





OMAKASE

O omakase, que em sua tradução literal significa "eu confio em você", é um menu elaborado especialmente pelo chef e servido exclusivamente em nosso sushi bar. A experiência tradicional japonesa é baseada em dar a liberdade para o chef servir pratos tradicionais e de acordo com sua criatividade.

Horários para reservas: 20h.

Reservas com 24h de antecedência.

Capacidade de até 06 pessoas por horário.

Omakase, which literally means "I trust you", is a special menu prepared by the chef and served exclusively in our sushi bar. The traditional Japanese experience is based on giving the chef freedom to serve traditional dishes according to his creativity.

Reservation time: 8pm.

Reservations with 24h in advance.

Capacity of 06 people per schedule.

OMAKASE

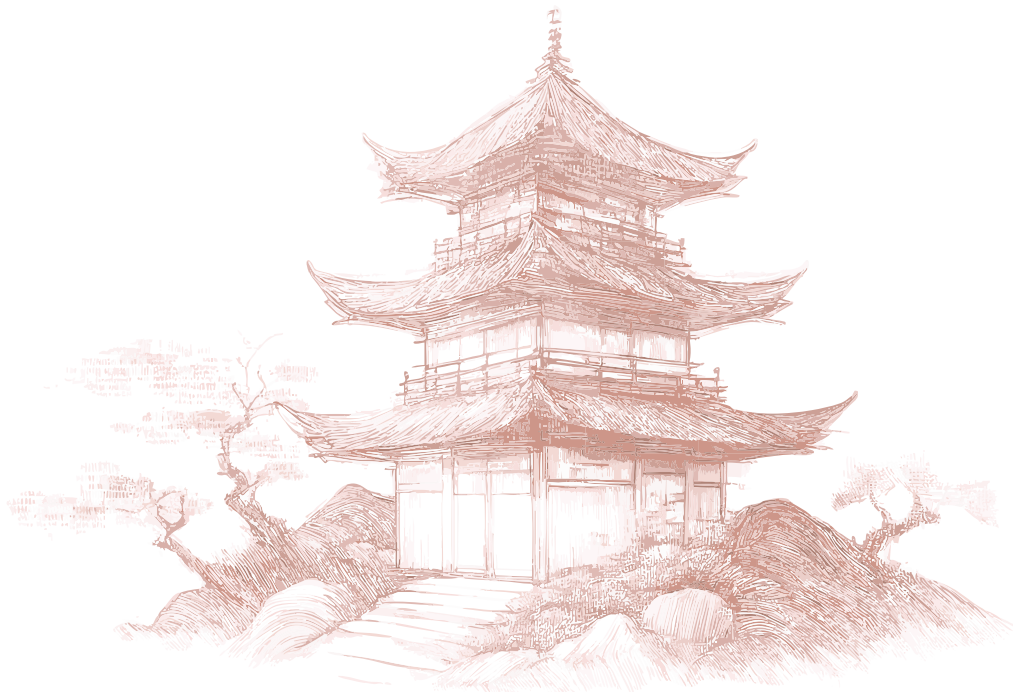
R\$ 950 + 10% taxa de serviço por pessoa / service tax per person

HARMONIZAÇÃO SAKE | SAKE PAIRING

R\$ 890 + 10% taxa de serviço por pessoa / service tax per person

HARMONIZAÇÃO RUINART | RUINART PAIRING

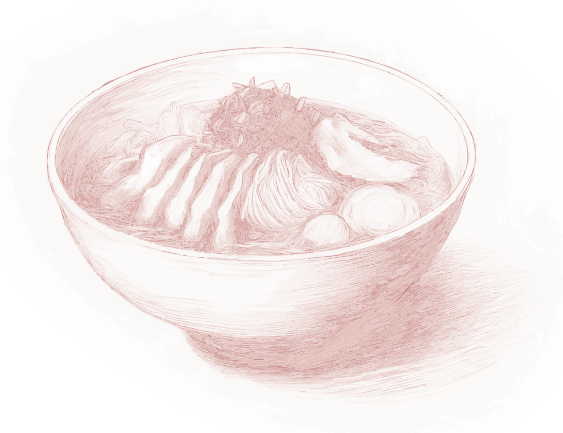
R\$ 1950 + 10% taxa de serviço por pessoa / service tax per person



SUKIYAKI

Inspirado nas tradições do Japão feudal, o sukiyaki nasceu como um prato de celebração, união e acolhimento. Mais do que uma simples receita, tornou-se um verdadeiro ritual social japonês, onde todos se reúnem ao redor da mesma panela, cozinhando e compartilhando juntos. Ganhou popularidade durante a era Meiji, quando a carne bovina passou a representar o progresso, e desde então se firmou como um clássico nas mesas das famílias japonesas.

Inspired by the traditions of feudal Japan, sukiyaki emerged as a dish of celebration, togetherness, and warmth. More than just a recipe, it became a cherished social ritual, where everyone gathers around a single pot to cook and share the meal together. It gained popularity during the Meiji era, when beef came to symbolize progress, and has since become a beloved classic on Japanese family tables.



| SUKIYAKI MENU

R\$ 545 + 10% taxa de serviço por pessoa / service tax per person

| SUKIYAKI VEGETARIAN MENU

R\$ 545 + 10% taxa de serviço por pessoa / service tax per person

SUKIYAKI MENU

MISSOSHIRU (1,2,4,6,7)

Misso | caldo de katsuobushi | tofu | wakame | cebolinha
Miso | katsuobushi broth | tofu | wakame | scallion

USSUZUKURI (1,4,7)

Shiromi | molho ponzu | pó de misso | cebolete
Shiromi | ponzu sauce | miso powder | chives

PORK GUIOZA (1,4,5,6,8)

Carne suína | nirá | layu | vinagre fermentado
Pork | garlic chives | layu | fermented vinegar

TEMPURA (1,2,3,4,5,6,7,8)

Camarão | legumes | molho tentsuyu
Shrimp | vegetables | tentsuyu sauce

SUSHI & SASHIMI (2,7,8)

Seleção de sushis e sashimis
Selection of sushi and sashimi

SUKIYAKI (1,2,4,6)

Wagyu | macarrão udon | cogumelo | legumes | tofu | gohan
Wagyu | udon noodles | mushrooms | vegetables | tofu | gohan rice

HAYASHI (1,2,3,4,5,6,8)

Crumble de cacau | chocolate com togarashi | sorvete de gergelim |
caramelo de misso
Cocoa crumble | chocolate with togarashi | sesame ice cream | miso caramel

SUKIYAKI MENU VEGETARIANO

MISSOSHIRU (1,2,4,6,7)

Misso | caldo de shitake | tofu | wakame | cebolinha

Miso | shiitake mushroom broth | tofu | wakame | scallion

SUNOMONO (1,4,7)

Pepino | molho ponzu | lichia

Cucumber | ponzu sauce | lychee

MUSHROOM GUIOZA (1,4,6)

Cogumelo shimeji | cogumelo shitake | cenoura

Shimeji mushroom | shiitake mushroom | carrot

TEMPURA (1,2,3,4,5,6,7,8)

Legumes | molho tentsuyu

Vegetables | tentsuyu sauce

SUSHI & SASHIMI (8)

Seleção de sushis vegetarianos

Selection of vegetarian sushi

SUKIYAKI (1,2,4,6,7)

Macarrão udon | Cogumelo | legumes | tofu | gohan

Udon noodles | mushroom | vegetables | tofu | gohan rice

HANA (1,2,3,5,6)

Sorbet de lichia | sable de amêndoas | creme diplomata | gel de toranja

Lychee sorbet | almond sablé | diplomat cream | grapefruit gel

BLUEFIN

Produto de estação, consulte a disponibilidade
Seasonal product, check the availability

SELEÇÃO DE ATUM BLUEFIN DO CHEF (7,8)

285

Bluefin tuna Chef's selection

3 peças sashimi / 3 pieces sashimi

3 peças nigiri / 3 pieces nigiri

TARTAR CAVIAR (1,4,7,8)

1.900

Tartar de bluefin | caviar Beluga 15g | crocante de mandioca

Bluefin tartare | Beluga caviar 15g | cassava crispy

BLUEFIN SASHIMI 3 PEÇAS / 3 PIECES

SASHIMI OTORO (7)

200

Barriga | Atum extra gorduroso

Extra fatty tuna

SASHIMI CHUTORO (7)

185

Barriga | Atum gorduroso

Fatty tuna

SASHIMI AKAMI (7)

130

Lombo | Atum vermelho

Less fatty tuna

BLUEFIN NIGIRI 2 PEÇAS / 2 PIECES

NIGIRI OTORO (7,8)

130

Barriga | Atum extra gorduroso

Extra fatty tuna

NIGIRI CHUTORO (7,8)

120

Barriga | Atum gorduroso

Fatty tuna

NIGIRI AKAMI (7,8)

110

Lombo | Atum vermelho

Less fatty tuna

MINI BARATIRASHI (1,7) 168

Shari | shiromi | atum | salmão | ovas

Shari | shiromi | tuna | salmon | roe
 OSHIZUSHI SPICY TUNA (4,6,7,8) 110

Maguro spicy | ovas de mujol | shari tobiko | kewpie mayo

Spicy maguro | mujol roe | shari tobiko | kewpie mayo
OSHIZUSHI SHAKE (4,6,7,8) 100

Shake | ovas de tobiko | shari tobiko | kewpie mayo | massa crocante

Shake | tobiko roe | shari tobiko | kewpie mayo | crispy dough
CRISPY CARPACCIO (1,4,7) 90

Fatias de salmão ou peixe do dia | ovas de masago | massa crocante

Thin slices of salmon or catch of the day | capelin roe | crispy dough
 MAGURO NUTA (1,4,6,7,8) 84

Sashimi de atum selado | molho picante tama miso

Seared tuna sashimi | spicy tama miso sauce
 SHAKE NUTA (1,4,6,7,8) 84

Sashimi de salmão selado | molho picante tama miso

Seared salmon sashimi | spicy tama miso sauce
 BLUEFIN TARTARE (1,4,7,8) 205

Atum bluefin | ovas de capelim | ovas de mujol | molho ponzu

Bluefin tuna | capelin roe | mujol roe | ponzu sauce
KANI TOBIKO (4,6,7,8) 205

Siri | ovas de peixe voador | óleo de pimenta layu

Crab | flying fish roe | layu pepper oil
WAGYU CARPACCIO (1,2,4,5) 132

Filé mignon de wagyu | molho tataki | crocante de nori | brotos | alho

Wagyu beef | tataki sauce | crispy nori | sprouts | garlic
 SHAKE TRUFFLE CARPACCIO (2,7) 120

Salmão | manteiga de trufa | raspas de limão siciliano | flor de sal

Salmon | truffled butter | lemon zest | fleur de sel
MAGURO FOIE GRAS (1,4,7) 190

Atum | foie gras | lichia | molho teriyaki

Tuna | foie gras | lychee | teriyaki sauce

TEMAKI

MAGURO NEGUI (7,8) 50

Atum | cebolinha

Tuna | spring onions

 **SPICY MAGURO** (1,4,7,8) 54

Atum | tobandjan

Tuna | tobandjan

 **SPICY SHAKE** (1,4,7,8) 54

Salmão | tobandjan

Salmon | tobandjan

SHAKE CRISPY (1,4,7,8) 54

Salmão | cebolinha |

massa crocante

Salmon | spring onions |

crispy dough

SHAKE NEGUI (7,8) 48

Salmão | cebolinha

Salmon | spring onions

HOTATE TRUFFLE (2,8) 104

Vieiras | trufa

Scallops | truffle

BLUEFIN (7,8) 116

Atum bluefin | cebolinha

Bluefin tuna | spring onions

UNAGUI (7,8) 154

Enguia

Eel

SASHIMI

3 PEÇAS / 3 PIECES

SASHIMEE (2,7)	253
15 peças seleção do chef 15 pieces chef's selection	
MAGURO (7)	54
Atum Tuna	
SHAKE (7)	50
Salmão Salmon	
SHAKE BELLY (7)	54
Barriga de salmão Salmon belly	
HOTATEGAI	97
Vieiras Scallops	
HOTATE TRUFFLE (2)	100
Vieiras trufadas Truffled scallops	
PEIXE DO DIA (7)	50
Catch of the day	

USSUZUKURI

SHIROMI USSUZUKURI (1,4,7) 🇯🇵	95
Lâminas de peixe branco molho ponzu	
Thin slices of white fish ponzu sauce	
TATAKI 10 PEÇAS 10 PIECES 🇯🇵	
Molho ponzu gergelim cebolinha	
Ponzu sauce sesame seeds spring onion	
SHAKE (1,4,7) 🇯🇵	82
Salmão Salmon	
MAGURO (1,4,7) 🇯🇵	86
Atum Tuna	

ARROZ RICE

ARROZ GOHAN 🇯🇵	37
Gohan rice	
ARROZ JASMIM 🇧🇩	47
Jasmine rice	
ARROZ DO DIA (1,2,3,4,5,6,7,8)	68
Rice of the day	

NIGIRI

2 PEÇAS / 2 PIECES

MORIAWASE (7,8) 190
Seleção de pescados – 9 peças
Fish selection – 9 pieces

MAGURO (7,8) 49
Atum
Tuna

SHAKE (7,8) 44
Salmão
Salmon

SHAKE BELLY (7,8) 49
Barriga de salmão
Salmon belly

UNAGUI (1,7,8) 152
Enguia
Eel

UNI (8) 139
Ouriço
Sea urchin

HOTATEGAI (8) 82
Vieiras
Scallops

EBI (8) 95
Camarão
Prawn

TOBIKO (7,8) 66
Ovas de peixe voador
Flying fish roe

MASAGO (7,8) 82
Ovas de capelim
Capelin roe

NIGIRIS ESPECIAIS SPECIAL NIGIRI

WAGYU (1,4,8) 95
Carne wagyu
Wagyu beef

KOBE A5 (1,8) 180
Carne Kobe A5
A5 Kobe beef

IKURA (1,7,8) 105
Ovas de salmão
Salmon roe

SHAKE TRUFFLE (2,7,8) 79
Salmão | trufa
Salmon | truffle

BLUEFIN TARTARE (7,8) 105
Tartar de atum | nori
Tuna tartare | nori

MAGURO FOIE GRAS (1,4,7,8) 90
Atum | foie gras
Tuna | foie gras

HOTATE TRUFFLE (2,8) 95
Vieiras | trufa
Scallops | truffle

UME KYU (4,8) 47
Pepino | ameixa fermentada
Cucumber | fermented plum

SUZUKI UME SHISSO (7,8) 54
Robalo | umeboshi | shisso
Sea bass | umeboshi | shiso

MAGURO MISSO (1,4,7,8) 63
Atum tataki | tamamisso
Seared tuna | tamamisso

CENTOLLA (4,6,7,8) 132
Caranguejo | ovas de peixe voador |
kewpie mayo | nori
*Crab | flying fish roe | kewpie mayo |
nori seaweed*

SOBREMESA DESSERT

Inspirado no Shinrin-yoku – tradicional banho de floresta japonês – a etapa de sobremesas visa proporcionar um mergulho nos sabores, aromas e texturas que evocam a serenidade das florestas do Japão. Uma busca pela harmonia e conexão com a natureza através dos sentidos.

Inspired by Shinrin-yoku – the traditional Japanese forest bathing – the dessert course aims to offer an immersion in flavors, aromas, and textures that evoke the serenity of Japan's forests. A pursuit of harmony and connection with nature through the senses.

SHIZEN (1,2,3,4,5,6) 64

Sponge cake de matcha | chocolate de matcha | ganache de gengibre | sorbet de abacaxi

Matcha sponge cake | matcha chocolate | ginger ganache | pineapple sorbet

HAYASHI (1,2,3,4,5,6,8) 68

Crumble de cacau | chocolate com togarashi | sorvete de gergelim | caramelo de misso

Cocoa crumble | chocolate with togarashi | sesame ice cream | miso caramel

ASAHI (1,2,3,4,5,6) 58

Panna cotta de iogurte | calda de frutas amarelas | pimenta rosa | tuile de cítricos

Yogurt panna cotta | yellow fruit coulis | pink pepper | citrus tuile

HANA (1,2,3,5,6) 58

Sorbet de lichia | sable de amêndoas | creme diplomata | gel de toranja

Lychee sorbet | almond sablé | diplomat cream | grapefruit gel

KANOM BOK DUA (1,2,3,4,5,6) 68

Crocante de gergelim | sorbet de manga e maracujá | espuma de coco

Sesame seeds crispy | mango and passion fruit sorbet | coconut foam

SORVETE CASEIRO (1,2,3,4,5,6) 52

Homemade ice cream

SORBETS (1,2,3,4,5,6) 52

Homemade sorbet

Certos pratos e bebidas podem conter um ou mais alérgenos conforme designado pela Legislação Brasileira: RDC 727/2022 ANVISA e Lei M 6.159 / 2017.

Certain dishes and beverages may contain one or more allergens as designated by Brazilian Legislation: RDC 727/2022 ANVISA and Lei M 6.159/2017.

OS ALÉRGENOS DESIGNADOS E OS PRODUTOS SÃO:
THE DESIGNATED ALLERGENS AND PRODUCTS THEREOF ARE:

(1) Glúten* <i>Gluten*</i>	(4) Soja <i>Soybean</i>	(7) Peixe <i>Fish</i>
(2) Leite <i>Milk</i>	(5) Amendoim <i>Groundnuts</i>	(8) Crustáceo <i>Crustacean</i>
(3) Oleaginosas** <i>Oilseeds**</i>	(6) Ovo <i>Egg</i>	

* Presente no trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.

** Present in wheat, rye, barley, oats and hybrid varieties.*

** Amêndoas, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará, macadâmia, nozes, pecãs, pistache, pinoli.

*** Almond, hazelnut, Brazilian nuts, macadamia nuts, walnut, pecans, pistachio, pine nuts.*

ALÉRGICOS: Informamos que não possuímos uma cozinha específica para manipulação de alimentos livres de alergênicos, portanto, nossos pratos podem conter traços. Caso possua algum tipo de restrição alimentar, favor informar a nossa equipe antes de realizar o seu pedido.

ALLERGIC: The restaurant does not have a specific kitchen to prepare allergen free dishes, therefore, some dishes can contain traces. In case of food restrictions, please, notify our staff before ordering or ask for further information.

Nossos restaurantes e bares oferecem produtos sazonais, e sempre que possível, orgânicos (peixe, carne, legumes, laticínios, entre outros) que são, na sua maioria, provenientes de fornecedores locais. Nos esforçamos e nos comprometemos em manter e nutrir comportamentos sustentáveis.

Our commitment toward sustainability is reflected in our product sourcing. Many of our products (including our fish, meats, produce, dairies) come from local suppliers.

O nosso café e chá são ecologicamente certificados. Os nossos fornecedores assumem o compromisso em manter e nutrir comportamentos sustentáveis. *Our coffee and tea are green certified and come from fair trade partnerships.*

Será acrescido a todos os valores 10% referentes à taxa de serviço. *A 10% service charge will be added to all prices.*

É proibida a venda, oferta, entrega e permissão de consumo de bebida alcólica, ainda que gratuitamente aos menores de 18 (dezoito) anos. Lei 6135 de 05 de janeiro de 2012 e artigo 243 da Lei Federal 8069 de 13 de julho de 1990.

"SE BEBER, NÃO DIRIJA"

It is prohibited to sell, offer, delivery or permission alcohol consumption, even for free, to people under 18 (eighteen) years old. Law 6153 of January 5th 2012 and Article 243 of Federal Law 8069 of July 13th 1990. "IF YOU DRINK, DO NOT DRIVE"

Vigilância Sanitária do Município do Rio de Janeiro - Tel: 1746

Procon - Tel: 151 - Avenida Rio Branco, 25 - 5º andar - Centro - Rio de Janeiro

Comissão de Defesa do Consumidor Tel: 0800 285 2121