



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.



Aperitivos



Ague Dashi Tofu

Ague Nassu 揚げなす
Berinjela frita ao caldo dashi

R\$ 27

Ague Dashi Tofu 揚げ出汁豆腐
Tofu frito ao caldo dashi

R\$ 28

Sashimi de Salmão サーモンの刺身
Cinco fatias de salmão

R\$ 32

Sashimi de Atum マグロの刺身
Cinco fatias de atum

R\$ 32

 **Edamame** えだまめ
Soja verde na vagem finalizado com flor de sal

R\$ 25

 **Potato Salada** ポテトサラダ
Salada de batata com cenoura e maionese

R\$ 25

 **Nitamago** 煮たまご
Ovos cozidos lentamente, com a gema cremosa e marinado em molho shoyu da casa

R\$ 28



Sashimi de Salmão



Nitamago



Prato Ovolactovegetariano



Buta no Kakuni

Carpaccio de Salmão サーモンカルパッチョ

Carpaccio de salmão com molho mostarda, finalizado com queijo parmesão ralado e cebolinha

R\$ 38

Ebi Furai Coquetel

ミニ海老フライカクテル

Seis camarões empanados, acompanhado de molho a base de tomate e wasabi, pimenta sriracha e frutas cítricas

R\$ 38

Buta no Kakuni 豚の角煮

Panceta cozida em processo lento e marinado em molho especial a base de shoyu, servido com nitamago

R\$ 42

Ebi Cream Korokke 海老クリームコロッケ

Quatro croquetes cremosos a base de leite e camarões picados.

R\$ 40

Corn Cream Korokke コーンクリームコロッケ

Três croquetes cremosos a base de leite e milho.

R\$ 35

Ague Jaga Butter 揚げじゃがバター

Batata inteira cozida e frita, cortada ao meio e servida com manteiga de alho.

R\$ 30

Harumaki (Rolinho primavera) 春巻き

Massa fina frita com recheio de carne suína, repolho macarrão de arroz, cenoura e shitake, temperado com caldo de galinha, shoyu e saquê.

R\$ 30



Ague Jaga Butter



Carpaccio de Salmão



Ebi Furai Coquetel



Prato Ovolactovegetariano

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

	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	R\$ 67	R\$ 57
Chicken Katsu チキンカツ Peito de frango à milanesa da casa	R\$ 60	R\$ 50



Teishoku A La Carte

Korokke コロッケ

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



Yassai Kushi Ague



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

Udon com caldo à base de dashi, shoyu, wakame, cebolinha e kamaboko.

R\$ 58

Kakiague Udon かき揚げうどん

Udon simples com kakiague (tempura de legumes)

R\$ 64

Kitsune Udon きつねうどん

Udon simples com abura-ague.

(tofu frito e marinado em molho adocicado de shoyu)

R\$ 64

Kakuni Udon 角煮うどん

Udon simples com buta no kakuni

R\$ 68

Yaki Udon 焼きうどん

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

R\$ 58



Kitsune Udon



Yaki Udon

Onigui

Onigui de Salmão 鮭

R\$ 18

Onigui Ume-okaka 梅おかか

onigui com recheio de ameixa japonesa, raspas de peixe bonito e misso

R\$ 18

Onigui de Tsuna-mayo ツナマヨ

onigui com recheio de patê de atum com maionese

R\$ 18



Onigui de Konbu 昆布

onigui com recheio de alga japonesa ao tempero da casa

R\$ 18

Gomoku Inari 五目いなり

Dois inaris de sharí com bardana, cogumelo shitake, cenoura e alga japonesa.

R\$ 22



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 onigui de salmão,
2 onigui de atum, 2 onigui 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**



Prato Ovolactovegetariano

Sobremesa



Ice Choux Cream



Kushi Toast



Sorvete com Koucha Umeshu

Ice Choux Cream アイスシュークリーム

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

R\$ 32

Kushi Toast 串トースト

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

R\$ 32

Tiramisù ティラミス

Tiramisù da casa

R\$ 28

Sorvete com Yuzu-shu ou Koucha Umeshu

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

R\$ 38

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



