



IMPORTANTE

Siéntase usted bienvenido y hay algunas cosas muy importantes a considerar en su visita.

Favor de avisar a su anfitrión sobre cualquier alergia o restricción alimenticia.

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos y es responsabilidad del comensal. Los cambios solicitados por el comensal, puede ser sujeto a un costo extra.

Todos nuestros precios son en Pesos Mexicanos MXN e incluyen el 16% de IVA.

ENTRADAS

Edamames
Frijol de soya al vapor
90 MXN

Spicy Edamame
Frijol de soya picoso
100 MXN

Kareage Edamame
Edamame frito con base de papa y picoso
100 MXN

Pork Belly Gyozas
Empanada japonesa, rellena de pork belly,
y aceite de ajonjolí
160 MXN

Tostada Wonton
Pesca blanca marinada en una salsa
cítrica ligeramente picante acompañada
de aguacate
2 pzas | 160 MXN

Camarones Roca
Camarón tempura (110 gr) rebosado
en salsa spicy y ajonjolí
310 MXN

Tempura Mixto
Mix de vegetales y camarones tempura
acompañados de una salsa cítrica
220 MXN

Niku Asupara
Esparrago envuelto en filete de res (80 gr)
acompañado de salsa teriyaki picante
y yuzu kosho
240 MXN

Sopa Miso
Fondo miso, tofu y wakame
150 MXN

Arroz Gohan
Arroz al vapor
100 MXN

NIGIRIS

2 pzas

Akami 15gr
270 MXN

Chu-toro 15gr
290 MXN

O-toro 15gr
300 MXN

Salmon Canadá 15gr
320 MXN

Hamachi 15gr
340 MXN

Saba 15gr
150 MXN

Totoaba 15gr
240 MXN

Escolar 15gr
190 MXN

Unagui 15gr
330 MXN

Salmon King 15gr
380 MXN

Macarella 15gr
150 MXN

Erizo
1PZ | 350 MXN

Ikura
450 MXN

HAND ROLLS

Rollos de sushi hechos a mano
en forma de cono.

Hamachi Trufa
Hamachi (45gr), cebollín y aceite de trufa
270 MXN

Akami Jengibre
Láminas de atún magro (45gr),
marinado en salsa de jengibre y ajo frito
235 MXN

Chutoro-Foie Grass
Chutoro (45gr); parte media grasa, sellado
con foie grass y salsa dulce
290 MXN

Salmón Trufa
Salmón Canadiense (45gr), aguacate
y emulsión de trufa
235 MXN

Otoro-Ikura
Láminas de o-toro (45gr), pepino e ikura
370 MXN

Anguila y Ajo
Anguila (45gr) sellada ajo frito y salsa dulce
250 MXN

HOSOMAKI

Tekka Maki
Atún aleta azul (40gr) envuelto
en alga nori y salsa soya
280 MXN

Salmón Miso
Salmón (40gr) sellado acompañado
de miso spicy envuelto en alga nori,
ajo frito y ralladura de limón
330 MXN

Tekka Miso
Atún aleta azul (40gr), miso dulce envuelto
en alga nori, sal de shiso y ralladura de limón
280 MXN

URAMAKI

Heiwa
Pepino, aguacate y hoja shiso por dentro,
por fuera pesca blanca (40gr),
pimienta negra ligeramente sellado,
ume y ralladura de limón
300 MXN

Crispy Dinamita
Pepino, aguacate y papel de soya (Por dentro)
Topping de callo spicy con tobiko ligeramente
sellado y hojuelas de tempura (Por fuera)
320 MXN

Rainbow Roll
Pepino y kanikama (Por dentro). Salmon,
atún, pesca blanca (40 gr) y aguacate
acompañado de salsa dulce (Por fuera)
350 MXN

Futomaki
Selección de 3 pescas (40gr)
pepino y aguacate
280 MXN

Salmon Avocado
Pepino por dentro, por fuera Salmón (40gr)
y aguacate acompañado de cebollín
250 MXN

Tuna Spicy
Pepino y aguacate por dentro, por fuera
topping de Atún spicy (40 gr), poro frito
y salsa dulce
350 MXN

Oishi Maki
Aguacate y kanikama spicy (Por dentro)
Laminas de atún (40 gr), bubu arare y
topping de reducción de salsa ponzu
(Por fuera)
350 MXN

Salmón Spicy
Pepino y aguacate, por fuera topping
de Salmon spicy (40 gr), piel de salmon
y cebollín
300 MXN

Shrimp Tempura Maki
Pepino y camarón tempura (40 gr)
(Por dentro). Aguacate, salsa agridulce
y ajonjolí (Por fuera)
250 MXN

Dragón Roll
Pepino y pesca spicy del día (Por dentro)
Anguila (40 gr) , aguacate, salsa dulce y
ajonjolí. (Por fuera)
350 MXN

CHUMAKIS

Soft Shell Crab Maki
Pepino, aguacate, cebollin y jaiba suave
(40 gr) (Por dentro), acompañado de salsa
dulce y hojuelas de bonito
300 MXN

Futomaki
Selección de 3 pescas (40 gr) pepino,
aguacate y takuan
280 MXN

Maguro Maki
Tartar de atún (40 gr) con soya de la casa
envuelto en alga nori
400 MXN

ESPECIALES

Risotto de Unagi y Foie Grass
Arroz gohan salteado con foie-grass (15 gr),
miso y acompañado de anguila (40 gr) y

cebollin (trufa fresca-opcional)
400 MXN

Risotto de Erizo
Arroz gohan salteado con mantequilla
de ajo y echalote, miso y acompañado
de erizo (25 gr) y cebollin
350 MXN

Shake Kurogoma
Filete de salmon a la parrilla (180 gr), sobre
un espejo de crema de ajonjolí acompañado
de pure de camote, chicharron de salmon ,
espárragos y jitomate cherry salteados
550 MXN

Yaki Udon
Vegetales salteados con aceite de ajonjolí
y camarón (45 gr), base tsuyu con un ligero
toque picante,bonitoflakes y cebollin
300 MXN

SASHIMIS

Pescado o marisco crudo,
cortado en finas láminas.

Tiradito Maguro y Trufa
Láminas de atún aleta azul (45gr)
acompañadas con soya de la casa,
emulsión de trufa y tobiko (10gr) negro
415 MXN

Tiradito Shiropokesosu
Pesca blanca (80gr) a elección
acompañada de una soya cítrica a base
de manzana verde y emulsión de habanero
300 MXN

Maguro Sashimi (135gr)
Akami, Chu-toro, O-toro
495 MXN

Shiromi (135gr)
Jurel, totoaba, kampachi
370 MXN

Heiwa (150gr)
Chutoro, Salmon-King, Hamachi
450 MXN

POKE BOWLS

Rib-Eye
Base de arroz shari, láminas de rib-eye
(150gr) sellado con salsa dulce y edamames
440 MXN

Shiromi
Base arroz shari, pesca (150gr) a elección
marinada en salsa de jengibre sal de shiso,
tobiko y kizaminori
350 MXN

Tuna Avocado
Cubos de atún (150gr) marinados
en una salsa agridulce y ligeramente
picante acompañado de cubos de aguacate,
semillas de ajonjolí con kizaminori
400 MXN

Spicy Don
Base de arroz, tartar de la pesca
del día a elección del chef, salsa spicy,
aguacate y ajonjolí
380 MXN

RAMEN

Tonkotzu
Caldo de pollo y puerco, fideos, espinaca,
champiñón y huevo
250 MXN

Spicy Chicken
Fideos, fondo de pollo y puerco, pollo
empanizado, champiñón, espinaca, ajo
y huevo
250 MXN

Ebi
Fondo tsuyu, salsa tare, fideos de
arroz, camarones tempura, germen de alfalfa
y espinaca con un ligero toque picante
250 MXN

Udon Yasai
Fondo tsuyu, leche de coco, vegetales
salteados y pasta udon
250 MXN

YAKIMESHI

Yasai
Arroz frito con vegetales y huevo
140 MXN

Chicken

Arroz frito con vegetales, huevo y pollo
150 MXN

Pork Belly
Arroz frito con vegetales, huevo y pork belly
200 MXN

Moriawase
Arroz frito con vegetales, huevo,
pollo y pork belly
240 MXN

EXTRAS

Tampico 25 MXN

Aguacate 50 MXN

Pollo 100 MXN

Pork Belly 100 MXN

Foie Grass 120 MXN

Trufa Rallada 120 MXN

Tartufata 60 MXN

Yuzucosho 60 MXN

Trufa Laminada 100 MXN

Aceite de Trufa 60 MXN

POSTRES

Mochi Ice Cream
120 MXN

Tempura Helado
190 MXN

Key Lime Pie
190 MXN

Tiramisú
190 MXN

COCTELES CLÁSICOS

Negroni
Ginebra, Vermouth Rosso y Campari
300 MXN

Old Fashion
Bourbon, Angostura y azucar Mascabado
300 MXN

Manhattan
Bourbon, Vermouth Rosso, Angostura
260 MXN

Cosmopolitan
Vodka, jugo de arándano, jugo de limón
y jarabe natural
200 MXN

Margarita
Tequila, Cointreau, jugo de limón
y jarabe natural
220 MXN

Mezcalita
Mezcal, Cointreau, jugo de limón
y jarabe natural
220 MXN

Mojito
Ron blanco, jugo de limón, menta
y agua mineral
220 MXN

Aperol Spritz
Aperol, agua mineral y vino espumoso
250 MXN

Martini
Ginebra y Vermouth blanco o extra dry
220 MXN

Expreso Martinni
Vodka, Kahlúa, Café espresso
y jarabe natural
250 MXN

COCTELES DE AUTOR

Ronin Dragon
Sake, Midori, esencia de menta, jugo
de limon y top de vino tinto
390 MXN

Daisuki
Sake, vodka, licor de manzana, jarabe
de limonchelo y vino blanco
250 MXN

Gembu
Mezcal, cointreau, jugo de limón,
pepino, jarabe natural, top de jamaica
250 MXN

Lili' Smile
Sake, vodka, jugo de piña, jugo de
naranja, jarabe de limonchelo
y vino blanco
300 MXN

HEIWA
Vodka, licor de almendras, jugo de
piña y jarabe de limonchelo
300MXN

MOCKTAILS

Calpis Natural o Mineral
120 MXN

Cherry Temple
Jugo de limon, agua mineral y cereza
100 MXN

Mojito Virgen
Agua mineral, limón, menta y jarabe natural
100 MXN

Jamaica Mint
Esencia de jamaica, jarabe de menta, dash
de limón y agua mineral
130 MXN

Limonada de gengibre
130 MXN

Arnold Palmer
Té negro, limón y jarabe
100 MXN

Orange Grass
Jugo de naranja, top de frutos y jarabe
de romero
120 MXN

Limonada Y Naranjadas Natural
100 MXN

Limonada Y Naranjadas Minerales
120 MXN

Té's
Verde | Jazmin | Negro
70 MXN

Té's Caliente
150ML
110 MXN

SAKE

Takashimizu
(Junmaishu Sake Nokuni)
60% | 300 ml
560 MXN

Kunizakari
(Junmai Nigori)
70% | 300 ml
700 MXN

Shirataki Shuzu
(Junmai Dai Ginjo)
750 ml
3900 MXN

Nami(Junmai)
60%| 750 ml
1500 MXN

Junmaishu Yamadanishiki Sawanotsuru
300ml
750 MXN

SAKE POR COPA

Sho Chiku Bai (Junmai)
Caliente | Frio 120ml
250 MXN

DEGUSTACIÓN DE SAKE

4 Variedades de Sake
200 ml

Junmai
Nigori
Junmai Ginjo
Junmai Daiginjo

2000 MXN

VINO

Monte Xanic - Sauvignon Blanc
Viña Kristel 2022
Copa 550 MXN | Botella 2000 MXN

Monte Xanic - Chardonnay
2022
Copa 550 MXN | Botella 2000 MXN

Casa Madero - Chardonnay
2023
Copa 550 MXN | Botella 1600 MXN

Casa Madero - Rose V
2023
Copa 350 MXN | Botella 1600 MXN

Casa Madero - Cabernet
Sauvignon
2020
Copa 550 MXN | Botella 2000 MXN

Casa Madero - Merlot
2021
Copa 550 MXN | Botella 2000 MXN

Vino Espumoso
Copa
200 MXN

訪問ありがとうございました。
go homon arigato gozai mazu

GRACIAS POR SU VISITA

Siéntase libre de compartir su experiencia con otros en Tripadvisor y en OpenTable.





IMPORTANT

Feel welcome, and there are some very important things to consider during your visit:

Please notify your host of any allergies or dietary restrictions.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, fish, seafood, or eggs can increase your risk of contracting foodborne illnesses and is the diner's responsibility.

Changes requested by the diner may be subject to an extra cost.

All our prices are in Mexican Pesos MXN and include 16% VAT.

APPETIZERS

Edamame Steamed soybeans
90 MXN

Spicy Edamame Spicy soybeans
100 MXN

Kareage Edamame
Fried edamame with a potato base
and spicy seasoning
100 MXN

Pork Belly Gyozas
Japanese dumplings filled with pork belly
and sesame oil
160 MXN

Wonton Tostada
White fish marinated in a lightly spicy citrus
sauce, served with avocado
2 pcs | 160 MXN

Rock Shrimp
Tempura shrimp (110g) tossed in spicy
sauce and sesame seeds
310 MXN

Mixed Tempura
Mix of tempura vegetables and shrimp
served with a citrus dipping sauce
220 MXN

Niku Asupara
Asparagus wrapped in beef fillet (80g) served
with spicy teriyaki sauce and yuzu kosho
240 MXN

Miso Soup
Miso broth, tofu, and wakame
150 MXN

Gohan Rice
Steamed rice
100 MXN

NIGIRI

(2 pieces)

Akami 15g
270 MXN

Chu-toro 15g
290 MXN

O-toro 15g
300 MXN

Canadian Salmon 15g
320 MXN

Hamachi 15g
340 MXN

Saba 15g
150 MXN

Totoaba 15g
240 MXN

Escolar 15 gr
190 MXN

Unagi 15g
330 MXN

King Salmon 15g
380 MXN

Mackerel 15g
150 MXN

Sea Urchin
1 pc | 350 MXN

Ikura
450 MXN

HAND ROLLS

Cone-shaped hand-rolled sushi.

Truffle Hamachi
Hamachi (45g), scallion, and truffle oil
270 MXN

Ginger Akami
Slices of lean tuna (45g) marinated in ginger
sauce and fried garlic
235 MXN

Chutoro-Foie Gras
Chutoro (45g); medium-fatty tuna seared
with foie gras and sweet sauce
290 MXN

Truffle Salmon
Canadian Salmon (45g), avocado,
and truffle emulsion
235 MXN

Otoro-Ikura
Slices of o-toro (45g), cucumber, and ikura
(salmon roe)
370 MXN

Eel & Garlic
Eel (45g) seared with fried garlic
and sweet sauce
250 MXN

HOSOMAKI

Tekka Maki
Bluefin tuna (40g) wrapped in nori seaweed
and soy sauce
280 MXN

Miso Salmon
Seared salmon (40g) served with spicy miso,
wrapped in nori, fried garlic, and lemon zest
330 MXN

Tekka Miso
Bluefin tuna (40g) and sweet miso wrapped
in nori, shiso salt, and lemon zest
280 MXN

URAMAKI

Heiwa
Inside: Cucumber, avocado, and shiso leaf.
Outside: White fish (40g), lightly seared black
pepper, ume (plum), and lemon zest
300 MXN

Rainbow Roll
Inside: Cucumber and kanikama.
Outside: Salmon, tuna, white fish (40g),
and avocado with sweet sauce
350 MXN

Spicy Tuna
Inside: Cucumber and avocado.
Outside: Spicy tuna topping (40g), fried leek,
and sweet sauce
350 MXN

Spicy Salmon
Inside: Cucumber and avocado.
Outside: Spicy salmon topping (40g), salmon
skin, and scallion
300 MXN

Crispy Dynamite
Inside: Cucumber, avocado, and soy paper.
Outside: Spicy scallop topping with lightly
seared tobiko and tempura flakes
320 MXN

Shrimp Tempura Maki
Inside: Cucumber and tempura shrimp (40g).
Outside: Avocado, sweet and sour sauce,
and sesame seeds
250 MXN

Dragon Roll
Inside: Cucumber and spicy fish of the day.
Outside: Eel (40g), avocado, sweet sauce,
and sesame seeds
350 MXN

Oishi Maki
Inside: Avocado and spicy kanikama.
Outside: Tuna slices (40g), bubu arare
(crispy rice), and a ponzu reduction topping
350 MXN

Futomaki
Chef's selection of 3 fish (40g), cucumber,
and avocado
280 MXN

Salmon Avocado
Inside: Cucumber.
Outside: Salmon (40g), avocado, and scallion
250 MXN

CHUMAKIS

Soft Shell Crab Maki
Inside: Cucumber, avocado, scallion, and
soft-shell crab (40g). Served with sweet
sauce and bonito flakes
300 MXN

Futomaki
Chef's selection of 3 fish (40g), cucumber,
avocado, and takuan (pickled radish)
280 MXN

Maguro Maki
Tuna tartare (40g) with house soy sauce
wrapped in nori seaweed
400 MXN

SPECIALS

Unagi & Foie Gras Risotto
Sauteed Gohan rice with foie gras (15g)
and miso, served with eel (40g) and scallion
(fresh truffle optional)
400 MXN

Sea Urchin Risotto
Sauteed Gohan rice with garlic butter,

shallots, and miso, served with sea urchin
(25g) and scallion
350 MXN

Shake Kurogoma
Grilled salmon fillet (180 gr) over a sesame
cream base, served with sweet potato puree,
salmon cracklings, asparagus, and sautéed
cherry tomatoes
550 MXN

Yaki Udon
Vegetables sautéed in sesame oil with shrimp
(45g), tsuyu base with a lightly spicy touch,
bonito flakes, and scallion
300 MXN

SASHIMIS

Raw fish or seafood, sliced into thin pieces.

Maguro & Truffle Tiradito
Bluefin tuna slices (45g) served
with house soy sauce, truffle emulsion,
and black tobiko (10g)
415 MXN

Shiropokesosu Tiradito
Choice of white fish (80g) served with
a green apple-based citrus soy
and habanero emulsion
300 MXN

Maguro Sashimi (135g)
Akami, Chu-toro, O-toro
495 MXN

Shiromi (135g)
Yellowtail, totoaba, kampachi
370 MXN

Heiwa (150g)
Chutoro, King Salmon, Hamachi
450 MXN

POKE BOWLS

Rib-Eye
Shari rice base, seared rib-eye slices (150g)
with sweet sauce and edamame
440 MXN

Spicy Don
Rice base, chef's choice of spicy fish tartare,
spicy sauce, avocado, and sesame seeds
380 MXN

Shiromi
Shari rice base, choice of fish (150g)
marinated in ginger sauce, shiso salt, tobiko,
and kizaminori
350 MXN

Tuna Avocado
Tuna cubes (150g) marinated in a sweet
and sour, lightly spicy sauce,
served with avocado cubes,
sesame seeds, and kizaminori
400 MXN

RAMEN

Tonkotsu
Chicken and pork broth, noodles, spinach,
mushroom, and egg
250 MXN

Spicy Chicken
Noodles, chicken and pork broth, breaded
chicken, mushroom, spinach, garlic, and egg
250 MXN

Ebi
Tsuyu broth, tare sauce, rice noodles,
tempura shrimp, alfalfa sprouts, and spinach
with a lightly spicy touch
250 MXN

Udon Yasai
Tsuyu broth, coconut milk, sautéed
vegetables, and udon noodles
250 MXN

YAKIMESHI

Yasai
Vegetable & egg
140 MXN

Chicken
Vegetable, egg & chicken
150 MXN

Pork Belly
Vegetable, egg & pork belly
200 MXN

Moriawase
Vegetable, egg, chicken & pork belly
240 MXN

EXTRAS

Tampico 25 MXN
Avocado 50 MXN
Chicken 100 MXN
Pork Belly 100 MXN
Foie Gras 120 MXN
Grated Truffle 120 MXN
Tartufata 60 MXN
Yuzukosho 60 MXN
Sliced Truffle 100 MXN
Truffle Oil 60 MXN

DESSERTS

Mochi Ice Cream
120 MXN
Tempura Ice Cream
190 MXN
Key Lime Pie
190 MXN
Tiramisu
190 MXN

CLASSIC COCKTAILS

Negroni
Gin, Rosso Vermouth, and Campari
300 MXN

Old Fashioned
Bourbon, Angostura bitters,
and Muscovado sugar
300 MXN

Manhattan
Bourbon, Rosso Vermouth,
and Angostura bitters
260 MXN

Cosmopolitan
Vodka, cranberry juice, lime juice,
and simple syrup
200 MXN

Margarita
Tequila, Cointreau, lime juice,
and simple syrup
220 MXN

Mezcalita
Mezcal, Cointreau, lime juice,
and simple syrup
220 MXN

Mojito
White rum, lime juice, mint, and mineral water
220 MXN

Aperol Spritz
Aperol, mineral water, and sparkling wine
250 MXN

Martini
Gin and White or Extra Dry Vermouth
220 MXN

Espresso Martini
Vodka, Kahlúa, espresso, and simple syrup
250 MXN

SIGNATURE COCKTAILS

Ronin Dragon
Sake, Midori, mint essence, lime juice,
topped with red wine
390 MXN

Daisuki
Sake, vodka, apple liqueur, limoncello syrup,
and white wine
250 MXN

Gembu
Mezcal, Cointreau, lime juice, cucumber,
simple syrup, topped with hibiscus
250 MXN

Lili's Smile
Sake, vodka, pineapple juice, orange juice,
limoncello syrup, and white wine
300 MXN

HEIWA
Vodka, amaretto (almond liqueur), pineapple
juice, and limoncello syrup
300 MXN

MOCKTAILS

Calpis (Still or Sparkling)
120 MXN

Cherry Temple
Lime juice, mineral water, and cherry
100 MXN

Virgin Mojito
Mineral water, lime, mint, and simple syrup
100 MXN

Jamaica
Mint Hibiscus essence, mint syrup, a dash
of lime, and mineral water
130 MXN

Ginger Lemonade
130 MXN

Arnold Palmer
Black tea, lemon, and syrup
100 MXN

Orange Grass
Orange juice, berry top, and rosemary syrup
120 MXN

Fresh Lemonade or Orangeade
Still
100 MXN

Fresh Lemonade or Orangeade
Sparkling
120 MXN

Teas
Green | Jasmine | Black
70 MXN

Hot Tea (150ml)
110 MXN

SAKE

Takashimizu (Junmaishu Sake Nokuni)
60% | 300ml
560 MXN

Kunizakari (Junmai Nigori)
70% | 300ml
700 MXN

Shirataki Shuzu (Junmai Dai Ginjo)
750ml
3,900 MXN

Nami (Junmai)
60% | 750ml
1,500 MXN

Junmaishu Yamadanishiki Sawanotsuru
300ml
750 MXN

SAKE BY THE GLASS

Sho Chiku Bai (Junmai)
Hot or Cold | 120ml
250 MXN

Sake Tasting

4 Varieties of Sake
200ml total

Junmai
Nigori
Junmai Ginjo
Junmai Daiginjo

2,000 MXN

WINE

Monte Xanic - Sauvignon Blanc
Viña Kristel 2022
Glass 550 MXN | Bottle 2,000 MXN

Monte Xanic - Chardonnay
2022
Glass 550 MXN | Bottle 2,000 MXN

Casa Madero - Chardonnay
2023
Glass 550 MXN | Bottle 1,600 MXN

Casa Madero - Rose V
2023
Glass 350 MXN | Bottle 1,600 MXN

Casa Madero - Cabernet Sauvignon
2020
Glass 550 MXN | Bottle 2,000 MXN

Casa Madero - Merlot
2021
Glass 550 MXN | Bottle 2,000 MXN

Sparkling Wine Glass
200 MXN

訪問ありがとうございました。
go homon arigato gozai mazu

THANK YOU FOR VISITING

Feel free to share your experience with others on Tripadvisor and OpenTable.

