.**

*Warning: if you have any kind of food allergy, please, let us know it*



**YAMANASHI**

## **Nabemonos**

**PRATOS FINALIZADOS A MESA (SERVEM DUAS PESSOAS)**  
**DISHES THAT ARE FINISHED AT THE TABLE ( SERVE TWO PEOPLE)**

**SUKIYAKI - CARNE BOVINA, SHIITAKE, TOFU , AGRIÃO, OVO, E MACARRÃO.....160**  
*BEEF, NOODLES, SHIITAKE, TOFU AND COOKED VEGETABLES*

**YOSENABE - PEIXES, FRUTOS DO MAR, SHIITAKE, TOFU, LEGUMES COZIDOS E MACARRÃO..... 230**  
*FISH, NOODLES, SEAFOOD, SHIITAKE, TOFU AND COOKED VEGETABLES*

**\*PRATOS PREVIAMENTE RESERVADOS**  
*Previously booked dishes*



**CASO SEJA ALÉRGICO A ALGUNS DE NOSSOS INGREDIENTES, POR FAVOR NOS COMUNIQUE.**  
**Warning: if you have any kind of food allergy, please, let us know it**



**YAMANASHI**

## **SOBREMESA / DESSERT**

<b>ABACAXI GRELHADO ACOMPANHADO COM SORVETE DE CREME .....</b>	<b>19,00</b>
<i>Grilled pineapple with vanilla ice cream</i>	
<b>BANANA FLAMBADA - COZIDA COM CALDA DE LARANJA E SAKÊ, SERVIDA COM SORVETE .....</b>	<b>25,00</b>
<i>Glazed banana with orange and sake syrup served with vanilla ice cream</i>	
<b>TEMPURÃ DE SORVETE - SORVETE DE CREME ENVOLTO COM BOLO EMPANADO E FRITO.....</b>	<b>25,00</b>
<i>Deep-fried ice cream</i>	
<b>PETIT GATEAU- BOLO DE CHOCOLATE CREMOSO SERVIDO COM SORVETE DE CREME.....</b>	<b>25,00</b>
<i>Cream chocolate cake with vanilla ice cream</i>	
<b>SORVETE DA CASA.....</b>	<b>15,00</b>
<i>Ice cream</i>	
<b>CAFÉ .....</b>	<b>7,50</b>
<i>Coffee</i>	

## **SUCOS / JUICES**

<b>ÁGUA DE COCO , ABACAXI , GENGIBRE , HORTELÃ E MEL .....</b>	<b>18,00</b>
<i>Coconut water , ginger , pineapple , mint and honey</i>	
<b>MELANCIA COM GENGIBRE .....</b>	<b>10,00</b>
<i>Watermelon with ginger</i>	
<b>ABACAXI LIMÃO E GENGIBRE.....</b>	<b>11,00</b>
<i>Pineapple with lime and ginger</i>	
<b>ABACAXI COM HORTELÃ.....</b>	<b>10,00</b>
<i>Pineapple with mint</i>	
<b>LARANJA.....</b>	<b>12,00</b>
<i>Orange</i>	
<b>MARACUJÁ.....</b>	<b>12,00</b>
<i>Passion fruit</i>	
<b>LIMONADA .....</b>	<b>9,00</b>
<i>Lemonade</i>	

## **REFRIGERANTES / SOFT DRINKS**

<b>COCA- COLA .....</b>	<b>6,50</b>
<b>COCA- COLA DIET .....</b>	<b>7,00</b>
<b>GUARANÁ.....</b>	<b>6,00</b>
<b>GUARANÁ (ZERO).....</b>	<b>6,50</b>
<b>H2OH!.....</b>	<b>8,00</b>
<b>SCHWEPES.....</b>	<b>7,00</b>
<b>CHÁ GELADO.....</b>	<b>9,00</b>

## **ÁGUA / WATER**

<b>ÁGUA COM GÁS .....</b>	<b>7,00</b>
<i>Sparkling water</i>	
<b>ÁGUA.....</b>	<b>6,50</b>
<i>Water</i>	
<b>ÁGUA TÔNICA.....</b>	<b>6,50</b>
<i>Tonic water</i>	
<b>ÁGUA TÔNICA DIET.....</b>	<b>7,00</b>
<i>Diet tonic water</i>	

**CASO SEJA ALÉRGICO A ALGUNS DE NOSSOS INGREDIENTES, POR FAVOR NOS COMUNIQUE.**

Warning: if you have any kind of food allergy, please, let us know it





**XAMANASHI**

### **CERVEJA / BEER**

KIRIN ICHIBAN .....	15,00
CERPA.....	17,00
HEINEKEN .....	15,00
STELLA ARTOIS .....	14,00

### **CAIPIRINHA / TYPICAL BRAZILIAN DRINK**

SAKÊ IMPORTADO.....	44,00
CACHAÇA.....	27,00
VODKA.....	25,00

### **DRINKS**

#### **GIN TÔNICA**

**LIMÃO SICILIANO, HORTELÃ E GENGIBRE.....35,00**  
*Lemon, mint and ginger*

**MAÇA VERDE, GENGIBRE E HORTELÃ.....39,00**  
*Green apple, ginger and mint*

### **WHISKY DOSE/ SHOT**

JOHNNIE WALKER RED LABEL.....	35,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL .....	45,00
GRAND OLD PARR.....	70,00

**CASO SEJA ALÉRGICO A ALGUNS DE NOSSOS INGREDIENTES, POR FAVOR NOS COMUNIQUE.**

**Warning: if you have any kind of food allergy, please, let us know it**

**CARTA DE SAKÊ**

**SAKÊ É CONHECIDO COMO FERMENTADO DE ARROZ E O TEOR ALCOÓLICO 8% 20%.**

*Sakê is known as fermented rice and the alcohol content ranges from 8% to 20%.*

**JUNMAI GINJO.....250,00**

UMA ÓTIMA OPÇÃO PARA ACOMPANHAR SALADAS, SUSHIS E SASHIMIS  
A GREAT OPTION TO ACCOMPANY SALADS, SUSHI AND SASHIMIS

**NIGORI SAYURI .....215,00**

SAKÊ REFRESCANTE, NÃO FILTRADO, SABOR NATURALMENTE ADOCICADO HARMONIZA COM PRATOS LEVES

*REFRESHING SAKÊ, UNFILTERED, NATURALLY SWEETENED FLAVOR HARMONIZES WITH LIGHT DISHES*

**JUNMAI YAMADA NISHIKI .....260,00**

SAKÊ PRODUZIDO COM UM DOS MELHORES TIPOS DE ARROZ, O YAMADA NISHIKI SENDO ÓTIMA OPÇÃO PARA TEPANYAKIS

*SAKÊ PRODUCED WITH ONE OF THE BEST TIPE OF RICE, YAMADA NISHIKI IS A GREAT OPTION FOR TEPANYAKIS*

**JUNMAI DRY .....193,00**

SAKÊ SABOROSO, SECO E DE FÁCIL HARMONIZAÇÃO, ACOMPANHA PRATOS QUENTES E FRIOS

*TASTY, DRY AND EASY-TO-HARMONIZE. ACCOMPANIES HOT AND COLD DISHES*

**DOSE JUNMAI DRY..... 43**



**\*PREÇO DA ROLHA POR GARRAFA  
45,00**