



X AMANASHI

ENTRADAS / FRIAS

CARPACCIO SALMÃO SALSA TRUFADA, FLOR DE SAL, OVAS DE IKURÁ E LIMÃO SICILIANO.....80,00



TARTAR DE SALMÃO COM VIEIRA, MASSAGO E MOLHO PONZU.....	85,00
BATERA DE SALMÃO COM MAIONESE DEFUMADA.....	77,00
CARPACCIO DE POLVO COM MOLHO DE LIMÃO.....	79,00
TEMPURÁ DE SHISSÔ COM TARTAR DE SALMÃO.....	75,00
SUNOMONO - SALADA DE PEPINO.....	25,00



ENTRADAS QUENTES

MISSOSHIRU - TRADICIONAL SOPA JAPONESA À BASE DE SOJA.....	13,00
COGUMELOS - SHIMEJI SALTEADO NA MANTEIGA FINALIZADO COM SAKE.....	37,00
GYOZA - PASTEL JAPONÊS RECHEADO DE LEGUMES E CARNE SUÍNA (12 UN).....	53,00
GYOZA VEGETARIANO (6 UN).....	27,00
HARUMAKI - ROLINHO PRIMAVERA RECHEADO COM LEGUMES (4 UN).....	27,00
EDAMAME - SOJA VERDE COZIDA, SERVIDA COM AZEITE TRUFADO E FLOR DE SAL.....	35,00
TEMPURÁ DE CAMARÃO ROSA TRADICIONAL (5 UN).....	145,00
TEMPURÁ MISTO - LEGUMES E CAMARÃO.....	85,00
HOT ROLL.....	37,00

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



CARPACCIO DE SALMÃO COM SALSA TRUFADA, FLOR DE SAL, OVAS DE IKURÁ E LIMÃO SICILIANO

TEMPURÁ DE SHISSÔ COM TARTAR DE SALMÃO

TARTAR DE ATUM COM VIEIRA OVAS DE MASSAGO

RÉGUA ESPECIAL DE SUSHIS: ATUM, SALMÃO, POLVO, LULA, CAMARÃO, VIEIRA, DJOW

SASHIMIS : ATUM SALMÃO

MINI GYOZA COM MOLHO DE LIMÃO, CAMARÃO A MODA DO CHEF

1 TEMAKI DE SALMÃO

SOBREMESA DO DIA





YAMANASHI

COMBINADOS

YAMANASHI Nº1 - (18 UNIDADES)95

SASHIMIS: 3 SALMÃO, 3 ATUM
NIGUIRIS: 3 SALMÃO, 3 ATUM
HOSSOMAKIS: 6

YAMANASHI Nº 2 - (51 UNIDADES) |.....260,00

SASHIMIS: 5 SALMÃO, 5 ATUM, 5 PEIXE BRANCO
NIGUIRIS: 4 SALMÃO, 4 ATUM, 4 PEIXE BRANCO
HOSSOMAKI: 6 SALMÃO, 6 ATUM
URAMAKI: 4 SALMÃO , 4 ATUM
DJOW: 2 SALMÃO 2 ATUM



NIGUIRIZUSHI DUPLA -

SALMÃO	18,00
ATUM	23,00
SALMÃO TRUFADO	37,00
VIEIRA CANADENSE TRUFADA	69,00
DJOW DE SALMÃO COM SALSA TRUFADA E OVAS DE IKURA	45,00
GUNKAN DE IKURÃ	50,00



SASHIMIS - 5 FATIAS

ATUM	55,00
SALMÃO	45,00
POLVO	49,00

TEMAKI SUSHI EM FORMATO DE CONE

ATUM	39,00
SALMÃO.....	37,00
POLVO	60,00
OVAS DE IKURÃ	150,00

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



AMANASHI

PRATOS QUENTES

TEPPANYAKI GRELHADO, ACOMPANHADO DE LEGUMES, SHIMEJI GOHAN E MISSOSHIRO

FILET MIGNON	95,00
SALMÃO	93,00
ANCHOVA	83,00
PEIXE BRANCO	90,00
TOFU	60,00
FRANGO	70,00

TEISHOKU = TRADICIONAL REFEIÇÃO JAPONESA SERVIDA EM PEQUENAS PORÇÕES

DA CASA	117,00
ANCHOVA GRELHADA, MISSOSHIRU, GOHAN, GYOZA, SHIMEJI, 5 FATIAS DE SASHIMI DE SALMÃO E SOBREMESA DO DIA	

YAKISSOBA

FILET MIGNON	85,00
FRANGO	67,00
MISTO	75,00
FRUTOS DO MAR.....	87,00
VEGETARIANO.....	65,00
YAKISSOBA ESPECIAL- CAMARÃO COM BROCOLIS	87,00



SOPAS (UDONS)

NABEYAKI - FRANGO, SHIITAKE, KAMABOKO, AGRIÃO, CAMARÃO E OVO.....	79,00
TEMPURÁ - MACARRÃO SERVIDO COM CALDO E TEMPURÁ MISTO	87,00
KARE UDON - FRUTOS DO MAR	89,00

LAMEN

FRUTOS DO MAR - CAMARÃO, POLVO, LULA.....	89,00
TRADICIONAL - CARNE SUINA, OVO, KAMABOKO, BROTO DE BAMBU E WAKAME	75,00
VEGETARIANO - ACELGA, SHIITAKE, TOFU, BROTO DE BAMBU E WAKAME	68,00

GOHAN (ARROZ)

GOHAN DE FRUTOS - ARROZ AO MOLHO DE CURRY, CAMARÃO, LULA, POLVO E MEXILHÃO	85,00
--	-------

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



XAMANASHI

SOBREMESA

ABACAXI GRELHADO COM SORVETE DE CREME.....	27,00
BANANA FLAMBADA	25,00
PETIT GATEAU COM SORVETE	33,00
BROWNIE COM SORVETE	29,00
TEMPURA DE SORVETE	35,00
CAFÉ.....	8,50
TAÇA DE S(.....	24,00



SUCOS / NATURAIS

ÁGUA DE COCO, ABACAXI ,GENGIBRE ,HORTELÃ E MEL	21,00
MELANCIA COM GENGIBRE	12,00
ABACAXI COM HORTELÃ	13,00
LARANJA	14,00
MARACUJÁ	14,00
LIMONADA	10,00

AGUAS / REFRIGERANTES

AGUA , AGUA COM GAS	8,50
COCA, COCA ZERO, GUARANA, GUARANA ZERO,TONICA , SCHWEPPES.	8,00
H2O.....	8,50
CHÁ GELADO.....	10,00

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



BEBIDAS ALCOLICAS

CERVEJA

SAPPORO	33,00
STELLA	14,00
HEINEKEN.....	15,00

DRINKS

CAIPIRINHA	
SAKÊ IMPORTADO.....	47,00
CACHAÇA.....	33,00
VODKA.....	30,00
MOJITO -	29,00
PINÃ COLADA	31,00

GIN TONICA

MORANGO	38,00
LIMÃO SICILIANO HORTELA	36,00

DOSE

SHIBORITAKE	47,00
SAKE DE ESTILO ELEGANTE COM AROMA DE FRUTAS , COM TEXTURA LEVE E CREMOSIDADE DE IOGURT.	
DRY	43,00

WHISKY DOSE

JOHNNIE WALKER RED LABEL.....	35,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	40,00
GRAND OLD PARR.....	40,00

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



BEBIDAS ALCOLICAS

SAKE

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

TARUZUKI(750 ML)279,00

FINO E SECO AMADURECIDO EM BARRIL DE CEDRO, COM AROMA REFRESCANTE PERFEITA HARMONIZAÇÃO COM PRATOS PICANTES.

GINJO(750 ML).....223,00

SAKE PREMIUM COM POLIMENTO ENTRE 40 A 49 % . CARACTERISTICA FRUTADO,

YAMADA NISHIKI (750 ML)195,00

COM PERCEPÇÃO MARCANTE DO SABOR DO ARROZ , EXCELENTE PARA HARMONIZAR COM FRUTOS DO MAR ,

SAYURI (750MI)201,00

CREMOSO PARCIALMENTE , FILTRADO TEM AROMA REFRESCANTE DOÇURA NATURAL COM FINALIZAÇÃO SUAVE NO PALADAR

DRY (750 ML)175,00

SABOROSO, SECO E DE FÁCIL HARMONIZAÇÃO.

VINHOS

DV CATENA MALBEC TINTO 270,00

VARANDA DO CONDE BRANCO.....190,00

RIESLING ALEMÃO (WHITE WINE).....160,00

TARAPACA CHARDONNAY140,00

*PREÇO DA ROLHA: 37,00

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