



東京



くすり
4F カラオケ

ナイトクラブ

2F

ラーメン

マッサージ 5F

3F

ゲーム

ム
オフィス

24H

銭湯

くすり 4F
ゲーム

2F

居酒屋

ナイトクラブ

スニーカー

ファッショ

刺身

おでん

バーガー
アルコール

シネマ
パチンコ
タイ料理

寿司

酒

bd
ハンバーガー

ホテル

Contenido

- | | | | |
|----|---------------------|----|----------------------|
| 4 | Entradas | 14 | Noodles |
| 5 | Brochetas | | Ensaladas |
| 6 | Arroces | 15 | Teppanyaki |
| | Donburi | 16 | Ramen |
| 7 | Órdenes adicionales | 17 | Sopas |
| 8 | Makis | | Tempura |
| | Rollos | 18 | Platos fuertes |
| 12 | Temaki | | Complementos |
| | Sashimi | 19 | Postres |
| | Nigiri | 20 | Bebidas y Coctelería |



Vegano



No se entrega a domicilio.



Las proteínas en estos platillos se sirven en crudo. El consumo de proteínas principalmente crudas puede representar un riesgo de enfermedad.

Nota Informativa: Algunos ingredientes pueden generar alergias o intolerancias. Con base en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad, por lo que su consumo es a discreción del consumidor:

1. Cereales que contienen gluten: cebada, trigo, avena, espelta o sus cepas híbridas y productos de estos.
2. Crustáceos y sus híbridos
3. Huevo y productos de los huevos
4. Pescado y productos pesqueros
5. Cacahuete y sus productos
6. Soya y sus productos (Excepto el aceite de soya)

7. Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)
8. Nueces de árboles y sus derivados
9. Sulfito en concentraciones de 10mg/kg o más

Los precios incluyen I.S.V.
Imágenes para fines ilustrativos

ENTRADAS



Edamame

Frijol de soya tierno
Cocido **L.129**
Asado **L.139**



Camarones Yuzu

Camarones al tempura, aderezados con salsa especial de limón; servidos con un toque de cebollín y salsa picante **L.321**

Baby squid ◦

Calamares rellenos de pasta momiji; servidos con salsa dulce y ajonjolí **L.202**

Tostadas de salmón ◦

Salmón fresco, salsa Itto, aguacate, cebollín, kakiage de zanahoria y salsa chipotle; servidas sobre una crujiente fritura de harumaki

2 piezas **L.149**



Vota y no es pelota

3 bolas de arroz mezclado con cebollín, cebolla, queso crema y chiles toreados; empanizadas y bañadas con salsa kushiage y salsa chipotle, sobre una cama de cebollín **L.212**



Alitas Teriyaki

6 alitas bañadas en una deliciosa salsa teriyaki con un toque picante; servidas sobre una cama de kakiage de zanahoria, cebollín y ajonjolí mixto

L. 204

Alitas Sriracha Yuzu

6 alitas bañadas en exótica salsa macha (extra picante); servidas sobre una cama de kakiage de zanahoria y un toque de cebollín finamente picado

L. 204

Gyozas

4 raviolos japoneses cocidos o fritos, rellenos de carne y vegetales

L.166

Gyoza manchego

Gyoza frita crujiente, rellena de una mezcla de queso manchego, cebolla y chile.

Acompañada de salsa kushiage

3 piezas L.202

BROCHETAS

Kushiage Brocheta empanizada

Plátano con queso

1 pieza L.102

Queso

1 piezas L.95

3 piezas L.230

Ebi Edith

1 pieza L.114

Trio Edith

Camarón con queso crema

3 piezas L.305

Yakitori

Brocheta asada y marinada con salsa dulce

Mar y tierra

Camarón, pollo y filete de res | 3 piezas

L.203

Pollo

Pollo, cebolla, pimienta y calabaza

| 2 piezas

L.117

Veggie

Champiñón y cebolla

2 piezas

L.178



ARROCES Y DONBURI



Gohan Teriyaki de pollo

Tiras de pechuga de pollo marinadas y asadas con salsa teriyaki y ajonjolí, sobre gohan; acompañado con una guarnición de pepino y zanahoria con vinagre de arroz

L.267



Yakimeshi de verduras

Arroz frito con verduras

L.172

Con salsa Itto

L.209

Con salsa Chipotle

L.209

Yakimeshi arroz frito

Arroz frito con verduras, huevo, carne y camarón

L.241

Con salsa Itto

L.245

Con salsa Chipotle

L.245

Gohan

Tazón con arroz blanco al vapor

L.102

Con salsa Itto

L.129

Con salsa Chipotle

L.129

Gohan Mixto

Arroz frito con calamar, camarón, pulpo, verduras y un toque de ajo

L.320



Spicy Sake Don

Tazón de arroz sushi, con trozos de salmón fresco aderezados con una salsa especial aguacate, masago, cebollín y finas tiras de nori; bañado con salsa spicy y ajonjolí.

L.288





Atún spicy ◦

Atún marinado con salsa spicy, servido con ensalada de alga, aguacate y ajonjolí negro, sobre arroz sushi
L.273



Yakimeshi especial

Yakimeshi de verduras con pollo karaage; servido con cebollín, ajonjolí y soya especial.
L.299



Salmón tropical ◦

Salmon fresco, fruta de temporada, pepino, aderezados con crema de coco al jengibre; cebollín y ajonjolí negro, sobre arroz sushi.
L.252



Pollo oriental

Pechuga de pollo, zanahoria, pepino, zuchinni y pimiento, marinado con aderezo oriental gohan
L.241

ÓRDENES ADICIONALES

Agrega tu salsa favorita



Salsa chipotle
L.42



Salsa dulce
L.42



Queso crema
L.42

Salsa Itto
L.42

Salsa Kushiage
L.42

MAKI (10 Piezas)



California

Aguacate, pepino y proteína de la barra por dentro; ajonjolí por fuera

Camarón L.265

Cangrejo L.239

Vegetariano L.169



Filadelfia

Salmon ahumado y queso crema por dentro; ajonjolí por fuera

Salmón fresco L.282



California Especial

Aguacate, pepino y proteína de la barra por dentro; masago por fuera

Camarón L.299



ROLLOS (10 Piezas)



1. Daddy Itto

Pasta de cangrejo, queso crema y aguacate por dentro; kakiage por fuera; servido con salsa dulce y ajonjolí

L.299



4. Hondureñito

Aguacate, queso crema y camarón capeado por dentro; plátano frito por fuera; servido con salsa chipotle

L.299



2. La Pinta roll

Camarón empanizado y aguacate por dentro, queso crema por fuera; servido con salsa Itto y ajonjolí

L.329



5. La Pinta apanada

Rollo empanizado con camarón empanizado y aguacate por dentro; queso crema por fuera; servido con salsa Itto y ajonjolí

L.341



3. Si se puede roll

Rollo empanizado con camarón capeado, aguacate, queso manchego y zanahoria por dentro; servido con salsa dulce y ajonjolí, sobre una cama de kakiage

L.292



6. Marimba roll

Queso crema, aguacate y kakiage por dentro; salmón fresco por fuera; servido con salsa chipotle y cebollín

L.319

ROLLOS (10 Piezas)



7. Sun roll ◦
Salmon fresco, aguacate y pepino por dentro; queso crema y fruta de temporada por fuera; servido con nuestra salsa de tamarindo L.220



8. El Chelitto roll
Pasta de cangrejo empanizado, cebollín y aguacate por dentro; queso manchego y chiles toreados por fuera; servido con salsa chipotle L.299



9. Noritia Ramos
Pasta de cangrejo y queso crema por dentro; aguacate por fuera; servido con champiñón, chiles toreados y ajonjolí L.295



10. Favoritto
Camarón, aguacate y queso crema por dentro; cangrejo y ajonjolí por fuera L.320



11. Filadelfia Tai
Pepino y queso crema por dentro; salmón ahumado y ajonjolí por fuera L.263



12. Volcano roll ◦ 🍴
Rollo gratinado con queso manchego, masago, salsa spicy y salsa chipotle encima; salmón fresco, queso crema y aguacate por dentro; acompañado con salsa dulce L.299



13. El rollo del Centro
Camarón al ajillo, queso crema y aguacate por dentro; cebolla asada por fuera; servido con salsa chipotle L.265



14. Alberto Nakawara
Salmón ahumado, queso crema y cebollín por dentro, espinaca por fuera; servido con salsa chipotle L.285



15. Maya roll
Espinaca capeada por fuera; salmón ahumado, aguacate y queso crema por dentro; servido con salsa Itto y salsa chipotle L.299



16. Bronceaditto ◦ 🍴
Salmón fresco por fuera; queso crema, pasta de cangrejo y aguacate por dentro; pasta momiji y salsa dulce encima; acompañado de salsa chipotle L.302



17. Por Japón ◦
Pasta de cangrejo empanizado y salsa Itto por dentro, atún y aguacate por fuera; servido con salsa chipotle, masago y cebollín L.305



18. Moon roll
Camarón, queso crema y aguacate por dentro; anguila, por fuera; servido con salsa dulce y ajonjolí L.369

ROLLOS (10 Piezas)



19. Altara Roll

Cangrejo y aguacate por fuera, cangrejo, queso crema, cebollín y pepino por dentro servido con salsa chipotle

L.272



22. Scorpions maki

Salmón ahumado, camarón y queso crema por dentro; cangrejo y aguacate por fuera; servido con salsa Itto y ajonjolí

L.369



20. Las Olas roll

Queso crema, aguacate y cebollín por dentro, salmón ahumado y cebollín por fuera, servido con salsa chipotle

L.285



23. Cólera maki

Rollo empanizado con queso manchego, aguacate, espárrago y zanahoria por dentro; servido con salsa Itto y shichimi

L.225



21. Pika un shing

Salsa extrapicante, nori cubierto de tempura, habanero, pollo karaage, cebolla curtida, queso manchego, chiles toreados

L.299



24. Ay Jijo de zu

Salsa sriracha, surimi, plátano con chile de árbol, queso crema y chiles toreados

L.278

25. El Merendon

Aguacate, cebolla asada y camarón al ajillo por dentro; queso crema y kakiage por fuera; servido con salsa chipotle y salsa Itto

L.299

28. Monarca roll

Anguila por fuera, queso crema, aguacate y cangrejo por dentro; pasta de baby squid encima; servido con salsa dulce

L.369

31. Sushiitto roll

Cangrejo, pepino, piel de salmon dorada y queso crema por dentro, aguacate por fuera; servido con salsa Itto, masago y ajonjolí

L.288

26. Langostinitto

Perlas de arroz inflado por fuera, camarón capeado, queso, aguacate y espinaca capeado por dentro, servido con salsa dulce y salsa chipotle

L.350

29. Sabrositto roll

Camarón capeado, chipotle y aguacate por dentro; crispy por fuera, servido con salsa dulce y hoja de soya

L.329

32. Mrs. Saigon

Queso manchego, chiles toreados, lechuga, filete de res asado y aguacate por dentro; nori de color por fuera; servido con salsa de cilantro y ajonjolí

L.359

27. Reggaetonero roll

Espinaca capeada por fuera; cangrejo empanizado, cebollín y queso crema por dentro; servido con salsa chipotle y salsa dulce

L.284

30. Geisha roll

Anguila, piña y queso por dentro; aguacate por fuera servido con salsa dulce y un toque de shishimi

L.305

33. Rainbow roll

Pepino y cangrejo por dentro; pulpo, izumidai, salmón fresco, atun, camarón y aguacate por fuera

L.359

34. Harley roll

Salmon ahumado, aguacate, cebollín y chile toreado por dentro; queso crema y masago por fuera con un toque de ajonjolí

L.319

35. Oashi roll

Cangrejo empanizado, pepino, y espinaca por dentro; queso crema y cebollín por fuera, servido con salsa chipotle y salsa dulce

L.299

36. Sudoku roll

Perlas de arroz inflado por fuera; pescado empanizado, chiles toreados, kakiague y queso crema por dentro; servido con salsa dulce

L.284

37. Spicy Tuna

Esparrago, aguacate y queso crema por dentro; Atún por fuera servido con salsa spicy y cebollín

L.369

38. Mami roll

Queso crema y piña por fuera, cangrejo y aguacate por dentro; servido con salsa dulce y un toque de shishimi

L.299

39. Crispy Spicy roll

Pasta tempura frita, atun, spicy por fuera, camarón capeado, aguacate, queso crema y esparrago por dentro; servido con salsa dulce

L.362

40. Meseritto

Anguila, aguacate y pepino por dentro; Mitad queso crema y mitad de salmon ahumado por fuera; servido con salsa dulce, pasta de baby squid y ajonjolí

L.369



HARAMI MAKI

Rollo empanizado con arrachera, queso manchego, aguacate y cebollín por dentro; servido con mayonesa habanero y cebollín

L.290



HEBI ROLL

Aguacate, pepino, cebolla encurtida y tortilla frita por dentro; anguila por fuera; servido con salsa macha

L.299



CHIZU TORI ROLL

Rollo empanizado de pollo karaage, queso manchego y aguacate por dentro; servido con salsa dulce y ajonjolí

L.284



TSURAI ROLL

Aguacate y queso crema por dentro; atún spicy por fuera; servido con salsa chipotle y tanuki

L. 284



HOSHI MAKI

Rollo tempurizado con nori por fuera; pulpo, kakiage y aguacate por dentro; servido con mayonesa habanero

L.266

TEMAKI (Cono) 🏠

Especial

2 camarones capeados y espárrago; servido con salsa chipotle **L.199**

Temaki Ebi Edith

Camarón Ebi Edith, salsa Tampico y aguacate; servido con salsa kushiage **L.159**

Temakiage

Salsa Itto y kakiage **L.79**



NIGIRI (Pieza) 🏠

Maguro

Atún **L.107**



Sake fresco

Salmón fresco **L.96**



Ebi

Camarón **L.85**



Sake ahumado

Salmón ahumado **L.117**



Kanikama

Cangrejo **L.85**



Hachi Iko (8 piezas)

Atun maguro, camarón ebi, kani kama, izumi, pulpo **L.449**



SASHIMI 🏠

Salmón fresco

Corte fino **L.309**

Corte rasurado* **L.316**

Corte grueso **L.534**

Atún

Corte fino **L.402**

Corte grueso **L.584**

Combinación especial

Corte fino **L.525**

Corte grueso **L.588**

*Rasurado: servidos con aceite de oliva y cebollín, sobre un espejo de salsa de cítricos picante

COMBINACIONES ESPECIALES



Combinación 1

Incluye: Daddy Itto (5 piezas), Norita Ramos (5 piezas), Temakiage (1 pieza), Nigiri de camarón (1 pieza), Nigiri de salmón (1 pieza) y Sashimi de salmón fresco corte grueso

L.385*

Combinación 2

Incluye: Yakitori de champiñón (2 piezas), Tostadas de salmón (2 piezas), Temakiage (1 pieza), Filadelfia (5 piezas) y La pinta empanizada con cangrejo (5 piezas)

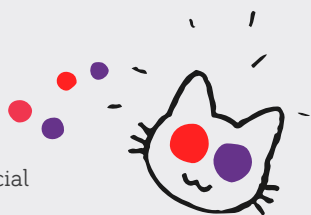
L.498*



Bento infantil 1

5 piezas de nuestro delicioso Daddy Itto roll más 2 Kushiague de queso acompañada de salsa especial

L.231*



Bento infantil 2

6 crujientes deditos de pollo empanizados acompañado de exquisitas papas rebanadas al tempura, acompañadas con un aderezo Honey Mustard o salsa Kushiague

L.213*



Barcos

La Pinta

1 Sushiiitto, 1 Harley, 1 Daddy Itto, 1 Chelitto y 1 Filadelfia Roll; más 8 piezas de Nigiri (1 atun, 1 izumi dai, 2 Kanikama, 2 Salmon fresco, 2 Camarón)

L.1,830*

La Niña

1 Oashi, 1 Merendon y 1 Hondureñitto Roll; más 6 piezas de Nigiri (1 Atún, 1 Izumi Dai, 1 Kanikama, 1 Camarón y 2 Salmón fresco)

L.1,198*

La Santa María

1 California Especial, 1 Pinta Empanizada, 1 Daddy Itto, 1 Chelitto, 1 Marimba y 1 Favoritto Roll; más 12 piezas de Nigiris (2 Atún, 2 Izumi Dai, 2 Kanikama, 2 Camarón, 2 Salmón fresco y 2 Salmón ahumado)

L.2,488*

***No aplican descuentos en todos los platillos de esta página**



NOODLES

Yakisoba

Pasta de soba asada con filete de res, cebollín, zanahoria y champiñón; sazonada con salsa agri dulce

L.331

Pica udon

Pasta udon asada con salmón fresco, zanahoria y brócoli; sazonada con nuestra salsa chipotle

L.337



So-su udon

Pasta udon asada con camarón, pescado, calamar, champiñón, zanahoria y cebollín; sazonada con salsa So-su

L.287

Yaki Udon

Pasta udon con pollo, calamar, champiñón y zanahoria; servida con salsa agri dulce

L.295

ENSALADAS

Kani Tai

Finas tiras de cangrejo, zanahoria, pepino, pimiento y cebolla mezcladas con salsa Itto; servidas con queso crema y aguacate, sobre una cama de lechuga

L.294



De algas

Mezcla de algas frescas aderezadas con aceite de ajonjolí

L.165

Ika Sansai

Ensalada de calamar y pulpo; aderezada con aceite de ajonjolí

L.240



TEPPANYAKI

Combinación de carnes o mariscos y verduras, elaborados a la plancha en nuestra cocina, y salsa de ajonjolí



Verduras

Zucchini, cebolla, brócoli, coliflor, champiñón, pimiento rojo, frijol de soya, elaborados a la plancha

L.258

Pollo

y verduras asadas

L.366

Filete de res
y verduras asadas

L.509

Camarón | 8 piezas
y verduras asadas

L.572

Mixto | Pollo, filete
de res, camarón
y verduras asadas

L.519

Salsa de Ajonjolí:

Ajonjolí, cacahuete, nuez
y soya natural

RAMEN Y SOPAS

Ramen de filete

Pasta ramen con shiitake, huevo, cebollín y jengibre, con un toque de shichimi, aceite de ajonjolí picante; servida con filete de res **L.256**

Mar Itto

Sopa de mariscos acompañada de camarón, calamar, pescado blanco, vegetales y pasta udon **L.268**



Suteki-men

Fideos ramen acompañados de filete de res, shiitake, huevo cocido y cebollín, servido con un toque de shichimi y aceite de ajonjolí picante; en un fondo de miso **L.310**




Tori-men

Fideos ramen acompañados de pollo, cebollín, zanahoria y huevo cocido, servido con chile de árbol; en un fondo Shoyu **L.299**


Umi-men

Fideos ramen acompañados de calamar, róbalo, pulpo y camarón servido con shiitake, cebolla morada y espinaca; en un fondo de miso **L.320**






Torisozui
Pechuga de pollo, con
champiñón, huevo,
espinaca, cebollín, arroz
y shichimi
L.198



Misoshiru
Caldo miso con tofu,
shiitake y cebollín
L.106



Sumashi
Sopa cristalina con
pescado, camarón
(1 pieza), espinaca, shitake
y fideos de arroz.
L.155

TEMPURA 🍤

Verduras y camarones capeados en una mezcla de harina de textura ligera y crujiente; servidos con sopa Misoshiru y fondo Tempura



Camarón | 8 piezas
L.419

Mixto | 3 piezas de camarón,
y de verduras
L.352

PLATOS FUERTES



Pollito Itto
Pechuga de pollo
marinada en salsa Torino,
servida con ensalada y
aderezo de ajonjolí.
L.269

El maestro rollero (10 piezas)
Pechuga de pollo empanizada por
fuera; queso manchego, zanahoria,
pimiento verde y cebolla por dentro;
servido con salsa kushiage y salsa
chipotle; acompañado de ensalada
mixta con aderezo de ajonjolí
L.339



COMPLEMENTOS



Papa frita
Papa rallada frita bañada
con queso manchego
L.74



Zucchini asada
Tiras de zucchini asada a la
plancha, condimentada con
salsa agridulce **L.74**



Plátano frito
Tiras de plátano macho frito
L.74

POSTRES

Brownitto con helado de vainilla

Brownie, servido con helado de vainilla artesanal, chocolate y frutos rojos

L.156



Banana Ice

2 Rebanadas de plátano tempurizados con helado artesanal de vainilla y topping de caramelo y canela

L.134



Kushiague helado

Exquisita bola de helado empanizada; con tu topping favorito: fresa, chocolate o caramelo

L.130

Tempura helado de chocolate

Pasta de choux rellena de helado de vainilla artesanal, servida con salsa de fresa, chocolate o cajeta a escoger.

L.156

Bebidas

COCTELERÍA

Sin alcohol



Criptonita

Jugo de piña y mango
L.81



Néctar del Olimpo

Limonada con mora azul y soda
L.91



Extremitto

Crema de coco, jugo de naranja,
jugo de piña y bebida de mora azul
L.91



Cupiditto (frozen)

Combinación de jugo de
naranja, toronja, mango y piña
con granadina
L.129



Goyitto

Delicioso jugo de fresa y naran-
ja; agua mineral, kiwi y hielo
L.85



Jusuri

Sabroso jugo de limón
y maracuyá; agua mineral,
manzana, albahaca y hielo
L.85

Marenji

Refrescante jugo de
naranja y mango; semillas
de chía, agua mineral y
hielo
L.85

Fruit Punch (conga)

Combinación de jugo; naranja,
toronja y piña con un toque de
granadina
L.91

Limonada con menta

L.85

Té frío

L.64

Naranjada

L.56

Limonada

L.64

Agua en botella

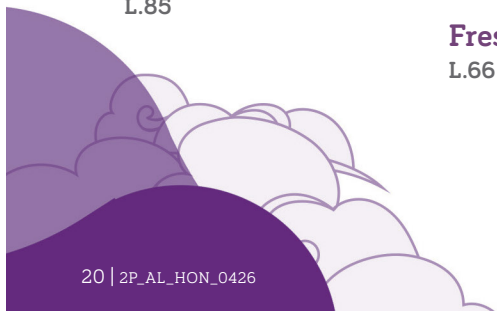
L.45

Refresco

L.64

Fresa salvaje

L.66



Café y tés

Americano
L.65

Espresso
L.59

Cappuccino
L.69

Té verde
(Frio o caliente)
L.45

Té de Jazmín
Hoja de té verde, trocitos
de manzana y canela
(Frio o caliente)
L.74

**Green tea Love
Strawberry**
Hojas de té verde, trocitos
de fresa y papaya
Caliente L.70
Frio L.80

Té Lipton
L.64

Tisana

Cramberry Apple
Trocitos de manzana,
arándanos deshidratados,
flor de Jamaica, rosa
mosqueta, y trocitos de
baya del sauco
Caliente L.74
Frio L.85

Cerveza

Barena
L.81

Salva Vida
L.81

Cerveza Japonesa
L.139

Michelob Ultra
L.102

Corona
L.102



Tomari

Una nueva forma de disfrutar el Sake

Mojito
Sake, ron, hierba buena, jugo de
limón y jarabe natural
L.128

Mojito Passion
Sake, ron, maracuya, ginger ale
y hierba buena
L.134

Tequila*

**Cuervo
Tradicional**
L.149

Tequila 1800
L.171

Whisky*

Chivas Regal
L.171

J.W. Etiqueta Negra
L.188

Ron*

Bacardí Blanco
L.124

Sake

**Sake frío
o caliente**
L.267

*Pueden ser acompañados por el mezclador de su elección.

COCTELERÍA



Carajillo

En las rocas o shake.

L.164



Clericot

Vaso Jarra

L.139 L.402



Margarita

de sabores

L.171

Bloody Mary

L.160

Piña colada

L.139

Sangría Natural

L.128

Cremas y licores

Amaretto Di Saronno

L.145

Baileys

L.160

Vino

Copa de vino

Blanco L.129

Tinto L.129

Vino de la Casa*

Vino Tinto

L.642

Casillero del Diablo*

Vino Tinto

L.949

*Precio por botella

▲ Nota Informativa: Algunos ingredientes pueden generar alergias o intolerancias. Con base en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad, por lo que su consumo es a discreción del consumidor:
1. Cereales que contienen gluten: cebada, trigo, avena, espelta o sus cepas híbridas y productos de estos.

2. Crustáceos y sus híbridos
3. Huevo y productos de los huevos
4. Pescado y productos pesqueros
5. Cacahuete y sus productos
6. Soya y sus productos (Excepto el aceite de soya)
7. Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)
8. Nueces de árboles y sus derivados
9. Sulfito en concentraciones de 10mg/kg o más

MÁS REFRESCANTE QUE NUNCA

● **TEKIRA**

Tequila, jugo de limón
y agua tónica.

L.160

● **APEROL SPRITZ**

Una refrescante mezcla de
Aperol, prosecco y un toque de
soda, adornado con una rodaja
de naranja.

L.202

● **SPICY MARGARITA**

Combina tequila blanco con jugo
de limón fresco, complementado
con rodajas de jalapeño para un giro
picante y emocionante.

L.188



