



ENTRADAS Y ENSALADAS

CRISPY RICE (50 g) 🐟	230	BAO (50 g)	230
Crocante de arroz, atún picante, cremoso de aguacate		Pork belly, ensalada de pepino, cacahuete	
PALOMITAS DE CAMARÓN (100 g) 🦐	320	EDAMAME (100 g) 🌱🌱	190
Salteados en miso		Salteados con ajo, soya o al vapor	
TEMPURA MIXTO (90 g) 🦐	380	ENSALADA HIROSHI 🌱🌱	200
Camarón, vegetales, salsa tsentsuyu ó aioli de jengibre		Lechugas mixtas, vegetales, aderezo de gengibre	
GYOZA		AMAI SAKE (80 g) 🐟	260
Salsa de ciruela ahumada		Salmón fresco, pepino persa, cilantro, ikura, vinagreta de jalapeño dulce	
·Mariscos (50 g) 🦐	280		
·Vegetales 🌱	210		

SASHIMIS

CILANTRO TOSAZU (100 g) 🐟	380	KAMPACHI (80 g) 🐟🌱	560
Salmón sellado, salsa de cilantro, hojuelas de ajo, hojuelas de chile		Sellado en aceite de ajonjolí, salsa ponzu	
TIRADITO BLANCO (80 g) 🐟🌱	280	SALMÓN YUZU (80 g) 🐟	370
Pesca del día, salsa de soya, salsa de ajonjolí picante		Kani kama, salsa de yuzu koshō	
MAGURO PONZU (80 g) 🐟🌱	380	O-TORO (100 g) 🐟🌱🍷	750
Atún fresco con salsa ponzu, yuzu tobiko, cebollín, hojuelas de ajo tostado		Servido en corte tradicional	
HAMACHI (80 g) 🐟🌱	600	SALMÓN ORA KING (100 g) 🐟🌱🍷	750
Vinagreta de trufa, wasabi, ikura, chile serrano		Servido en corte tradicional	
DRY SHIRO MISO (80 g) 🐟🌱	340	SASHIMI MIXTO (180 g) 🐟🌱🍷	980
Pescado blanco, chips de ajo, miso		O-oro, Kampachi, Hamachi, Salmón Ora King, servido en corte tradicional	

MAKIS

MANGO SPECIAL ROLL (90 g) 🦐	380	TOSAZU SAKE (100 g) 🐟	360
Mango, camarón tempura, salsa de anguila picante		Salmón sellado, pepino, aguacate, cilantro	
MAGURO SPICY (65 g) 🐟🦐	380	SAKE CITRUS (120 g) 🐟🦐	420
Pepino, aguacate, cilantro, atún marinado		Camarón tempura envuelto en salmón	
ANGUILA (80 g) 🐟🦐	440	YUZU MAKI 🌱🌱	340
Anguila, camarón tempura, aguacate		Aguacate, pepino, aderezo de yuzu miel	
ARCOIRIS (60 g) 🐟	320	WAGYU MAKI 🍷	1,200
Aguacate, salmón, pesca del día, atún		Mamenori, aiolí de trufa, wagyu americano	

🐟 Pescado 🦐 Mariscos 🌱 Vegano 🌱 Vegetariano 🌱 Sin Gluten

Premium Culinary 🍷 20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan.

Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.
Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

NIGIRIS (Por pieza)

Camarón (20g)	160	Anguila (20 g)	280
Hamachi (15 g)	230	Atún (15 g)	160
Masago (12 g)	230	Salmón (15 g)	160
Ikura (12 g)	440	Ora king de salmón (30 g)	590
Pesca del día (15 g)	140	O-toro (30 g)	590

SOPAS

RAMEN SHOYU (50 g) Pork belly, caldo de pollo, fideos	450	SOPA MISO Alga wakame, cebollín, tofu	170
--	-----	--	-----

ARROZ Y FIDEOS

ARROZ		FIDEOS	
Arroz frito		Salteados	
·Vegetales	220	·Vegetales	300
·Pollo (50 g)	240	·Pollo (150 g)	320
·Carne (50 g)	250	·Carne (150 g)	380
·Camarón (50 g)	260	·Camarón (120 g)	340
·Mixto (60 g)	260		

ROBATAS (Brochetas japonesas)

ROBATA HIROSHI (295 g) Camarón, pollo, salmón, espárrago con tocino	450	ROBATA VEGGIE Col de bruselas, calabaza, portobello, espárrago	280
QUIJADA DE PESCADO (250 g) A la parrilla en salsa dulce	200	PULPO A LA PARRILLA (180 g) Pulpo al grill marinado con chimichurri japonés	600

ESPECIALIDADES DEL CHEF

TOFU A LA PARRILLA Curry Japones	280	SALMÓN MISO (180 g) En espejo de miso	570
PESCADO CURRY Pesca del día en salsa de curry cremosa	510	WAGYU AMERICANO (90 g) Servido en corte tradicional, parrilla en mesa	1,200
TERIYAKI Vegetales y salsa teriyaki			
·Pechuga de Pollo (180 g)	410		
·Rib Eye (290 g)	970		