



AGUEKAZU

TONKATSU | KUSHIAGUE

Tudo que Torna o Tonkatsu Teishoku Especial

Acompanhamento tradicional do tonkatsu japonês, o repolho fatiado traz leveza ao prato. Além de ajudar na digestão, equilibra o sabor e a gordura do tonkatsu. Pode ser saboreado com molho de salada da casa ou com nosso molho original de tonkatsu.

Repolho Fatiado

Nosso molho especial de salada é preparado artesanalmente com ingredientes frescos como cebola, cenoura e alho. Levemente adocicado e equilibrado, ele realça o sabor dos vegetais sem sobrepor sua leveza.

(Molho de Salada)

Salad Dressing

Panko

(Farinha de Rosca Japonesa)

Nosso Panko é preparado artesanalmente todos os dias na própria cozinha, com a utilização de maquinário japonês e a mistura de pães, inclusive de produção própria. O Panko produzido tem estilo japonês, com flocos mais grossos para garantir uma crocância marcante. Experimente e sinta a textura leve e crocante que realça o sabor do Tonkatsu.

Nosso molho original de tonkatsu é feito com frutas e vegetais cozidos lentamente por mais de 5 horas, concentrando a doçura e o umami dos ingredientes. O resultado é um molho encorpado e equilibrado, ideal para acompanhar o tonkatsu recém-frito.

(Molho agri-doce)

Tonkatsu Sauce

Tonkatsu

Usamos carne succulenta e macia de porco da raça Duroc (suínos de raça nobre que recebem uma dieta especial que incluem chocolate, farelos de macarrão e leite), selecionada diretamente de fazendas parceiras. Conhecida pelo umami e pela gordura levemente adocicada, essa carne é ideal para o tonkatsu. A crocância da casquinha por fora e a maciez succulenta por dentro criam uma combinação irresistível.

Tonjiru

(sopa de misso com carne de porco e legumes)

O "tonjiru" é uma sopa japonesa à base de missô, mais robusta que o tradicional "missoshiru". Rico em carne de porco, bardana, nabo, cenoura e batata doce que oferece sabor e nutrientes.

Gohan

(Arroz)

Servimos arroz japonês de alta qualidade, com textura macia e levemente adocicada. É o acompanhamento perfeito para o tonkatsu, equilibrando o prato com simplicidade e sabor autêntico.



Teishoku

acompanha arroz, tonjiru (sopa de misso com carne de porco e legumes) e tsukemono

*arroz e repolho à vontade no "SISTEMA REFIL" para o TEISHOKU

ご飯とキャベツお代わり自由

O tonjiru pode ser trocado por missoshiru vegetariano.

A la carte é apenas o prato principal sem os acompanhamentos



Tonkatsu Lombo Teishoku



Korokke Teishoku

	Teishoku	A La Carte
Tonkatsu Lombo ロースとんかつ Lombo suíno Duroc à milanesa da casa	R\$ 62	R\$ 52
Hire Katsu ヒレかつ Filé mignon suíno Duroc à milanesa da casa	R\$ 66	R\$ 56
Misso Katsu 味噌かつ Lombo suíno Duroc à milanesa da casa finalizado com molho misso especial	R\$ 64	R\$ 54
Gyu Katsu 牛かつ Filé mignon bovino à milanesa da casa チキンカツ	R\$ 67	R\$ 57
Chicken Katsu Peito de frango à milanesa da casa	R\$ 60	R\$ 50
Korokke コロケ Três croquetes estilo japonês de batata com carne bovina, à milanesa da casa	R\$ 60	R\$ 50
Tori no Karaage 鶏の唐揚げ Sete pedaços de sobrecoxas fritas à milanesa ao estilo japonês	R\$ 60	R\$ 50
Ebi Furai 海老フライ Dois camarões grandes à milanesa da casa	R\$ 120	R\$ 110
Salmão Furai サーモンフライ Duas fatias de salmão à milanesa da casa	R\$ 72	R\$ 62
Iwashi Furai いわしフライ Três sardinhas evisceradas à milanesa da casa	R\$ 60	R\$ 50
 Yassai Kushi Ague 野菜串揚げ Cinco espetos vegetarianos à milanesa da casa (abobrinha, berinjela, cebola, shitake e tomate cereja) *Na falta de um ingrediente dos espetos, será duplicado por outro	R\$ 62	R\$ 52



Go Go Curry Rice

acompanha mini salada



Katsu curry

Katsu Curry かつカレー

Lombo suíno Duroc à milanesa com Go Go Curry

R\$ 69

Hire Katsu Curry ヒレかつカレー

Filé mignon suíno Duroc à milanesa com Go Go Curry

R\$ 72

Chicken Katsu Curry チキンカツカレー

Peito de frango à milanesa com Go Go Curry

R\$ 67

Gyu Katsu Curry 牛かつカレー

Filé mignon bovino à milanesa com Go Go Curry

R\$ 74

Go Go Curry Rice カレーライス

Vegetais fritos (abobrinha, berinjela, batata, cenoura e cebola), com Go Go Curry

R\$ 62

*Na falta de um ingrediente dos vegetais, será duplicado por outro.



*O que é Go Go Curry (ゴーゴーカレー)?

Go Go Curry é uma popular rede de curry originária de Kanazawa, no Japão. É conhecida pelo "Curry de Kanazawa", que combina um molho espesso e saboroso que harmoniza bem com um katsu crocante.



Donburi

acompanha tonjiru (sopa de misso com carne de porco e legumes) e tsukemono
O Tonjiru pode ser trocado por missoshiru vegetariano.

Katsudon かつ丼

R\$ 60

Milanesa suína cozida com ovo, cebola e cebolinha,
colocado sobre o arroz e finalizado com nori e benishoga

Sauce Katsudon ソースかつ丼

R\$ 60

Milanesa suína sobre o arroz e repolho em tiras finas,
finalizado com maionese, molho tonkatsu e cebolinha.

Misso Katsudon 味噌かつ丼

R\$ 62

Milanesa suína sobre o arroz e repolho em tiras finas,
finalizado com molho de misso da casa, gergelim e cebolinha



Katsudon

Porção

Gohan (Arroz)

R\$ 12

Tonjiru (sopa de misso com carne de porco e legumes)

R\$ 16

Missoshiru Vegetariano (Missoshiru com dashi de vegetais)

R\$ 12

Mini Salada (Mini salada de repolho, tomate e pepino)

R\$ 17



Prato Ovolactovegetariano

Udon

Udon Simples 素うどん	R\$ 58
Udon com caldo à base de dashi, shoyu, wakame, cebolinha e kamaboko.	
Kakiague Udon かき揚げうどん	R\$ 64
Udon simples com kakiague (tempura de legumes)	
Kitsune Udon きつねうどん	R\$ 64
Udon simples com abura-ague. (tofu frito e marinado em molho adocicado de shoyu)	
Kakuni Udon 角煮うどん	R\$ 68
Udon simples com buta no kakuni	
Yaki Udon 焼きうどん	R\$ 58
Macarrão de udon frito com carne suína, frango, legumes e vegetais, temperado com molho à base de Shoyu, caldo de legumes, óleo de gergelim e finalizado com beni shoga (gengibre), algas e raspas de peixe bonito	



Kitsune Udon



Yaki Udon

Onigui

Onigui de Salmão 鮭	R\$ 18
Onigui Ume-okaka 梅おかか	R\$ 18
onigui com recheio de ameixa japonesa, raspas de peixe bonito e misso	
Onigui de Tsuna-mayo ツナマヨ	R\$ 18
onigui com recheio de patê de atum com maionese	
 Onigui de Konbu 昆布	R\$ 18
onigui com recheio de alga japonesa ao tempero da casa	
Gomoku Inari 五目いなり	R\$ 22
Dois inaris de shari com bardana, cogumelo shiitake, cenoura e alga japonesa.	



Prato Ovolactovegetariano

Sushi e Temaki

Sushi teishoku 寿司定食 (acompanha 1 tonjiru ou 1 missoshiru vegetariano) R\$ 84
4 hossomaki de salmão, 4 hossomaki de atum, 2 onigiri de salmão,
2 onigiri de atum, 2 onigiri de salmão skin, 2 Jô Salmão, 2 Jô Pepino
2 dashimaki (omelete japonês), gari (gingibre) e wasabi

Salmão don サーモン丼 (acompanha 1 tonjiru ou 1 missoshiru vegetariano) R\$ 78
arroz shari com sashimi de salmão, tartare de salmão,
dashimaki (omelete japonês), finalizado com shissô, nabo ralado,
gari (gingibre), wasabi, cebolinha e cream cheese

Tekka don 鉄火丼 (acompanha 1 tonjiru ou 1 missoshiru vegetariano) R\$ 78
arroz shari com sashimi de atum, tartare de atum,
dashimaki (omelete japonês), finalizado com shissô, nabo ralado,
gari (gingibre), wasabi e cebolinha



Sushi Teishoku



Tekka don



Temaki de salmão simples

Temaki:

Salmão simples R\$ 32

Salmão cream cheese e cebolinha R\$ 32

Salmão grelhado R\$ 30

Salmão skin R\$ 28

Salmão sem arroz R\$ 58

Atum R\$ 32

Atum sem arroz R\$ 58

Tsunamayo (patê de atum com maionese) R\$ 28

Ebi Furai (camarão empanado e frito) R\$ 32

🌿 Yasai Furai (shitake, abobrinha, berinjela e cebola empanados e fritos) R\$ 30

🌿 Ume-kyuri (ameixa japonesa, pepino e shissô) R\$ 30



Sobremesa



Ice Choux Cream



Kushi Toast



Sorvete com Koucha Umeshu

Ice Choux Cream アイスシュークリーム

R\$ 32

Massa Choux resfriada com recheio de sorvete de baunilha e finalizado com creme chantilly.

Kushi Toast 串トースト

R\$ 32

Espeto de french toast empanado (Rabanada) com sorvete de baunilha finalizado com cobertura de chocolate

Tiramisù ティラミス

R\$ 28

Tiramisù da casa

Sorvete com Yuzu-shu ou Koucha Umeshu

R\$ 38

Sorvete de baunilha com calda de licor de Yuzu ou licor de koucha-Ume (ameixa e chá preto) バニラアイスクリーム柚子リキュール又は紅茶梅酒掛け

Doces na vitrine ショーケース内のスイーツ各種

*Solicitar ao atendimento a disponibilidade das sobremesas do dia. (店員にお尋ねください)

Café e Chá

Espresso	R\$ 9	Ryoku Chá na Chaleira	R\$ 25
Espresso Descafeinado	R\$ 9	Ryoku Chá (Chá Verde)	R\$ 9
Espresso Tônica	R\$ 16	Oi Ocha (Pet 500ml)	R\$ 25
Café com Leite	R\$ 12	Mugichá Gelado	R\$ 9
Chai Latte	R\$ 12	Xícara de chá	R\$ 10
Drip Coffee	R\$ 14	Camomila / Laranja e Hibisco /	
Cold Brew	R\$ 14	Chá verde com limão e gengibre	
Coffee Float	R\$ 25	Iced Tea	R\$ 13
		tradicional / limão siciliano /	
		cranberry	



Bebidas

REFRIGERANTES

Coca Cola / Zero	R\$ 8,90
Guaraná / Zero	R\$ 8,90
Schweppes Citrus / Light	R\$ 8,90
Schweppes Tônica / Zero	R\$ 8,90
H2OH! Limão / Zero	R\$ 8,90

ÁGUA MINERAL 310ML

Sem / Com gás	R\$ 7,90
---------------	----------

SUCO (Integral 100% Suco)

Laranja	R\$ 14
Uva	R\$ 14
Maçã	R\$ 14
Goiaba	R\$ 14

DRINK SEM ALCOOL

Ginger Ale	R\$ 16
Espresso Tônica	R\$ 16
Melão Soda	R\$ 16
Kombucha 350ml	R\$ 20

*Verificar a disponibilidade de sabores com o atendimento.

CERVEJA

Original 300ml	R\$ 14
Heineken 330ml	R\$ 16
Goose Island IPA 355ml	R\$ 20
Corona 330ml	R\$ 18

CAIPIRINHA LIMÃO

Cachaça	R\$ 32
Vodka	R\$ 32
Sake	R\$ 36

+ 1 fruta
(limão siciliano, abacaxi ou maracujá) + R\$ 8

DOSE 60ML

Whisky	à partir R\$ 20
Cachaça	à partir R\$ 15
Vodka	à partir R\$ 15
Shochu	à partir R\$ 25

*Confirmar com o atendimento o menu com as opções disponíveis da casa.

ICE CREAM FLOAT

Bebida com sorvete de baunilha, muito popular no Japão.

Cream Soda Melão	R\$ 25
Coffee Float	R\$ 25
Cola Float	R\$ 25
Guaraná Float	R\$ 25

