



そろそろ
PARA EMPEZAR

EDAMAME A LA BRASA	6	SOPA DE MISO SHIRU	6
ENSALADA DE PULPO Y KIMCHI	12	TOFU AGEDASHI	10
OSTRA PONZU . 2 UNIDADES	10	NAVAJAS A LA BRASA	18
OSTRA ASADA DASHISHOYU 2 UNIDADES	10	BERENJENA, GAMBA, MISO	9
TARTAR DE ATÚN BLUEFIN	18	KAKIAGE VERDURAS Y GAMBA	11
— con queso La Peral y piñones		IKA TEMPURA —calamar	10
— Classic Koy		KARAAGE DE POLLO	10
— de Toro y ostra		YAKISOBA	12
TATAKI DE SALMONETE PONZU	18		



刺身
SASHIMI

SASHIMI MORIAWASE 3 TIPOS	23	TORO —ventresca	24
TOKUSEN MORIAWASE 5 TIPOS	28	MAGURO —lomo	21
SHIROMI —pescado blanco	16	SAKE —salmón	17
MATEGAI —navaja	15	SABA —caballa	10
IKA —calamar	15		



NIGUIRI

SUSHI MORIAWASE	6 P I E Z A S	23
CHEF MORIAWASE	6 P I E Z A S	28
GAMBA		10

HOSOMAKI

8 P I E Z A S

ABOGADO MAKI —aguacate		6
TEKKA MAKI —atún		11
SAKE MAKI —salmón		9
NATTO MAKI —soja fermentada		8
TORO-TAKU		12

URAMAKI

4 P I E Z A S

IKOYA MAKI —atún, salmón, aguacate		11
SPICY TUNA MAKI		11
VEGGIE MAKI		7
EBITEN MAKI —gamba		7
UNAGUI ABOGADO MAKI —anguila, aguacate		9

P E S C A D O

GAMBA SUMIYAKI	22
CALAMAR MENTAICO	15
KOKOTXAS KOMBU	24
LENGUADO BATASHOYU	23
TORO TATAKI	19
PESCADO DE LA LONJA	S/M

C A R N E

PLUMA IBÉRICA	19
TATAKI DE VACA VIEJA	26
WAGYU SUKIYAKI	38



SHOYU RAMEN	14
TONKOTSU MISO RAMEN	14

召
し
上
が
ね



TRUFAS DE TÉ MATCHA	7
HELADO DEL DÍA	8
KAKIGORI DE FRUTAS DE TEMPORADA	8
SOUFLÉ TÉ MATCHA	9
CHOCOCAKE CON HELADO DE SÉSAMO NEGRO	9
CHEESCAKE DE SAKURA	9

I.V.A. Incluido