

Issho ^{一生}
RESTAURANTE

MENU



entradas frias

Ussuzukuri Salmão Tiradito 70

Lâminas de salmão com azeite, sumo de siciliano, cebolinha e flor de sal.

Ussuzukuri Salmão Trufado 74

Lâminas de salmão com azeite trufado, raspas de siciliano e flor de sal.

Ussuzukuri Salmão Molho Ponzu 70

Lâminas de salmão com gengibre ralado, molho Ponzu de laranja e cebolinha.

Ussuzukuri Barriga de Salmão Tiradito 91

Parte nobre do salmão com azeite, sumo de siciliano, cebolinha e flor de sal.

Ussuzukuri Barriga de Salmão Trufado 95

Parte nobre do salmão com azeite trufado, raspas de siciliano e flor de sal.

Ussuzukuri Barriga de Salmão Ponzu 91

Parte nobre do salmão com gengibre ralado, molho Ponzu de laranja e cebolinha.

Ussuzukuri Shiromi 70

Peixe de carne branca com gengibre ralado e molho Ponzu de laranja e cebolinha.

Ussuzukuri Takô 116

Lâminas de polvo com gengibre ralado e molho Ponzú de laranja e cebolinha.

Ceviche de Salmão 88

Salmão marinado com temperos cítricos e especiarias.

Ceviche Misto 88

Mix de peixes com temperos cítricos e especiarias

Shissô Tempura (2 unidades) 38

Shissô empanado em massa de tempurá, com tartare de salmão e atum spicy.

nachos

Nachos Tuna 96

Crocantes nachos servidos com tartare de atum

Nachos Salmão 85

Crocantes nachos servidos com tartare de salmão

saladas

Nachos Salad 45

Alface americana e lâminas de salmão, temperadas com molho Caesar e Doritos.

Kiiri Salad 45

Alface americana e lâminas de salmão, temperadas com azeite, limão, molho agridoce de laranja e amêndoas.



MENU



entradas quentes

Shimeji 49

Cogumelos shimeji salteados em manteiga, molho à base de shoyu e cebolinha.

Mix Shimeji/Shiitake 54

Combinação de cogumelos shimeji e shiitake salteados em manteiga, molho à base de shoyu e cebolinha.

Guioza de Salmão (3 unids) 24

Pasteis japoneses recheados com salmão.

Guioza de Carne (3 unids) 24

Pasteis japoneses recheados com mix de carnes, bovina e suína.

Edamame (Soja Verde) 32

Soja verde na vagem cozida no vapor.

Edamame Trufado 38

Soja verde na vagem cozida no vapor com um toque de azeite Trufado.

Ikafurai 81

Anéis de lula à milanesa acompanhados de molho de maionese e tomate.

Karaague 49

Pedaços de coxa e sobrecoxa marinados por 12h, empanados com farinha especial, crocantes por fora e suculentos por dentro. Acompanha maionese spicy.

tempurá

Yasai 56

Legumes empanados em massa de tempurá, acompanha molho à base de shoyu.

Ebi 147

Camarão empanado em massa de tempurá, acompanha molho à base de shoyu.

Ebi Yasai 96

Legumes e camarão empanados em massa de tempurá, acompanha molho à base de shoyu.

Kakiaguê 59

Mix de legumes e camarão empanados em massa de tempurá.

Tofu Furai 38

Tofu empanado na farinha Panko. Acompanha molho à base de shoyu e gengibre.

MENU



pratos quentes

Chicken Teriyaki 65

Suculentos pedaços de sobrecoxa marinados, glaceados em molho teriyaki.

Shoyu Lámen 70

Macarrão em caldo quente à base de shoyu, guarnecido de vegetais, lombo e ovo.

Missô Lámen 70

Macarrão em caldo quente à base de missô, guarnecido de vegetais, lombo e ovo.

Karê Udon 75

Macarrão em caldo quente de curry, guarnecido de legumes, cogumelos e carne.

Tempurá Udon 82

Macarrão em caldo quente com tempurá kakiague

Sukiyaki 92

Finas fatias de carne, verduras, cogumelos, tofu, macarrão, ovo, cozidos em panela de ferro com molho adocicado base de shoyu. Acompanha gohan e missoshiru.

GyuKatsu 99

Mignon à milanesa, acompanha salada, gohan e missoshiru.

Tonkatsu 70

Lombo à milanesa, acompanha salada, gohan e missoshiru.

ChickenKatsu 70

Frango à milanesa, acompanha salada, gohan e missoshiru.

KatsuDomburi 70

Gohan coberto com filé de frango ou lombo empanado, molho especial, legumes, ovo e cebolinha.

Teppanyaki de Anchova 70

Anchova grelhada na chapa com legumes. Acompanha gohan e missoshiru.

Teppanyaki de Salmão 129

Salmão grelhado na chapa com legumes. Acompanha gohan e missoshiru.

Teppanyaki de Camarão 135

Camarões grelhados na chapa com legumes. Acompanha gohan e missoshiru.

Yakisoba de Carne/Frango/Misto 81

Macarrão japonês frito com carne, frango ou misto de proteínas e legumes.

Yakisoba de Legumes 65

Macarrão japonês frito com variedade de legumes.

Yakisoba de Camarão 87

Macarrão japonês frito com camarões e legumes.

Yakisoba de Peixe 87

Macarrão japonês frito com pedaços de peixe e legumes.

Shogayaki 80

Finas fatias de carne, salteadas na manteiga, com gengibre e molho adocicado à base de shoyu.

Acompanha Gohan e Missoshiru

MENU

hot rolls

● **Hot Roll Isshō (6 unid.) 40**

Enrolado e empanado de alga e arroz, com recheio de salmão, kani, pepino, cream cheese, cebolinha. Finalizado com gotas de Tabasco.

● **Hot Hossomaki (8 unid.) 35**

Enrolado e empanado de alga e arroz, com recheio de salmão. Finalizado com cream cheese, cebolinha, molho teriyaki e gergelim.

● **Salmão Roll 1 (4 unid.) 49**

Enrolado à milanesa com salmão, kani, manga, cream cheese, pepino e teriyaki.

● **Salmão Roll 2 (4 unid.) 62**

Enrolado em alga à milanesa com salmão, camarão, atum, kani, pepino, cream cheese e teriyaki.

amerika nashi

● **Kiuri Maki 45**

Enrolado em folha de pepino com recheio de salmão, kani, camarão, pepino picado, maionese e gergelim

temakis

Enrolado de alga, arroz, alface e pepino

● **Salmão 46**

Salmão com opcionais de creme cheese/maionese e cebolinha

● **Salmão empanado 46**

Salmão empanado com maionese, cebolinha e tabasco. Finalizado com molho teriyaki e gergelim.

● **Salmão grelhado 46**

Salmão grelhado com cream cheese, cebolinha. Finalizado com molho teriyaki e gergelim.

● **Salmão Neo Tokyo 49**

Salmão, cream cheese, cebolinha e crunch de ervilha com wasabi.

● **Salmon Skin 32**

Pele crocante de salmão finalizado com molho teriyaki e gergelim

● **California 30**

Kani, pepino, alface, manga, maionese e gergelim.

● **Ebitem 40**

Camarão empanado em massa tempurá maionese, cebolinha e gergelim. Finalizado com gotas de limão Taiti.

● **Atum 46**

Atum fresco com opcionais de cream cheese/maionese e cebolinha.

● **Spicy Tuna 51**

Atum, maionese spicy, cebolinha e ovas massagô

● **Atum Neo Tokyo 50**

Atum fresco com cream cheese, cebolinha e crunch de ervilha com wasabi.

● **Natto 36**

Soja fermentada, uma experiência tradicional japonesa.

● **Camarão 45**

Camarão, pepino, alface, maionese e gergelim.

● **Ebi Furai 49**

Camarão empanado à milanesa em farinha panko, pepino, alface, maionese e gergelim. Finalizado com gotas de limão Taiti e cebolinha.

● **Camarão Spicy 52**

Camarão empanado em massa de tempurá, maionese spice, amêndoas, cebolinha e ovas massagô.

● **Kani 27**

Kani, pepino, alface, maionese e gergelim.

● **Shimeji 32**

Cogumelos shimeji salteados na manteiga finalizados com molho teriyaki e gergelim.



MENU



acelga maki

- **Atum 60**
Atum com maionese, Tabasco e cebolinha.
- **Salmão 58**
Salmão com maionese, Tabasco e cebolinha.
- **Salmão Empanado 60**
Salmão empanado, com maionese, Tabasco e cebolinha. Finalizado com molho teriyaki e gergelim.
- **Brócolis Empanado 38**
Brócolis empanado, maionese, sumo de limão Taiti e cebolinha. Finalizado com o gergelim

futomaki

Tamago Skin 43

Arroz enrolado em folha de ovo, recheado de salmão skin picado com cebolinha e pepino, maionese e gergelim. Finalizado com molho teriyaki.

Tamago Ebi Furai 49

Arroz enrolado em folha de ovo, recheado com camarão à milanesa em farinha Panko, maionese, cebolinha e gergelim. Finalizado com gotas de limão Taiti.

Futomaki da Casa 65

Arroz enrolado em alga, com recheio de salmão ou atum, kani, camarão, vagem adocicada, shiitake adocicado, cenoura adocicada, tamagoyaki (omelete japones), gari e ovas massagô.



uramaki

- **Atum 46**
Atum com cebolinha.
- **Salmão 46**
Salmão com cebolinha.
- **Salmão Grelhado 49**
Salmão grelhado com cream cheese e cebolinha.
- **Salmão Skin 41**
Salmão skin finalizado com molho teriyaki.
- **Califórnia 38**
Kani, pepino, manga e maionese.
- **Spicy Tuna 67**
Atum, maionese, cebolinha, tabasco e ovas massagô no lugar do gergelim.
- **Ebi Furai 54**
Camarão à milanesa em farinha panko, pepino, alface, maionese, cebolinha e gergelim.

Ebiten 54

Camarão empanado em massa de tempurá, pepino, alface, maionese, cebolinha e gergelim. Finalizado com gotas de limão da Taiti.

Ebiten Especial 97

Camarão empanado em massa de tempurá, pepino, alface, maionese, cebolinha e gergelim com fatias de salmão, salsa trufada e ovas massagô.

Ebiten Especial Barriga Salmão 119

Camarão empanado em massa de tempurá, pepino, alface, maionese, cebolinha e gergelim com fatias de barriga de salmão, salsa trufada e ovas massagô.

hossomaki

- **Atum 31**
Atum.
- **Salmão 29**
Salmão.
- **Natto 32**
Soja fermentada e temperada com mostarda japonesa molho especial e cebolinha.
- **Pepino 17**
Pepino.
- **Kani 19**
Kani.
- **Ebi 39**
Camarão cozido.
- **Hossomaki Skin 20**
Skin de salmão.

ME NU

niguirizushi

Dupla

Fatias de peixe com arroz.

● **Atum 24**

Atum.

Atum Foie Gras 49

Atum com foie-gras selado e finalizado com molho teriyaki e flor de sal.

● **Atum Aioli 25**

Atum selado com lâminas de alho, azeite extra virgem e flor de sal.

Atum Trufado 26

Atum com azeite trufado e flor de sal.

Atum Shisso Ikurá 37

Atum com folha de shisso e ovas de salmão.

Atum Uni 37

Atum com uni (ouriço do mar).

● **Salmão 23**

Salmão.

● **Salmão Aioli 24**

Salmão selado com lâminas de alho, azeite extra virgem e flor de sal.

Salmão Trufado 25

Salmão com azeite trufado, raspas de limão siciliano e flor de sal.

● **Barriga de Salmão 31**

Parte nobre do salmão com raspas de limão siciliano e flor de sal.

Barriga de Salmão Trufada 34

Parte nobre do salmão com azeite trufado, raspas de limão siciliano e flor de sal.

Lagostim Manteiga Trufada 52

Lagostim selado com manteiga trufada, salsa trufada, ovas massagô, cebolinha e flor de sal.

Unagui 97

Enguia grelhada finalizada com molho teriyaki.



● **Salmon Skin 16**

Salmão skin finalizado com molho teriyaki e gergelim.

● **Kani 13**

Kani.

● **Camarão 32**

Camarão cozido.

● **Camarão Aioli 35**

Camarão cozido, selado com lâminas de alho, azeite extra virgem e flor de sal.

Camarão Trufado 36

Camarão cozido com toque de azeite trufado e flor de sal.

Camarão Invertido Trufado 38

Camarão cozido, azeite trufado, salsa trufada, ovas massagô e cebolinha.

● **Ebifurai 34**

Camarão empanado em farinha panko envolto de alga com um toque de maionese, cebolinha e sumo de limão Taiti.

Vieira 56

Vieiras canadenses com sumo de limão siciliano e flor de sal.

Vieira Trufada 58

Vieira canadense com azeite de trufado, raspas de limão siciliano e flor de sal.

Lula 27

Lula selada e finalizada consumo de limão e flor.

Lula Trufada 29

Lula selada e finalizada com azeite trufado, raspas de limão siciliano e flor de sal.

Polvo 38

Polvo espanhol cozido.

Polvo Trufado 40

Polvo espanhol cozido, com azeite trufado, raspas de siciliano e flor de sal.

ME NU



sashimi

- **Atum 79**
10 fatias de sashimi de atum fresco.
- **Salmão 74**
10 fatias de sashimi de salmão fresco.
- Hot Sashimi de Atum 83**
Posta de atum selado com crosta de gergelim e fatiada. Acompanha molho à base de shoyu e gengibre.
- Hot Sashimi de Salmão 78**
Posta de salmão selado com crosta de gergelim e fatiada. Acompanha molho à base de shoyu e gengibre.
- Polvo Espanhol 140**
Sashimi de polvo espanhol premium.
- Vieira 86**
Sashimi de vieira fresca. (3 vieira cortadas ao meio)
- Aji Tataki 74**
Carapau cortado de forma rústica temperado com gengibre ralado e cebolinha
- **Sazonal 74**
Peixe do dia, com exceção do Torô.
- Misto 74**
4 fatias de salmão, 3 fatias de atum e 3 fatias de peixe de carne branca do dia.
- Barriga de Salmão 79**
Parte nobre do salmão.

sazonais

Peixes sazonais, consulte a disponibilidade.

Torô

Atum gordo de sabor delicado e textura amanteigada.

- **Olhete Pasta Cítrica**
Olhete com molho cítrico leve.
- **Olhete Umê Shisso**
Olhete com toque de umê e shisso.
- **Olhete Aioli**
Olhete selado com lâminas de alho e flor de sal.
- **Linguado**
Fatias de linguado fresco.
- **Linguado Pasta Cítrica**
Linguado com molho cítrico suave.
- **Linguado Umê Shisso**
Linguado com umê e shisso.
- **Linguado Aioli**
Linguado selado com lâminas de alho e flor de sal.
- **Pargo**
Pargo macio e saboroso.
- **Robalo**
Fatias frescas de robalo.
- **Charéu**
Sashimi de charéu fresco.
- **Olhete**
Fatias de olhete fresco.
- **Carapau**
Fatias de carapau fresco.
- **Serra**
Sashimi de serra com leve toque cítrico.

ME NU

gunkan

dupla

Enrolado de alga e arroz com recheio por cima.

- **Skin 20**
Salmão skin batido com pepino, cebolinha e maionese. Finalizado com molho teriyaki e gergelim.
- **Shimeji 25**
Cogumelos shimeji salteados. Finalizado com molho teriyaki.
- Uni 86**
Ouriço do mar.
- Ikurá 86**
Ovas de salmão.
- Massagô 38**
Delicadas ovas de arenque, com sabor leve e textura única.
- Tobiko Importado 38**
Ovas de peixe voador.

batterá

6 un.

Sushi prensado com recheio por cima.

- Salmão Spicy 62**
Salmão batido, cebolinha, ovas massagô, crispy de massa de tempurá e pimenta tabasco.
- Atum Spicy 67**
Atum batido, cebolinha, ovas massagô, crispy de massa de tempurá e pimenta tabasco.
- Salmão Trufado 67**
Salmão batido, cebolinha, ovas massagô, crispy tempurá e azeite Trufado.



jyo

dupla

Enrolado de peixe com arroz, com recheio por cima.

- **Salmão 27**
Enrolado com salmão com recheio de salmão, gari, maionese e cebolinha.
- **Especial 27**
Enrolado com peixe de carne branca, com recheio de camarão com kani, maionese, sumo de limão siciliano e ovas de massagô.
- **Atum 30**
Enrolado com peixe de carne branca, com recheio de atum, maionese, tabasco, cebolinha e ovas de massagô.
- **Empanado 27**
Enrolado com salmão, a milanesa com farinha Panko, coberto com cream cheese e gergelim. Finalizado com o molho de teriyaki.
- **Joritô 27**
Enrolado de salmão, selado, com cream cheese e Doritos®. Finalizado com molho teriyaki.
- **Couve 27**
Enrolado com salmão selado com cream cheese e crispy couve. Finalizado com molho teriyaki.
- **Ebi 31**
Enrolado com salmão, selado, com cream cheese e camarões salteados em molho especial. Finalizado com gergelim.
- **Shimeji 27**
Enrolado com salmão, selado, com recheio de shimeji e cream cheese. Finalizado com o molho teriyaki.
- **Amêndoas 27**
Enrolado com salmão, selado, com cream cheese e amêndoas. Finalizado com molho teriyaki.
- Trufado 29**
Enrolado com salmão, recheio de salmão com gari, azeite trufado, raspas de limão siciliano e flor de sal.
- Codorna 31**
Enrolado com salmão, selado com gema de ovo de codorna, azeite trufado, salsa trufada, ovas massagô, cebolinha e flor de sal.
- Codorna Trufada com Massagô 35**
Enrolado com salmão, selado com gema de ovo de codorna, azeite trufado, ovas massagô e flor de sal.
- Codorna Trufada com Ikurá 40**
Enrolado com salmão, selado com gema de ovo de codorna, azeite trufado, ovas de ikurá e flor de sal.

MENU



combinados

Combinado Isshō (monte o seu) 139 ●

Seleção de peças ao gosto do cliente, incluso 5 fatias de sashimis, 3 hossomakis, 4 uramakis, 2 niguiris e 6 especialidades.

Monte o seu com o itens que possui bolinhas●

Combinado Mini 114

9 fatias de sashimi misto, 5 unidades variadas de sushi e 3 de hossomaki.

Combinado 1 Pessoa 159

15 fatias de sashimi misto, 7 unidades variadas de sushi, 6 hossomakis ou 4 uramakis Califórnia.

Combinado 2 Pessoas 294

25 fatias de sashimi misto incluindo polvo, 10 unidades variadas de sushi, 6 hossomakis e 4 uramakis Califórnia.

Salmão Selection 126

10 fatias de sashimi, 4 sushis, 4 uramakis e 6 hossomakis.

Combinado Especial 185

1 atum, 1 salmão, 1 barriga de salmão, 1 atum foie-gras, 1 salmão aioli, 1 jyo codorna, 1 Vieira, 1 jyo trufado, 1 peixe branco, 1 peixe rosa, 1 Lula e 1 ebi.

Variedades I 146

15 unidades de criações do dia.

Variedades II 275

30 unidades de criações do dia.

Variedades Vegetariano 99

15 unidades vegetarianas.

Sushi Misto 12 Unids 105

12 unidades de sushi misto (peixes e camarão).

tasting 192

- **Entrada ou temaki;**
- **Combinado Isshō ou prato quente;**
- **Gohan e missoshiro;**
- **Sobremesa.**

Entradas: Shimeji, Guioza Salmão, Guioza Carne, Ikafurai, Tempurá Yassai, Tempurá Kakiague, Edamame, Tofu Furai, Ceviche, Ussuzukuri Salmão Ponzu, Ussuzukuri Salmão Tiradito, Caesar Salad, Kiuro Salad, Shisso Tempurá Salmão e Atum Spicy.

Temakis: Salmão, Salmão Empanado, Salmão Grelhado, Salmão Neo Tokyo, Salmon Skin, Atum, Spicy Tuna, Atum Neo Tokyo, Ebifurai, Camarão Spicy, Kani, Califórnia e Shimeji.

Combinado Isshō ou Prato quente: Chicken Katsu, Ton Katsu, Gyu Katsu, Shogayaki, Chicken Teriyaki, Teppan Anchova, Teppan Salmão, Yakisoba Carne, Yakisoba Frango, Yakisoba Vegetais, Yakisoba Peixe e Yakisoba Camarão.

Acompanhamentos: Gohan e Missoshiru

Sobremesa: Fried Isshō, Iced Isshō, Hot Isshō e Sorvete.

sugestões

Chirashizushi 172

Shari coberto por cortes de sashimi variados, ovas, polvo, omelete e camarão.

Teishoku 180

Refeição completa com kimchi, shimeji, agrião refogado, croquete de siri, guiozá, kakiaguê de legumes, yakisoba, grelhado, 7 fatias de sashimi variadas, 5 sushis variados, gohan, missoshiru e sobremesa (Fried Isshō, Iced Isshō, Hot Isshō ou Sorvete).

ME NU



acompanhamentos

- **Sunomono 30**
Salada japonesa de pepino em conserva agridoce.
- **Gohan 11**
Arroz japonês tradicional.
- **Missoshiru 11**
Sopa de missô com tofu e cebolinha.

sobremesas

- **Fried Isshō 21**
banana com canela em pó, empanada, servida com calda de doce de leite com côco e sorvete de creme
- **Iced Isshō 21**
gelatina de ágar ágar com pedaços de abacaxi, servida com calda de abacaxi, raspas de limão e sorvete de creme. Exclusiva da casa.
- **Hot Isshō 21**
Harumaki de doce de leite, servido com sorvete de creme e calda de doce de leite.
- **Petit Gateau 21**
Clássico bolinho quente com recheio cremoso, acompanhado de sorvete.
- **Mochi Sorvete 26**
Sobremesa japonesa, mochis macios recheados com sorvete de diversos sabores.

ME NU



bebidas

Água Mineral Natural 7

Água Mineral com Gás 7

Água de Coco 11

Refrigerantes (Latinha) 8

Coca-Cola, Guaraná, Sprite, entre outros.

Feel Good 9

Suco Natural 14

Laranja, Limão, Melancia, Morango e Acerola

Café 7

cervejas

Heineken 13

Stella Artois 13

Eisenbahn 13

Corona 13

Cerpa 17

Koi Life 31

Koi Witibeer 31

drinks

Moscow Mule 43

Gin Tônica 43

Oishi Yuzu 43

Purple Gin 43

whisky

8 anos 24

12 anos 32

sake

Dose Nacional 26

Dose Importada 37

Hot Sake 27

Azuma Kirin 740ml 92

caipirinha

Sake Nacional 27

Sake Japonês 39

Vodka Nacional 28

Vodka Absolut 38

Cachaça Tulha 27



Issho ^{一生}_u
RESTAURANTE