

MENU



YAMANASHI
COZINHA TRADICIONAL JAPONESA





YAMANASHI
COZINHA TRADICIONAL JAPONESA



Entradas frias / Appetizers

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

SALMON FISH CARPACCIO WITH TRUFFLED PARSLEY, FLEUR DE SEL, IKURÁ ROES AND LEMON ZEST

R\$80,00

TARTAR DE SALMÃO COM VIEIRA, MASSAGO E MOLHO PONZU

SALMON TARTAR WITH SCALLOP FISH EGGS AND PONZU SAUCE

R\$85,00

BATERA DE SALMÃO COM MAIONESE DEFUMADA

SALMON BATERA WITH SMOKED MAYONNAISE

R\$77,00

OBS* Caso seja alérgico a qualquer ingrediente por favor informe nosso atendente



YAMANASHI
COZINHA TRADICIONAL JAPONESA



Entradas Quentes / Appetizers

R\$75,00

TEMPURÁ DE SHISSÔ COM TARTAR DE SALMÃO
SHISSÔ TEMPURA WITH SALMON TARTAR

R\$13,00

**MISSOSHIRU - TRADICIONAL SOPA JAPONESA À
BASE DE SOJA**
TRADITIONAL JAPANESE SOY SOUP

R\$37,00

**COGUMELOS - SHIMEJI SALTEADO NA MANTEIGA
FINALIZADO COM SAKE**
MUSHROOM SAUTÉED IN BUTTER AND A DRIZZLE OF SAKE

R\$53,00

**GYOZA - PASTEL JAPONÊS RECHEADO DE LEGUMES
E CARNE SUÍNA (12 UN)**
JAPANESE WRAPPER STUFFED WITH PORK, AND VEGETABLES

R\$27,00

GYOZA VEGETARIANO (6 UN)
WRAPPER STUFFED WITH VEGETABLES

OBS* Caso seja alérgico a qualquer ingrediente por favor informe nosso atendente



YAMANASHI
COZINHA TRADICIONAL JAPONESA



Entradas quentes / Appetizers

HARUMAKI - ROLINHO PRIMAVERA RECHEADO COM LEGUMES (4 UN)

SPRING ROLLS STUFFED WITH VEGETABLES

R\$27,00

EDAMAME - SOJA VERDE COZIDA, SERVIDA COM AZEITE TRUFADO E FLOR DE SAL

GREEN SOYBEANS COOKED AND SERVED WITH TRUFFLED OLIVE OIL
AND FLEUR DE SEL

R\$35,00

TEMPURÁ DE CAMARÃO

SHRIMP TEMPURA

R\$105,00

TEMPURÁ MISTO - LEGUMES E CAMARÃO

MIXED TEMPURA - VEGETABLES AND SHRIMP

R\$85,00

HOT ROLL

R\$37,00

OBS* Caso seja alérgico a qualquer ingrediente por favor informe nosso atendente



YAMANASHI
COZINHA TRADICIONAL JAPONESA



R\$175,00

Menu da casa/ Main Menu

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

SALMON FISH CARPACCIO WITH TRUFFLED PARSLEY, FLEUR DE SEL, IKURÁ ROES AND LEMON ZEST

TARTAR MISTO AO MOLHO DE MAÇÃ VERDE, OVAS DE MASSAGO

MIXED TARTAR WITH GREEN APPLE SAUCE, MASSAGO ROES

TEMPURÁ DE SHISSÔ COM TARTAR DE SALMÃO

SHISSÔ TEMPURA WITH SALMON TARTAR

RÉGUA ESPECIAL DE SUSHIS: ATUM, SALMÃO, POLVO, CAMARÃO, VIERA, DJOW

SPECIAL SUSHIS: TUNA, SALMON, OCTOPUS, SHRIMP, SCALLOP, DJOW

SASHIMIS : ATUM , SALMÃO E PEIXE BRANCO

SASHIMIS : TUNA, SALMON, WHITE FISH

MINI GYOZA COM MOLHO DE LIMÃO, SHIMEJI SALTEADO NA MANTEIGA, CAMARÃO A MODA DO CHEF

MINI GYOZA WITH LEMON SAUCE, MUSHROOM SAUTÉED IN BUTTER, CHEF'S SHRIMP

1 TEMAKI SALMÃO

1 SALMON TEMAKI

SOBREMESA

DESSERT

OBS* Caso seja alérgico a qualquer ingrediente por favor informe nosso atendente



YAMANASHI
COZINHA TRADICIONAL JAPONESA



Combinados/ Sets

YAMANASHI Nº1 - (18 UNIDADES)

SET MEAL (18 PIECES)

SASHIMIS: 3 SALMÃO, 3 ATUM (3 SALMON, 3 TUNA)

NIGUIRIS: 3 SALMÃO, 3 ATUM (3 SALMON, 3 TUNA)

HOSSOMAKIS: 6

R\$95,00

YAMANASHI Nº 2 - (47 UNIDADES)

SET MEAL (47 PIECES)

SASHIMIS: 5 SALMÃO, 5 ATUM, 5 PEIXE BRANCO (5 SALMON, 5 TUNA, 5 WHITE FISH)

NIGUIRIS: 4 SALMÃO, 4 ATUM, 4 PEIXE BRANCO (4 SALMON, 4 TUNA, 4 WHITE FISH)

HOSSOMAKI: 6 SALMÃO, 6 ATUM (6 SALMON, 6 TUNA)

URAMAKI: 4 SALMÃO 4 ATUM (4 SALMON 4 TUNA)

R\$260,00

OBS* Caso seja alérgico a qualquer ingrediente por favor informe nosso atendente



YAMANASHI
COZINHA TRADICIONAL JAPONESA



Niguirizushi - Dupla / Pairs

R\$18,00

SALMÃO
SALMON

R\$23,00

ATUM
TUNA

R\$37,00

SALMÃO TRUFADO
TRUFFLED SALMON

R\$69,00

VIEIRA CANADENSE TRUFADA
CANADIAN TRUFFLED SCALLOP

R\$45,00

DJOW DE SALMÃO COM SALSA TRUFADA E OVAS DE IKURA
SALMON DJOW WITH TRUFFLED PARSLEY AND IKURA ROES

R\$50,00

GUNKAN DE IKURÁ
IKURA GUNKAN

OBS* Caso seja alérgico a qualquer ingrediente por favor informe nosso atendente



YAMANASHI
COZINHA TRADICIONAL JAPONESA



SASHIMIS – FATIAS DE PEIXE

SLICES OF FISH - 5 FATIAS - 5 SLICES

ATUM

TUNA

R\$55,00

SALMÃO

SALMON

R\$45,00

POLVO

OCTOPUS

R\$49,00

TEMAKI

ATUM

TUNA

R\$39,00

SALMÃO

SALMON

R\$37,00

POLVO

OCTOPUS

R\$60,00

OVAS DE IKURÁ

IKURA ROES

R\$150,00

OBS* Caso seja alérgico a qualquer ingrediente por favor informe nosso atendente



YAMANASHI
COZINHA TRADICIONAL JAPONESA



PRATOS QUENTES - HOT DISHES

R\$93,00

FILET MIGNON

R\$87,00

SALMÃO
SALMON

R\$83,00

ANCHOVA
ANCHOVY

R\$85,00

PEIXE BRANCO
WHITE FISH

R\$60,00

TOFU

R\$70,00

FRANGO
CHICKEN

R\$117,00

TEISHOKU
ANCHOVA GRELHADA, GOHAN, SHIMEJI, GYOZA , MISSOSHIRU 5 FATIAS
DE SASHIMI DE SALMÃO SOBREMESA DO DIA
YAMANASHI-STYLE TEISHOKU: RICE, MUSHROOM, GYOZA

OBS* Caso seja alérgico a qualquer ingrediente por favor informe nosso atendente



YAMANASHI
COZINHA TRADICIONAL JAPONESA



PRATOS QUENTES - HOT DISHES
YAKISSOBA - TRADICIONAL COM LEGUMES VARIADOS

FILET MIGNON

R\$85,00

FRANGO

CHICKEN

R\$67,00

MISTO

CHICKEN AND FILET MIGNONUS

R\$75,00

FRUTOS DO MAR

SHRIMP, SQUID, MUSSEL

R\$87,00

VEGETARIANO

VEGETARIAN

R\$65,00

YAKISSOBA ESPECIAL - CAMARÃO COM BRÓCOLIS

SHRIMP WITH BROCCOLI

R\$89,00

OBS* Caso seja alérgico a qualquer ingrediente por favor informe nosso atendente



YAMANASHI
COZINHA TRADICIONAL JAPONESA



PRATOS QUENTES - HOT DISHES
SOPAS UDONS - SOUPS

R\$78,00

**NABEYAKI UDON - FRANGO, SHIITAKE, KAMABOKO,
AGRIÃO, CAMARÃO E OVO**

SOUP WITH NOODLES, CHICKEN, MUSHROOM, KAMABOKO, CRESS, SHRIMP
AND EGG

R\$87,00

**TEMPURÁ UDON - MACARRÃO SERVIDO COM CALDO
E TEMPURÁ MISTO (LEGUMES E CAMARÃO)**

SOUP WITH NOODLES, SAUCE, SHRIMP AND VEGETABLES

R\$85,00

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

SEAFOOD RICE: RICE AND CURRY SAUCE, SHRIMP, SQUID, OCTOPUS AND
MUSSEL

OBS* Caso seja alérgico a qualquer ingrediente por favor informe nosso atendente



YAMANASHI
COZINHA TRADICIONAL JAPONESA



SOBREMESAS - DESSERTS

BANANA FLAMBADA

GLAZED BANANA WITH ORANGE AND SAKE SYRUP SERVED WITH VANILLA ICE CREAM

R\$25,00

PETIT GATEAU

CREAM CHOCOLATE CAKE WITH VANILLA ICE CREAM

R\$33,00

TEMPURÁ DE SORVETE

ICE CREAM TEMPURA

R\$31,00

SORVETE

ICE CREAM

R\$15,00

OBS* Caso seja alérgico a qualquer ingrediente por favor informe nosso atendente

YAMANASHI
COZINHA TRADICIONAL JAPONESA



SUCOS - JUICES

R\$21,00

ÁGUA DE COCO , ABACAXI , GENGIBRE , HORTELÃ E MEL
COCONUT WATER , GINGER, PINEAPPLE, MINT AND HONEY

R\$11,00

MELANCIA COM GENGIBRE
WATERMELON WITH GINGER

R\$13,00

ABACAXI COM HORTELÃ
PINEAPPLE WITH MINT

R\$14,00

LARANJA
ORANGE

R\$14,00

MARACUJÁ
PASSION FRUIT

R\$10,00

LIMONADA
LEMONADE

R\$8,50

ÁGUA COM GAS
SPARKLING WATER

REFRIGERANTES/CHÁS - SOFT DRINKS /TEA

R\$8,00

**COCA, COCA ZERO, GUARANA, GUARANA
ZERO, TONICA , SCHWEPES**

R\$10,00

CHÁ GELADO
ICED TEA



YAMANASHI
COZINHA TRADICIONAL JAPONESA



BEBIDAS ALCÓLICAS - ALCOHOL

CERVEJAS - BEERS

SAPPORO

R\$33,00

STELLA

R\$14,00

HEINEKEN

R\$15,00

CAIPIRINHA

SAKÊ IMPORTADO.

R\$47,00

CACHAÇA

R\$33,00

VODKA

R\$30,00

MOJITO

R\$29,00

PINÃ COLADA

R\$31,00

GIN TONICA - GIN TONIC

MORANGO
STRAWBERRY

R\$38,00

LIMÃO
LEMON

R\$36,00

YAMANASHI
COZINHA TRADICIONAL JAPONESA



BEBIDAS ALCÓLICAS - ALCOHOL

DOSE

SHIBORITAKE

SAKE DE ESTILO ELEGANTE COM AROMA DE FRUTAS , COM TEXTURA LEVE E CREMOSIDADE DE IOGURT.

R\$47,00

DRY

R\$43,00

WHISKY DOSE

JOHNNIE WALKER RED LABEL

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

GRAND OLD PARR

R\$35,00

R\$40,00

R\$40,00

SAKES

CONHECIDO COMO FERMENTADO DE ARROZ E O TEOR ALCOÓLICO 8% 20%. TARUZUKI(750 ML)

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

R\$279,00

GINJO(750 ML)

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

R\$223,00



YAMANASHI
COZINHA TRADICIONAL JAPONESA

BEBIDAS ALCÓLICAS - ALCOHOL

SAKES

YAMADA NISHIKI (750 ML)

COM PERCEPÇÃO MARCANTE DO SABOR DO ARROZ , EXECELENTE PARA HARMONIZAR COM FRUTOS DO MAR.

R\$195,00

SAYURI (750MI)

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

R\$201,00

DRY (750 ML)

SABOROSO, SECO E DE FÁCIL HARMONIZAÇÃO.

R\$175,00

VINHOS - WINES

DV CATENA MALBEC TINTO

R\$270,00

VARANDA DO CONDE BRANCO

R\$190,00

RIESLING ALEMÃO (WHITE WINE)

R\$160,00

TARAPACA CHARDONNAY

R\$140,00

PREÇO DA ROLHA: R\$37,00

