

## Snacks

A petición

SOPA MISO	Tofu momen
CAMARÓN ROCA	Capeado · salsa wafu picante · limón
EDAMAME	A la Robata con sal maldon

## Buffet

cold · raw · sushi

### SASHIMI NEW STYLE

Salmón Ají · Hamachi Picante · Callo de hacha Ponzú Picante

### SUSHI

Green Dragon (Vegetable roll) · Spicy Tuna · Salmon Avocado · Hamachi Spicy

### ENSALADAS

Selección fresca de vegetales de temporada

### RAW BAR

Sashimi · Caviar con miso blinis · Camarones · Tártaras · Ostiones

## Live Kitchen

Table Service

POLLO AJÍ MISO	Marinado en salsa de ají con miso
ARROZ CON HONGOS	Cazuela de arroz cremoso con mix de hongos y aceite de trufa
BACALAO MISO	Marinado en salsa de miso dulce
BRISKET AHUMADO	USDA Prime · slow-cooked · salsa de frambuesa chipotle con especias japonesa
FILETE DE RES PICANTE	USDA Prime filet con salsa spicy honey
GOHAN	Arroz al vapor con ajonjolí
PANANG CURRY DE POLLO O CAMARÓN	Curry picante · albahaca · kafir · cacahuete
SALMÓN TERIYAKI	Salmón robatayaki cubierto con salsa teriyaki.

## Postres

Something Sweet · A selección del chef

## A la carta

Hot · Premium

KOBE INFERNO - FILETE	(200 g) · Auténtica res Kobe, certificada por Nojigiku Stamp · \$3,500
ALASKAN KING CRAB LEG	(280 g) · Miso con nuez pecana · wafu soya · \$3,300
COLA DE LANGOSTA	(500 g) · Mantequilla cítrica · \$1,885
CAMARÓN COLOSAL NIGERIANO (U2)	(300 g la pieza) Mantequilla cítrica · \$1,185
PRIME RIB EYE	(225 g) USDA Prime · ajonjolí · crema de trufa · \$750

Cada platillo es hecho en casa y preparado con los más altos estándares de higiene. Los gramajes mostrados pueden variar según el tipo de preparación o cocción. El consumo de platillos que incluyen productos crudos es bajo su propia responsabilidad. Nuestros precios incluyen impuestos y están en pesos mexicanos. La propina no es obligatoria. Métodos de pago aceptados: efectivo, tarjeta de débito y crédito (sin comisión).