



SUSHI
BAR

MENÚ

ENTRADAS

DUMPLINGS **\$160**

6 PZAS: Rellenos de cerdo y verduras, cocinada al vapor. Sobre un espejo de vinagreta de dumplings, con un toque de salsa macha.

SPRING ROLL **\$140**

2 PZAS: Hoja crujiente rellena de camarón y queso crema, acompañada de salsa agri dulce.

EDAMAMES **\$120**

KUSHIAGE **\$140**

2 PZAS: Brocheta empanizada de queso gouda.

SPRING ROLL VIETNAMITA **\$130**

1 PZA: Hoja de arroz envuelta de lechuga italiana, spicy mayo, fideos de frijol, col morada, menta, pepino, camarón cocido y aguacate acompañado con vinagreta de yuzu.

SASHIMI

SALMÓN **\$185**

Finas láminas de salmón fresco con aros de chile serrano, kosho mayo, cebollín, poro frito y ajonjolí sobre un espejo de vinagreta de yuzu.

SASHIMI PESCA BLANCA **\$188**

Finas láminas de pesca blanca con aros de chile serrano, kosho mayo, cebollín, poro frito y ajonjolí sobre un espejo de vinagreta de yuzu.

TATAKI **\$185**

Atún sellado sobre jícama y pepino con una vinagreta de ajonjolí y topping de wakame y cebollín.

CURRICÁN

Láminas de pesca a elegir envueltas en pepino, aguacate y kanikama con aros pequeños de chile serrano, cebollín, ajonjolí y kosho mayo sobre un espejo de vinagreta de yuzu.

RÓBALO
\$190

SALMÓN
\$210

ATÚN
\$200

SOPAS



MISO SHIRO **\$130**

Sopa miso tradicional con tofu, wakame, cebollín y hongo shiitake.

MISO TEMPURA UDON **\$170**

Tradicional sopa misa con fideos udon, camarón, verdura tempura, wakame y cebollín.



POKE

POKE SALMÓN

\$260

Salmón en cubos con spicy de sésamo con aguacate, pepino, edamames, col morada, cebollín, zanahoria, salsa de anguila y ajonjolí sobre una cama de arroz con vinagreta de jengibre.

POKE ATÚN

\$260

Atún en cubos con spicy de sésamo con aguacate, pepino, edamames, col morada, cebollín, wakame sazonado, zanahoria, salsa de anguila y ajonjolí sobre una cama de arroz con vinagreta de jengibre.

POKE ROCA

\$245

Camarones en tempura estilo roca con spicy de sésamo con aguacate, pepino, edamames, col morada, cebollín, zanahoria, salsa de anguila y ajonjolí sobre una cama de arroz con vinagreta de jengibre.

YAKIMESHI

YAKIMESHI DE CAMARÓN

\$195

Arroz frito estilo japonés con verduras, mantequilla de ajo y toppings de hojuelas de tempura y cebollín.

YAKIMESHI DE RES

\$195

Arroz frito estilo japonés con top sirloin, verduras, mantequilla de ajo y cebollín.

YAKIMESHI DE PANCETA

\$190

Arroz frito estilo japonés con panceta de cerdo, mantequilla de ajo, sazonado con salsa de soya y cebollín.

YAKIMESHI ESPECIAL

\$220

Arroz frito estilo japonés con mantequilla de ajo y verduras, de ingrediente a elegir: arrachera, panceta o camarón, acompañado con kanikama spicy queso crema aguacate y furikake.

SUSHI NATURALES

10PZAS.

NIIGATA SALMONCITO

\$225

Camarón tempura, salmón spicy, queso crema, aguacate, pepino. Topping costra de zanahoria tempura y salsa de anguila.

TOTTORI ATÚN

\$230

Camarón tempura, aguacate, pepino, cebollín. Topping atún spicy, con un toque de salsa de anguila, mayo cosho y ajonjolí.

CAMARÓN ROCA

\$230

Kanikama spicy y aguacate por dentro forrado de láminas de aguacate con topping de camarones en tempura estilo roca con spicy de trufa, salsa de anguila, cebollín y ajonjolí.

DRAGÓN

\$255

Queso crema, pepino, camarón en tempura, forrado con laminas de anguila flameadas topping de rayadura de limón verde, pimiento rojo rayado y salsa de anguila.

MIYAGI SHELL

\$260

Pepino, aguacate, cebollín y atún, envuelto en masago y ajonjolí.

OSAKA SALMÓN

\$215

Kanikama, pepino, aguacate forrado con láminas de salmón flameado con tare. Topping salsa de anguila y piel de salmón frita.

AKITA TEMPURA

\$185

Por dentro camarón panko, pepino y aguacate. Por fuera crujientes hojuelas de tempura con salsa de anguila y Ao nori.

AICHI RAINBOW

\$260

Kanikama, pepino, aguacate forrado con láminas de atún, robalo, salmón y aguacate sazonado con salsa tare.

PEZ DE RÓBALO

\$250

Kanikama y aguacate por dentro, forrado con láminas de pez róbalo. Topping de poro sazonado con sal del himalaya y limón.

TOYAMA FLAMEADITO

\$240

Camarón cocido, pepino y aguacate forrado con láminas de salmón flameado con spicy mayo topping hojuelas de tempura, salsa de anguila y masago.

DEBA ROLL	\$220	LEMON ROLL	\$250
Camarón tempura, pepino, aguacate, topping de kanikama spicy aros de chile serrano anguila y punto de siracha.		Robalo, hojas de cilantro, pepino, aguacate y cebollín; forrado con láminas de salmón y limón amarillo, sazonado con sal himalaya.	
YANAJIBA	\$250		
Salmón, hojuelas de tempura, queso crema, pepino y aguacate forrado de camarón cocido topping de kanikama frito con salsa agridulce.			

SUSHI	TEMPURA	10PZAS.	
FUKUSHIMA ANGUILA	\$ 230	NAGANO SPICY	\$240
Anguila flameada, aguacate y kanikama. Topping puntos de spicy mayo y cebolla capeada. Rayadura de limón verde y salsa de anguila.		Camarón, pepino y aguacate topping de calamar empanizado con hojuelas de tempura spicy mayo salsa de anguila, masago y salsa de frambuesa.	
YAMAGATA CAMARÓN	\$220	WAKAME ROLL	\$245
Relleno de camarón panko, aguacate, pepino y kanikama. Tempurizado con salsa de anguila y spicy mayo.		Salmón, pepino, aguacate y kanikama; topping ensalada de alga y spicy de trufa.	

SUSHI	EMPANIZADOS	10PZAS.	
TOCHIGI MAR Y TIERRA	\$220	TOKYO	\$215
Arrachera, camarón, pepino, aguacate y queso crema. Topping ensalada de kanikama y shiso furikake.		Camarón ó res tempura, aguacate, pepino, queso crema con topping de kanikama y salsa de anguila.	

SUSHI		HORNEADOS		10PZAS.			
OKINAWA SALMÓN		\$240					
Camarón tempura, queso crema y aguacate. Coronado con cubos de salmón, aderezo spicy y cebollín.							
ZARANDEADOS							
OITA		\$240		NARA		\$245	
Kanikama, pepino y aguacate forrado de camarón horneado con spicy zarandeado. Topping de cebolla frita sazonada y salsa de anguila				Kanikama, pepino, aguacate, forrado de láminas de pesca blanca horneado con spicy estilo zarandeado con topping de cebolla sazonada en tempura			

NINE®

SUSHI
BAR

BEBIDA

TÉ



VASO \$62

JARRA \$190

