



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 com textura macia e levemente adocicada.

É o acompanhamento perfeito para o tonkatsu, equilibrando o prato com simplicidade e sabor autêntico.



TEISHOKU

Prato executivo japonês acompanhando de arroz, tonjiru (sopa de misso com carne de porco e conserva do dia).

O refil de arroz e repolho é exclusivo para consumo individual, não sendo permitido o compartilhamento.

Em caso de desperdício ou compartilhamento será cobrado pelo refil.

ご飯とキャベツお代わり自由



Tonkatsu Lombo

ロースとんかつ R\$ 68

Lombo suíno Duroc à milanesa da casa



Hire Katsu

ヒレかつ R\$ 72

Filé mignon suíno Duroc à milanesa da casa



Gyu Katsu

牛かつ R\$ 75

Carne bovina à milanesa da casa



Misso Katsu

味噌かつ R\$ 70

Lombo suíno Duroc à milanesa da casa finalizado com molho misso especial



Chicken Katsu

チキンカツ R\$ 66

Peito de frango à milanesa da casa



Korokke

コロッケ R\$ 66

Três croquetes estilo japonês de batata com carne bovina, à milanesa da casa



Tori no Karaage

鶏の唐揚げ R\$ 68

Sete pedaços de sobrecoxas fritas à moda japonesa empanado em amido



Yasai Kushi Ague

野菜串揚げ R\$ 68

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



Ebi Furai

海老フライ R\$ 120

Dois camarões grandes à milanesa da casa



Salmão Furai

サーモンフライ R\$ 78

Duas fatias de salmão à milanesa da casa



Iwashi Furai

いわしフライ R\$ 66

Três sardinhas evisceradas à milanesa da casa

GO GO CURRY RICE

Acompanha mini salada



Katsu Curry

かつカレー R\$ 74
Lombo suíno Duroc à milanesa
com Go Go Curry



Hire Katsu Curry

ヒレかつカレー R\$ 78
Filé mignon suíno Duroc à milanesa
com Go Go Curry



Chicken Katsu Curry

チキンカツカレー R\$ 72
Peito de frango à milanesa
com Go Go Curry



Gyu Katsu Curry

牛かつカレー R\$ 81
Carne bovina à milanesa com
Go Go Curry



Go Go Curry Rice

カレーライス R\$ 62
Vegetais fritos (abobrinha,
berinjela, batata, cenoura e
cebola), com Go Go Curry
*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.

PORÇÃO

Gohan (Arroz)

R\$ 13

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

R\$ 17

 Missoshiru Vegetariano (Missoshiru com dashi de vegetais)

R\$ 13

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

R\$ 17

Go Go Curry (Caldo de curry)

R\$ 40



Prato Ovolactovegetariano

DONBURI

Acompanha tonjiru (sopa de misso com carne de porco e legumes) e conserva do dia



Katsudon

かつ丼 R\$ 68

Milanesa suína cozida com ovo, cebola e cebolinha em um molho levemente adocicado à base de shoyu, colocado sobre o arroz e finalizado com nori e benishoga



Sauce Katsudon

ソースかつ丼 R\$ 68

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



Miso Katsudon

味噌かつ丼 R\$ 70

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

UDON



Udon Simple

かけうどん R\$ 60

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



Kitsune Udon

きつねうどん R\$ 65

Udon simples com abura-ague, (tofu frito e marinado em molho adocicado de shoyu)



Kakuni Udon

角煮うどん R\$ 69

Udon simples com buta no kakuni (barriga de porco macia ao molho de shoyu)



Yaki Udon

焼きうどん R\$ 62

Udon frito com carne suína e frango, legumes e vegetais, temperado com molho à base de Shoyu finalizado com beni shoga, algas e raspas de peixe bonito

ONIGIRI



Onigiri de Salmão

鮭 R\$ 19



Onigiri de Tsuna-mayo

ツナマヨ R\$ 19
Recheio de patê de atum com maionese



Onigiri Ume

梅 R\$ 19
Recheio de ameixa japonesa

SUSHI



Sushi Teishoku Prato Executivo

寿司定食 R\$ 120

4 hossomaki de salmão, 4 hossomaki de atum, 2 nigui de salmão, 2 nigui de atum, 1 nigui de polvo, 1 nigui de peixe branco, 2 Jô Salmão, 2 Jô Pepino 2 dashimaki (omelete japonês), gari (gengibre) e wasabi

Acompanha 1 tonjiru (sopa de misso com carne de porco e legumes) e conserva do dia

Dupla de Niguiris

握り寿司 2貫

- Atum R\$ 32
マグロ
- Salmão R\$ 32
サーモン
- Peixe Branco R\$ 32
白身
- Polvo R\$ 34
タコ
- Omelete R\$ 28
玉子
- Jo Salmão R\$ 32
サーモン軍艦



DONBURI

Acompanha 1 tonjiru (sopa de misso com carne de porco e legumes) e conserva do dia



Kaisen Don 海鮮丼 R\$ 98

Arroz shari com cubos de salmão e atum, sashimi de salmão, atum, peixe branco (variação semanal) e polvo, camarão cozido, dashimaki e cream chesse, finalizado com shissô, nabo ralado gari, wasabi e cebolinha



Tekka Don 鉄火丼 R\$ 89

Arroz shari com sashimi de atum, tartare de atum, dashimaki, finalizado com shissô, nabo ralado, gari, wasabi e cebolinha



Salmão Don サーモン丼 R\$ 89

Arroz shari com sashimi de salmão, tartare de salmão, dashimaki, finalizado com shissô, nabo ralado, gari, wasabi, cebolinha e cream cheese



Nishoku Don 二色丼 R\$ 89

Arroz shari com sashimi de atum e salmão, tartare de atum e salmão, dashimaki, finalizado com shissô, nabo ralado, gari, wasabi, cebolinha e cream cheese

TEMAKI



Salmão サーモンの手巻き R\$ 32

Cream cheese R\$ 34
Grelhado R\$ 32



Atum マグロの手巻き R\$ 32



Ebi Furai エビフライの手巻き R\$ 48

Camarão à milanesa



Tsunamayo ツナマヨの手巻き R\$ 30

patê de atum com maionese



Yasai Furai 野菜フライの手巻き R\$ 30

shiitake, abobrinha, berinjela e cebola à milanesa

SOBREMESA



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\$ 35



Kushi Toast

串トースト

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

R\$ 35



Tiramisù

ティラミス

Tiramisù da casa

R\$ 32



Sorvete com Yuzu-shu

バニラアイスクリーム 柚子リキュール

Sorvete de baunilha servido com licor de Yuzu

R\$ 39



Doces do Kazu Cake 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)

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 / Limoneto	R\$ 8,90

ÁGUA MINERAL 310ML

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

SUCO (Integral 100% Suco)

Laranja	R\$ 14
Uva	R\$ 14

DRINK SEM ÁLCOOL

Ginger Ale	R\$ 16
Melão Soda	R\$ 16
Ume Soda	R\$ 16
Cream Soda Melão Bebida com sorvete de baunilha, muito popular no Japão.	R\$ 25
Mojito sem álcool	R\$ 25

CAFÉ

Espresso	R\$ 9
Café com leite	R\$ 12

CHÁ

Ryokucha na chaleira	R\$ 25
Ryokucha	R\$ 9
Oi Ocha (pet 500mL)	R\$ 25
Mugicha gelado	R\$ 9
Iced tea tradicional / limão siciliano / cranberry	R\$ 13

CERVEJA

Original 600ml	R\$ 20
Heineken 330ml	R\$ 16
Heineken 600ml	R\$ 22

