

名誉

Honoring
Traditional Japanese
Haute Cuisine

IMPORTANTE

Siéntase usted bienvenido y hay algunas cosas muy importantes a considerar en su visita.

Favor de avisar a su anfitrión sobre cualquier alergia o restricción alimenticia.

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos y es responsabilidad del comensal. Los cambios solicitados por el comensal, puede ser sujeto a un costo extra.

Todos nuestros precios son en Pesos Mexicanos MXN e incluyen el 16% de IVA.

ENTRADAS

Tostada Nori Frita
Hoja nori frita con tartar de Akami
con trufa sellada

Tostada Shiso Tempura
Tempura Hoja shiso tempurizada
sobre tartar de toro con Ikura

Tostada Wonton
Tartar de atún aleta azul
con parmesano

Edamames
Vaina de frijol de soja salteado
con sishimi a elegir:
Al vapor, Garagge o spicy

Aguedashi Dofu
Tofu frito en salsa de soya
semidulce con un poco de jengibre,
nabo y cebollín
3 pzas

Shishitos Peppers
Salteados al wok con un toque
de soya. *De temporada

Vegetales Tempura
Mix de verduras de temporada

Camarones Tempura

Crispy Rice
Brochetas de arroz frito con atún
tartar, uni, ikura, caviar o tartufata

Gyozas Fritas
Empanadas japonesas fritas, rellenas
de Pork Belly
6 pzas

Gyozas al Vapor
Tradicionales empanadas japonesas
cocinadas al vapor, huevo lento,
rellenas de carne molida de cerdo
6 pzas

Ostión Tempura
Tempurizado con soya ponzu
2 pzas

Ostión Kumamoto Especial
Con tartar de Toro como topping,
Caviar, Ikura o Uni,
con un toque de soya
1 pz

Ostión Kumamoto
en su Concha
2 pzas

Ostiones
Media Docena 450 MXN
Docena

PLATÓN DE SASHIMI

Truffle Sashimi - 90 gr
Sashimi corte fino de Salmón, Akami
y Kampachi salsa ponzu, trufa fresca
y Caviar

Platón de sashimis 5 proteínas
a elección del Chef

SASHIMIS

CORTE FINO Y GRUESO

Totoaba o Kampachi

Lubina

Hamachi

Ora King

Akami

Chutoro

O'Toro

Callo de Hacha

Salmon Alaska

Tiradito cítrico con: Lubina

Tiradito cítrico con:
Kampachi o Totoaba

Totoaba

Atún Tataki
Atún sellado con tartufata

Kampachi

Ika

PLATÓN DE
NIGIRIS

Ikura

Platón con 8 Nigiris
A elección del chef

Almeja Chocolate
*En temporada

Platón con 12 Nigiris
A elección del chef

Escolar
90 MXN

Platón Maguro
Selección de 6 nigiris
de Atún Aleta Azul:
Akami, Chutoro y Otoro

Ebi
*En temporada

Tamago

NIGIRIS

Chutoro - Atún Graso Mediano

Uni | MKP *temporada

*MKP - Precio de Mercado

Akami - Lomo de Atún

PIEDRA
CALIENTE

Otoro - Atún Graso Panza

120g de proteína marinada en
Mantequilla de miso a elegir:

Unagi - Anguila

Salmon

Callo de Hacha

Rib Eye Prime

Wagyu

Wagyu A5

Hamachi

*Tiempo de preparación 20 min

Ora King - Salmon Nueva Zelanda

CONOS

Salmon Alaska

Hand Rolls preparados
con pepino y aguacate

Saba - Macarela

Piel de Salmon y Unagi

Lubina

Salmón y piel de Salmón

Toro con Ikura y hoja Shizo

Toro con Uni

Unagui con Foie Gras

Callo de Hacha Spicy

Wagyu con Foie Gras

Akami Spicy

Salmon Spicy

Pesca del día a elegir por el
comensal

T A Q U I T O S

En alga nori, arroz, shari
y proteína a elección

Kanikama con Callo

Salmon y Camarón tempura

Chicharrón de Rib Eye
con salsa de morita

Jaiba suave 35g

H O S O M A K I

Rollo pequeño l 6 pzas

Teka Maki

Bluefin Tuna envuelto en alga Nori

Negui Hamachi
Hamachi envuelto en alga
con arroz y cebollín

Toro Takuan
Toro, Takuan, cebollín y hoja Shiso

Yellowtail Maki
Hamachi, trufa y sal

C H U M A K I

Rollo medianos l 6 pzas

Sakekawa Maki
Spicy pesca del día, pepino,
aguacate terminado con piel
de Salmón

Soft Shell Crab Maki
Soft Shell Crab frito, aguacate,
Tobiko, Yamagobo, envuelto en
alga Nori con salsa de anguila

Veggies Maki
Mix de verduras elaborado
por el Chef

U R A M A K I

Arroz por fuera l 8 pzas

Omakai
Camarón tempura por dentro,
aguacate, albahaca, envuelto en
pesca spicy del día

Salmon Especial
Pepino, aguacate por dentro,
envuelto en Salmón Alaska flameado
con mantequilla de trufa

Chutoro Especial
Pepino, aguacate por dentro,
cubierto con Chutoro, un toque
de sal y pimienta, aceite de Ajonjolí
y chip de ajo

Unagi Maki
Pepino y aguacate por dentro,
Anguila, arroz y nori con salsa
de anguila

Rib Eye
Sellado con tartufata aguacate
y pepino por dentro

Spicy Shake
Aguacate, pepino y Salmón picoso
con un toque de ajonjolí

Spicy Akami
Aguacate, pepino y Akami picoso
con un toque de ajonjolí

Oishi Maki
Pepino, camarón tempura
por dentro, Salmón con spicy
y poro frito

Sakana Maki
Pepino, aguacate, zanahoria,
láminas de pesca blanca, pimienta y
ume (salsa de ciruela)

D O N B U R I S

Spicy Don
Base de arroz y tartar de Atún Aleta
Azul, con salsa spicy, agucate
y ajonjolí

S O P A S

Miso Shiro
Pasta Miso, Tofu, alga y cebollín

U D O N

Pasta de Udon glaseada con
mantequilla de Trufa, Callo de
Hacha o Salmón salteado y
aromatizado con aceite de Trufa

R A M E N

Miso Ramen
Fideos, pasta Miso, espinaca,
champiñon, nori y wakame
(vegetariano)

Atsui Ramen Picante
Fideos, fondo de caldo de Pollo
y Cerdo, carne molida de Cerdo,
huevo, champiñones y espinaca

Tonkotsu Ramen
Fideos, base de Tonkotsu, caldo de
Pollo y Cerdo, panceta, huevo,
champiñones y espinaca

Y A K I M E S H I

Yakimeshi Moriawase
Arroz frito, Pollo, Panceta, Camarón
y huevo

Yakimeshi Yasai
Arroz frito con vegetales y huevo

Yakimeshi Pork Belly
Arroz frito con vegetales, huevo
y Pork Belly

Yakimeshi de Rib Eye
Arroz frito con vegetales y Rib Eye

C O C I N A C A L I E N T E

Trío de Baos (3 pzas)

Bao de Porkbelly
Marinado en Hoisin y cebollín

Bao de Pato
Marinado en hoisin dulce,
pepino y cebollín

Bao de Softshell Tempurizado
Mayonesa, Gochujang , poro frito
y limón Eureka

Camarones Roca
o Totuaba Roca
Camarones roca o pescado
blanco en tempura, bañados
en mayonesa spicy

E X T R A S

Wasabi

Jengibre

Trufa MKP

Caviar MKP

Foie Gras MKP

*MKP - Precio de Mercado

P O S T R E S

Mousse de Tofu

Crème Brûlée de Miso

Gyozas de chocolate
Gyozas de chocolate fritas
con helado de vainilla

Oishi Banana
Plátano machi en tempura, frito, con
helado de vainilla

訪問ありがとうございました。
go homon arigato gozai mazu

GRACIAS POR SU VISITA

Siéntase libre de compartir su experiencia con
otros en Tripadvisor y en OpenTable.



名 誉

Honoring
Traditional Japanese
Haute Cuisine

IMPORTANT

Feel welcome and there are some very important things to consider during your visit.

Please notify your host about any allergy or dietary restriction.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, fish, seafood or eggs may increase your risk of contracting foodborne illnesses and is the diner's responsibility. Changes requested by the diner may be subject to an extra charge.

All our prices are in Mexican Pesos (MXN)
and include 16% VAT.

A P P E T I Z E R S

Nori Fried Toast
Fried nori sheet with Akami tartare
and seared truffle

Shiso Tempura Toast
Tempura shiso leaf deep fried
over Toro tartare with Ikura

Wonton To
Bluefin tuna tartare
with Parmesan cheese

Edamames
Sautéed soybean pods with choice
of shichimi:
Steamed, Garagge or Spicy

Agedashi Dofu
Fried tofu in a semi sweet soy sauce
with a touch of ginger, daikon radish
and chives
3 pieces

Shishitos Peppers
Sautéed in a wok with a touch
of soy. *Seasonal

Vegetable Tempura
Mix of seasonal vegetables

Shrimp Tempura

Crispy Rice
Fried rice skewers with tuna tartare,
uni, ikura, caviar or truffle

Fried Gyoza
Japanese fried dumplings,
stuffed with Pork Belly
6 pieces

Steamed Gyoza
Traditional Japanese steamed
dumplings, slow cooked egg,
stuffed with ground pork
6 pieces

Kumamoto Oyster in Shell
2 pieces

Kumamoto Oyster Special
With Toro tartare as a topping,
Caviar, Ikura or Uni,
with a touch of soy sauce
1 piece

Tempura Oyster
Tempura fried with soy ponzu
2 pieces

Oysters
Half Dozen
Dozen

S A S H I M I P L A T T E R I

Truffle Sashimi - 90 gr
Fine cut sashimi of Salmon, Akami
and Kampachi with ponzu sauce,
fresh truffle and Caviar

Sashimi Platter 5 proteins selected
by the Chef

S A S H I M I S

FINE AND THICK CUT

Totoaba o Kampachi

Lubina (Seabass)

Hamachi

Ora King

Akami

Chutoro

O'Toro

Callo de Hacha (Scallop)

Salmon Alaska

Citrus Tiradito with:
Sea Bass

Citrus Tiradito with:
Kampachi or Totoaba

Totoaba

Citrus Tiradito with:
Lubina (Seabass)

Kampachi

Ika (Squid)

Tuna Tataki
Seared tuna with truffle

Ikura (Salmon Roe)

N I G I R I P L A T T E R

Chocolate Clam
*Seasonal

Platter with 8 Nigiris Chef's choice

Escolar

Platter with 12 Nigiris Chef's choice

Ebi
*Seasonal

Maguro Platter
Selection of 6 Bluefin Tuna nigiris:
Akami, Chutoro, and Otoro

Tamago

N I G I R I S

Uni | MKP *Seasonal

Chutoro - Medium Fatty Tuna

*MKP - Market Price

Akami - Lean Tuna

H O T S T O N E

120g of protein marinated
in Miso Butter, choose from:

Otoro - Fatty Tuna Belly

Salmon

Unagi - Eel

Rib Eye Prime

Callo de Hacha (Scallop)

Wagyu A5

Wagyu

*Preparation time 20 min

Hamachi

C O N E S

Ora King - New Zealand Salmon

Hand Rolls prepared with cucumber
and avocado

Salmon Alaska

Salmon Skin and Unagi

Saba - Macarela

Salmon and Salmon Skin

Sea Bass

Toro with Ikura and Shizo leaf

Toro with Uni

Unagi with Foie Gras

Spicy Scallop

Wagyu with Foie Gras

Akami Spicy

Salmon Spicy

Catch of the day to be
chosen by the diner

T A Q U I T O S

In nori seaweed, rice, shari
and protein of choice

Kanikama with Scallop

Salmon and Shrimp Tempura

Rib Eye Chicharron
with morita sauce

Soft Shell Crab 35g

H O S O M A K I

Small Roll | 6 pieces

Teka Maki
Bluefin Tuna wrapped in Nori
seaweed

Yellowtail Maki
Hamachi, fruit, and salt

Toro Takuan
Toro, Takuan, chives, and Shiso leaf

Negui Hamachi
Hamachi wrapped in seaweed
with rice and chives

C H U M A K I

Medium Rolls | 6 pieces

Sakekawa Maki
Spicy catch of the day, cucumber,
avocado topped with salmon skin

Soft Shell Crab Maki
Fried soft shell crab, avocado,
tobiko, yamagobo, wrapped in nori
seaweed with eel sauce

Veggies Maki
Mix of vegetables prepared
by the Chef

U R A M A K I

Rice on the outside | 8 pieces

Omakai
Shrimp tempura inside, avocado,
basil, wrapped in the spicy catch
of the day

Salmon Special
Cucumber, avocado inside, wrapped
in flamed Alaskan
Salmon with truffle butter

Chutoro Special
Cucumber, avocado inside, covered
with Chutoro, a touch
of salt and pepper, sesame oil
and garlic chip

Rib Eye
Seared with truffle, avocado
and cucumber inside

Unagi Maki
Cucumber and avocado inside, eel,
rice and nori with eel sauce

Spicy Shake
Avocado, cucumber,
and spicy salmon with a touch
of sesame seeds

Spicy Akami
Avocado, cucumber,
and spicy akami with a touch
of sesame seeds

Oishi Maki
Cucumber, shrimp tempura inside,
salmon with spicy and fried leek

Sakana Maki
Cucumber, carrot, thin slices
of white fish, mint
and ume (plum sauce)

D O N B U R I S

Spicy Don
Rice base and Bluefin Tuna tartare,
with spicy sauce, avocado
and sesame seeds

S O U P S

Miso Shiro
Miso paste, tofu, seaweed
and chives

U D O N

Glazed udon paste with truffle
butter, sautéed Hatchet Callus or
Salmon and flavored
with truffle oil

R A M E N

Miso Ramen
Noodles, miso paste, spinach,
mushroom, tofu, and wakame
(vegetarian)

Spicy Atsui Ramen
Noodles, Chicken and Pork broth
base, ground pork, egg, mushrooms
and spinach

Tonkotsu Ramen
Noodles, Tonkotsu base, Chicken
and Pork broth, pork belly, egg,
mushrooms and spinach

Y A K I M E S H I

Yakimeshi Moriawase
Fried rice, Chicken, Pork Belly,
Shrimp and egg

Yakimeshi Yasai
Fried rice with vegetables and egg

Yakimeshi Pork Belly
Fried rice with vegetables, egg,
and Pork Belly

Rib Eye Yakimeshi
Fried rice with vegetables
and Rib Eye

H O T C U I S I N E

Trio of Baos (3 pieces)

Pork Belly Bao
Marinated in hoisin and scallions

Duck Bao
Marinated in sweet hoisin
with cucumber and scallions

Tempura Soft-Shell Crab Bao
Mayonnaise, gochujang, crispy leek
and Eureka lemon

Rock Shrimp or Rock Totoaba
Rock shrimp or white fish
in tempura, covered
in spicy mayonnaise

E X T R A S

Wasabi

Ginger

Truffle MKP

Caviar MKP

Foie Gras MKP

*MKP - Market Price

D E S S E R T S

Tofu Mousse

Miso Crème Brûlée

Chocolate Gyozas
Fried chocolate gyozas
with vanilla ice cream

Oishi Banana
Machi banana in tempura, fried, with
vanilla ice cream

訪問ありがとうございました。
go homon arigato gozai mazu

THANK YOU FOR YOUR VISIT

Feel free to share your experience
with others on Tripadvisor and OpenTable.

