

SASHIMIS (特別)
FRÍOS CORTES DE PESCA FRESCA
(4 PIEZAS)

SAKE - SALMÓN
Salmón fresco.
\$ 65.900

PESCA BLANCA
DE TEMPORADA
Pesca fresca blanca. \$99.600

MAGURO ATÚN
ALETA AMARILLA
\$ 80.300

UNAGI ANGUILA
\$99.500

NIGIRI (特別)
(2 BOCADOS)

PRESENTE ABURI
(Pesca blanca) Nikiri de la casa. Tartar de trufa y ralladura de limón.
\$ 82.400

ALIMENTO DE DIOSES
Atún aleta amarilla estilo edomae, foie gras, trufa negra y queso granapadano.
\$ 75.700

TORO DE SALMÓN
Ventresca de Salmón estilo aburi, furikake , mantequilla de ponzu. \$ 66.300

UN SABOR MÍSTICO
Anguila kabayaki. Queso Philadelphia frito, gel de guindilla y manzana verde. \$ 64.500

NIKKEI SAKE
Salmón betabel. Chalaca de mango. Aji amarillo y sal de trufa. \$ 65.000

MAKI (特別)
(5 BOCADOS)

AKITO
Langostino crispy, queso philadelphia, aguacate, Salmón, miel de miso y togarashi. \$ 69.800

MOSAICO DE LOS MARES
Salmón, atún, pesca blanca, aguacate, tartar de cangrejo, dip de wasabi y masago. \$ 77.200

EN NUESTRO TIEMPO
Kanikama, queso Philadelphia coronado con tartar de salmón,tobiko y negi crocante. Acompañado con ponzu de mango biche. \$ 88.700

MAKI AKAI TUNA
Atún aleta amarilla, arroz de sushi con semillas. Aguacate. Tartar de camarón y crocante de tapioca. \$79.800

ILUMINISCENCIA
Uramaki de anguila crispy, queso Philadelphia, ensalada de algas y kanikama, topping de entraña wangus y nikiri de la casa, finalizado con chimichurri asiático. \$ 88.900

JARDÍN ZEN (VEGGIE)
Maki vegetariano con tofu crispy, zanahoria osmotizada en sake de lychees, espinaca salteada, cobertura de puré de zapallo y crocante de arracacha. \$ 46.900

MAKI KURO
Uramaki de arroz en tinta de calamar, tartar de salmón, queso Philadelphia, tartar de scallops, langostino y pulpo parrillado enchimichurri. \$ 82.200

EL PERFUME
Langostino, manzana verde, aguacate, queso Philadelphia, cubierto con anguila kabayaki, perfume de ron y panela. \$ 79.900

AMÉ
Langostino crispy, pepino europeo, masago, coronado con kanikama en salsa amé. \$ 79.800

MAKI ACEVICHADO
Scallops,mango, queso Philadelphia con aguacate y atún aleta amarilla, coronado con tartar de pesca blanca y salsa acevichada. \$ 78.900

MENÚ INFANTIL

Maki Philadelphia. Camarones crocantes, noddles agridulces y mini profiterol de amarenas. \$89.800

ENTRADASYCOMPARTIR (特別)

ENTRADAS FRESCAS

UNA NOCHE EN TOKIO
(4 unds) Geisha de atún. Camarón nikiri. Setas en sake y espejo de ponzu ahumado.
\$ 67.900

GUNKAN HIDDEKI
(2 unds) Toro de salmón. Shari de arroz crocante. Scallops & sriracha y miel de gulupa. \$ 62.600

GEISHA MIYAGI DE SALMÓN
(5 unds) Salmón al estilo edomae, arracacha, mayokimche, trufa y aguacate.
\$ 69.000

HAMACHI GUNKAN
(2 unds) Pesca blanca. Chalaca y cremoso de aji al fuego. \$ 64.400

NORI TACO
(2 und) Arroz de sushi, pepino europeo, tartar de salmón, coco tostado y miel de gulupa. \$ 59.800

OSHI CRISPY RICE ATÚN
(2 und) Oshi crocante con tartar, láminas de aguacate, queso Philadelphia y tobiko.
\$ 54.900

OSHI CRISPY RICE SALMÓN
(2 und) Oshi crocante con tartar (salmón) láminas de aguacate, queso Philadelphia y tobiko.
\$ 54.900

DUMPLINGS DE CERDO
(5 unds) Rellenos de bondiola de cerdo. Manzana caramelizada y aji amarillo. Salsa de morron y sweet chili y coral de limón. \$ 69.700

PULPO A LA FOGATA
Pulpo a la parrilla con nikiri de anguila, papas criollas en mayo chipotle y espinaca cítrica. \$ 105.800

CEVICHE A LA ROCA
Pesca blanca de temporada, aji dulce, coriandro con paprika , salsa huancaína, chips de nativos y maíz cancha. \$ 69.200

TACOS WANGUS
(2 und) Entraña wangus salteada en salsa hoisin, aguacate , mayo wasabi y cebollas encurtidas en remolacha. \$ 65.400

TACOS DE PULPO
(2 und) Tartar de pulpo en salsa chalaca y chimichurri, espinaca cítrica. Katsura de papa nativa. \$ 66.800

TACO RIBS
(2 und) Costilla de cerdo St louis en salsa cítrica y coriandro, Maíz crocante acompañado de crepes con ensaladilla dé feijoa. \$ 62.400

TORI SURAI
Cubos de pollo crujientes en salsa de chile, ensaladilla de mango y gohan. (Ligeramente picante). \$ 64.200

PAPAS KAORI
Papas criollas crujiente con dressing sesame, queso parmesano y prosciutto crujiente. \$ 37.400

PASTEL DE CANGREJO
Croquetas de cangrejo apanadas con panko, bañadas en salsa dinamita y kanikama. Furikake de algas y limón tatemado. \$ 59.800

INSPIRACIÓN MARINA
Camarón apanado con panko kimchi, acompañado de salsa de chili gulupa y uchuva. (ligeramente picante) \$ 71.700

SOPAS 特別)

MISO RAMEN (VEGGIE)
Caldo miso, noodles de trigo tofu, edamames, algas wakame, tomate parrillado, shitakes y algas nori. \$46.500

MINI RAMEN SHOYU
Fondo de ave y cerdo, Egg Noodles, bondiola de cerdo, espárragos, tofu, tomate parrillado, setas y huevo ajitsuke. \$53.300

MESA KYOTO (25-30 min)

Variedades de sashimis, nigiris y makis los más frescos, selección de nuestro itamae. (16 bocados) \$425.500

MESA OKINAWA (25min)

Selección de los cortes de pescado más frescos del momento escogidos por nuestros itamaes. Varía según la pesca del día y la temporada. \$324.000

MESA IZAKAYA

Selección de los niguiris más frescos del momento escogidos por nuestro Itamae. 5 bocados. \$ 217.700

PLATOS PRINCIPALES メイン

POLLO NAGOYA

Marinado en cinco especias, salsa coreana y arroz al wok con tocineta, zanahoria, maíz tierno, acompañado de kimchi de la casa. **\$79.800**

ARROZ PODER DEL TIEMPO

Arroz al wok con salsa de ostras, pollo en cubos y vegetales frescos. Panceta de cerdo glaseada en teriyaki de borojo y ensaladilla fresca de espinaca. Pepino Terminada con leche atigrada de borojo y coco. **\$86.000**

TESORO DE LA TIERRA

Arroz cremoso al wok con setas, mantequilla de maní, fondo ramen. Cubos de lomo en salsa hoisin y tamarindo, huevo pochado, gyozas crocantes y tartufo **\$129.700**

EN BUSCA DEL TIEMPO PERDIDO

Pesca blanca de temporada glaseada en miso toffe. Arroz cremoso con curry y queso sopo acompañada de ensalada de rúcula y rábanos encurtidos. **\$114.200**

FUEGO Y MAR :

Langosta entera salteada en chimichurri asiático y coco. Terminada con queso grana padano y acompañada de pan masa madre de romero y uchuvas. **\$429.000**

PUENTE ENTRE MARES

Mariscos y setas salteados en tamarindo, curry massaman. Leche de coco y albahaca. Tallarines de arroz. Katsura de mango fresco y remolacha crocante. **\$134.700**

EL SABOR DEL TIEMPO

Costillas St louis de cerdo cocidas a baja temperatura bañadas en bbq de uchuvas, acompañadas de fideos en mantequilla de limón y ensalada mediterránea. **\$131.600**

SALMÓN DEL FIN DEL MUNDO

Asado a la robata con encostrado de pistacho. Ensalada de vegetales encurtidos y espuma de miso. **\$113.400**

CARNES 肉

ENTRAÑA ABURI

Sellada al carbón y glaseasa con salsa tonkatsu. Ensalada caliente con especias asiáticas y queso grana padano. Acompañada de chips de batata. **\$224.400**

RIB EYE HIRO

Chuletón w Angus certified x 400 gr asado en mantequilla de romero , acompañado de chimichurri y papas criollas crocantes. **\$324.400**

CORTES PREMIUM

BAJO DISPONIBILIDAD

Porter House, Cowboy, Tomahawk Wagyu 75% - Angus 25%. Marmoleo Superior (Carne importada de Texas) **\$829.400**



WAGYU 和牛

NEW YORK 330GR

1 acompañamiento **\$620.400**

NIGIRIS

Mantequilla miso. **\$ 87.100**
Mantequilla trufa. **\$ 98.100**

TATAKI 160GR

Con parrilla en la mesa acompañado de ensalada. **\$260.300**

MINI BURGER WAGYU 120GR

Tómate san marzano, lechuga, mayonesa japonesa, queso y papas fritas. **\$ 99.800**

EL ARTE DEL SABOR URUGUAYO LLEGA CON MARMOLEO 8 Y 9. FESTIVAL WAGYU, EDICIÓN LIMITADA.

ACOMPANAMIENTOS 季節のスペシャル

COGOLLOS A LA ROBATA

Centros de lechugas asados en la Robata con salsa de tres quesos y tocineta de sandía (Vegetariano). **\$38.200**

PAPA A LA FRANCESA

Papas fritas con queso grana padano y cebollín. **\$26.800**

ARROZ AL WOK

Salteado con vegetales y salsas asiaticas **\$26.800**

FIDEOS DE ARROZ AL LIMÓN

Salteados con mantequilla de limón. **\$26.400**

ENSALADA DE LA CASA

Espinaca, naranja, edamames, cascós de guayaba y cebolla puerro crocante. **\$22.500**

EDAMAMES

Frijol de soya en su vaina, aderezado con salsas yakiniku y togarashi. **\$33.200**

VEGETALES AL WOK

Variedad de vegetales salteados al wok con salsas asiáticas. **\$32.800**

ARROZ GOHAN

Arroz cocido al vapor con semillas de ajonjolí. **\$ 25.300**

POSTRES デザート

COCO BRULEE (PARA DOS)

Coco en texturas con maracuyá y haba tonka, acompañado de macadamias crujientes y salsa de caramelo al coco. **\$68.800**

DEGUSTACIÓN DE POSTRES

Versión minidecadauno de nuestros postres. **\$127.000**

MONTE FUJI (15 MIN)

Volcán de chocolate al 70% relleno con ganache de té matcha, helado de temporada. **\$39.400**

TORTA PHILADELPHIA

Tarta de queso Philadelphia con helado de temporada y salsa de frutos rojos. **\$37.500**

BONSAI

Tapioca al estilo arroz con leche, muselina de arequipe, crocante de arroz, almendras, crumble de Cocoa y helado de temporada **\$41.800**

PROFITEROL Y YUZU.

Profiterol relleno de diplomata de amarenas. Coronado con curd de yuzu y acompañado de crumble de gochujang y helado de temporada. **\$39.200**