















## FRÍO

 <b>ENSALADA HIROSHI</b> 160
 Lechugas mixtas, vegetales con aderezo de jengibre
 <b>ENSALADA KYURI</b> 290
 Atún y pesca del día con aderezo de jengibre, con opción vegana
 <b>CEVICHE DE SALMÓN</b> 260
Tomate cherry, cebolla, pepino, ikura con aderezo de jalapeño
 <b>CEVICHE HIROSHI</b> 240
 Vegetales baby y queso feta
 <b>TOSTADA WONTON</b> 230
Atún o vegetales <i>(Contiene gluten)</i>
 <b>ENSALADA SUNOMONO</b> 160
 Alga, pepino, aderezo de maracuyá, mariscos u opción vegana
 <b>TACO DE ATÚN</b> 350
Atún picante y cremoso de aguacate, con opción vegana <i>(Contiene gluten)</i>














## CALIENTE

 <b>SHISHITO</b> 430
 Salteados en sal de mar y jugo de limón
 <b>CANGREJO SALTEADO</b> 380
Con aderezo de jengibre-jalapeño
 <b>PALOMITAS DE CAMARÓN</b> 310
Salteadas en miso
 <b>EDAMAME</b> 160
 Salteadas con ajo, cebolla o al vapor
 <b>VEGETALES TEMPURA</b> 220
 Servidos con salsa tempura
 <b>CAMARONES TEMPURA</b> 380
Servidos con arroz gohan
 <b>GYOZAS</b>
Con salsa de ciruela ahumada <i>(Contiene gluten)</i>
· Mariscos 270
· Vegetales 160
 <b>SOPA UDON</b> 300
 Infusión de jengibre y mariscos
 <b>SOPA MISO</b> 160
 Alga wakame, cebollín y tofu

## SASHIMI

 <b>WAGYU</b>  840
Vinagreta de trufa, chips de ajo y cebolla
 <b>PESCADO BLANCO BRASEADO</b> 240
Salsa de cilantro cremosa
 <b>CALLO DE HACHA</b> 280
Con láminas de chile serrano y salsa serranito
 <b>WHITE TIRADITO</b> 240
Con láminas de chile serrano y salsa serranito
 <b>CARPACCIO DE PULPO</b> 340
Salsa ponzu, aceite de guajillo, cebollín y chapulines tostados
 <b>HIROSHI</b> 260
Pesca del día, aderezo de jalapeño con chips de ajo
 <b>YUZU</b> 360
Salmón con kani kama, salsa de yuzu kosho y vinagreta de ajonjolí picante <i>(Contiene gluten)</i>
 <b>BLANCO Y NEGRO</b> 350
Atún sellado en ajonjolí blanco y negro
 <b>O-TORO</b>  1,030
Servido en corte tradicional <i>(Por temporada)</i>
 <b>NEW YORK SASHIMI</b> 490
Gel de ponzu, cremoso de trufa y champiñones salteados
 <b>HAMACHI</b> 430
Vinagreta de trufa, wasabi, ikura y chile serrano
 <b>DRY SHIRO MISO</b> 280
Pescado blanco, chips de ajo y miso

## ROBATA *(Brochetas japonesas)*

 Pollo / Negima 160
 Wagyu americano  560
 Camarón 220
 Tomate cherry / Tocino 190
 Salmón 240
 Pulpo 240
 Col de bruselas 190
 Elote 160
 Camote 160
 Berenjena 160
 Espárrago / Tocino 190
 Calabaza 160



Vegetariano














Libre Gluten

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan. Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.

Aviso: el consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.


## ROLLOS

 <b>PIEL DE SALMÓN</b> Aguacate, queso crema, masago y cebollín	280
<b>MEXICANO</b> Chile california con cangrejo, coronado con atún y limón <i>(Contiene gluten)</i>	300
 <b>SAKE CITRUS</b> Camarones tempura envueltos en salmón	410
 <b>LANGOSTA TEMPURA</b>  Langosta y masago envueltos en papel de soya con salsa de mostaza	660
<b>ANGUILA</b> Anguila al vapor con cola de camarón <i>(Contiene gluten)</i>	330
 <b>YASAI</b>  Aguacate, zanahoria, mango, cilantro y lechuga con cremoso de tofu	210
 <b>KYOTO</b> Pulpo picante, cilantro y masago en callo sellado y aguacate con limón y ají verde con salsa de soya y aceite de té limón	380
 <b>YUZU SPECIAL MAKI</b>  Aguacate, limón, pepino y aderezo de yuzu miel	210
 <b>MANGO ESPECIAL</b>  Mango, camarón, salsa de anguila u opción vegana <i>(Por temporada)</i>	300


## ESPECIALES DEL CHEF

 <b>PESCA DEL DÍA PICANTE A LA PARRILLA</b> Al carbón con espárragos al tempura, shiitake y hojuelas de bonito	490
 <b>AJI KIRO WAGYU</b>  Medallones de wagyu en salsa de aji panca amarillo	1,770
 <b>FILETE DE TOFU</b>  A la parrilla con vegetales bebé salteados	370
 <b>RIBEYE WASABI</b> Zanahoria, elote baby y salsa demi-wasabi	970
 <b>MAGRET DE PATO</b> Puré de coliflor, elote baby y salsa de soya dulce	490
 <b>ROCK CORNISH</b> Puré de coliflor, elote baby y salsa de soya dulce	310
 <b>AKAMISO</b> En salsa de miso cremosa · Pollo 360 · Pesca del día 360	
 <b>BLACK COD</b>  Bacalao en espejo de miso	1,110

## NIGIRIS *(Sushi tradicional)*

Pesca del día	140
Atún	160
Camarón	160
Anguila <i>(Contiene gluten)</i>	230
Hamachi	160
Masago	230
Pulpo	160
Ikura	440
Callo de hacha	160
Salmón	160
O-toro 	590
Kani Kama <i>(Contiene gluten)</i>	160

## TEMAKI

Anguila <i>(Contiene gluten)</i>	240
Atún picante	160
Callo de hacha picante	210
Camarón picante	160
Pesca del día	160
Langosta 	480
Piel de salmón	160
Pulpo picante	160
Salmón picante	270

La mayoría de nuestro menú es libre de gluten.  
Platillos marcados pueden ser veganos  
o vegetarianos.



Vegetariano



Libre Gluten

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan. Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.

Aviso: el consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.