



rodízio sem arroz
acréscimo de: **15,00**
por pessoa

109,97
por pessoa



Rodízio Kiichi

rodízio sem arroz
acréscimo de: **15,00**
por pessoa

139,97
por pessoa

ENTRADAS

- Shimeji
- Ebishin de salmão
- Harumaki de queijo
- Harumaki de siri **NOVO**
- Camarão à dorê
- Camarão alho e óleo
- Camarão empanado
- Lula à dorê
- Croquete de shimeji
- Croquete de siri com geleia de pimenta **NOVO**
- Casquinha de siri



rodízio sem arroz
acréscimo de: **15,00**
por pessoa

185,97
por pessoa

Rodízio Almoço

servido somente em dias úteis

ENTRADAS

- Missoshiro
- Shimeji
- Ebishin
- Harumaki de queijo
- Camarão empanado
- Croquete de shimeji
- Croquete de frango

TEMAKIS

- Califórnia - manga, kani, e pepino
- Hot roll
- Surpresa
- Salmão skin
- Salmão completo
- Salmão, geléia, cebolinha e creme cheese
- Salmão, shimeji, creme cheese, cebolinha e criski
- Especial - ovas, salmão e criski

PRATOS FRIOS

- Sashimi
- Sushi
- Sushi de atum
- Enrolados
- Hot roll
- Uramaki especial
- Mini hot
- Mini hot com molho especial
- Romeu e Julieta
- Jow com geléia
- Maçarico
- Ceviche

PRATOS QUENTES

- Teppan de frango
- Teppan de anchova
- Teppan de legumes
- Yakisoba vegetariano
- Yakisoba de frango
- Frango empanado
- Tempura de legumes
- Soba de camarão
- Salmão ao molho de maracujá

SOBREMESA

- Sorvete no copo (um por pessoa)



Almoço
Executivo e
Rodízio Almoço
serão servidos
somente
em dias
úteis

TEMAKIS

- Califórnia - manga, kani, e pepino
- Empanado
- Surpresa
- Skin
- Salmão
- Salmão com shimeji
- Salmão com geleia
- Salmão grelhado
- Atum
- Peixe Branco
- Especial - ovas, salmão e criski

PRATOS FRIOS

- Sashimi
(salmão, atum, peixe branco e especiais do chef)
- Niguri
(salmão, atum, peixe branco e especiais do chef)
- Uramaki
(salmão, atum e especiais do chef)
- Jow
(salmão, geleia e Chico Cesar)
- Hossomaki
(salmão, pepino e kani)
- Hot Roll e Mini Hot especiais
- Hot de banana com doce de leite ou chocolate **NOVO**
- Sashimi de atum selado com molho de laranja **NOVO**
- Carpaccio ao molho de alcaparras **NOVO**
- Carpaccio ao molho de laranja com mel **NOVO**
- Carpaccio ao molho de ervas **NOVO**
- Carpaccio trufado com raspas de limão siciliano
- Tataki de salmão, atum ou peixe branco trufado **NOVO**
- Sashimi agridoce **NOVO**
- Sashimi com molho picante **NOVO**
- Ceviche Kiichi
- Salmão no maçarico
- Ostras frescas cruas **NOVO**

PRATOS QUENTES

- Teppan de frango
- Teppan de anchova
- Teppan de legumes
- Yakisoba vegetariano
- Yakisoba de frango
- Yakisoba misto
- Tempura de legumes
- Soba de camarão
- Salmão ao molho de maracujá
- Frango picante
- Karague de frango **NOVO**
- Peixe com purê **NOVO**

SOBREMESA

- Consulte o garçom

Rodízio Premium

ENTRADAS

- Missoshiro
- Shimeji especial - shimeji, lula e camarão refogado na manteiga
- Ebishin
- Camarão empanado
- Croquete de shimeji
- Guioza
- Sunomono com lula

PRATOS FRIOS

- Salmão no maçarico
- Ceviche
- Ceviche com vieiras e azeite trufado
- Combinado de peixes mistos
- Sushi de polvo
- Sushi de camarão
- Jow com vieiras
- Sashimi de polvo
- Sashimi de Kani
- Enrolados especiais

TEMAKIS

- Skin
- Ovas
- Polvo
- Atum
- Salmão
- Salmão grelhado
- Ebi - camarão cozido
- Ebitem - camarão empanado
- Peixe branco
- Peixe branco grelhado
- Califórnia - manga, kani, e pepino
- Temaki criativo - o cliente monta o seu próprio temaki

PRATOS QUENTES

- Teppan de frutos do mar
- Teppan misto
- Soba de camarão
- Yakisoba de frutos do mar
- Robatas - abobrinha e brócolis japonês, camarão

SOBREMESA

- Sobremesa da casa (consulte o garçom)

