



Entradas da COZINHA

Bolinho de Salmão Takeshi - 6 unds.	32	Shimeji	44
Ebi Sriracha	89	Shimeji com Guessô	48
Edamame	45	Shimeji com Lula	52
Gohan	16	Sunomono	14
Guioza	38	Sunomono com Harussame e Kani.....	18
Harumaki	34	Takoyaki de polvo - 8 unds.	42
legumes, queijo ou misto - 6 unds.		Tempura de milho	45
Kakiague de legumes	35	Trouxinha de Salmão	28
Missoshiru	17		

Entradas do SUSHI

CEVICHE

Acompanha chips de batata doce

Del Mar	78
peixe branco, camarão e polvo	
Misto	69
salmão, atum e peixe branco	
Peixe Branco	58

CARPACCIO

Molho especial da casa, flor de sal, azeite trufado e crispy de alho-poró

	11 fatias	22 fatias
Atum	47	90
Barriga de Salmão	51	93
Peixe Branco	47	92
Polvo.....	87	152
Salmão	46	88
Veggie		
Abobrinha ou Pepino	35	59

CARPACCIO ESPECIAL

	11 fatias	22 fatias
Peixe Branco com molho de ervas	48	93
Polvo limão e shoyo	72	138
Vieira com azeite trufado, flor de sal,	189	---
ovos massago laranja e raspas de limão		
Tiradito de Salmão maçaricado, molho de ostra, cebolinha e cebola roxa	59	---

TARTAR

salmão ou atum (acompanha chips de batata doce)

Tartar com gema de codorna, ovas massago, raspas de limão e azeite trufado e tempero especial	
Atum	62
Peixe branco	48
Salmão	55
Trio Tartar (base avocado ou manga)	90
Peixe Branco, ovas de massago e gema de codorna	
Atum Chili Oil	
Salmão, gema de codorna e trufa negra	

OUTROS

Baterá 8 unds.	46
atum batido, pimenta sriracha, ovas massago laranja e crispy tempura, salmão batido, ovas massago laranja, cebolinha, crispy tempura e tarê	
Canapé	7
atum ou salmão, raspas de limão, crispy tempurá e molho tarê	
Onigiri	32
patê de atum ou salmão	
Ebi Tartar	
raspas de limão, gergelim moído e molho tarê	58
Shissoten	
raspas de limão, gergelim moído e molho tarê	40

URAMAKI

10 unidades

Atum	56
Califórnia	30
Ebifry.....	65
Salmão cream cheese e cebolinha	48
Salmão grelhado ou skin, cream cheese e cebolinha	40
Spicy tuna, cebolinha, pimenta sriracha com ovas massago laranja	60
Veggie 	35



RICEMAKI

10 unidades

Spicy tuna com	60
pimenta sriracha, atum e cebolinha	
Salmão com pepino e cebolinha	60

HOSSOMAKI

8 unidades

Tekamaki	36
Kanimaki	26
Kappamaki	26
Shakemaki	38
Ebimaki cozido ou empanado	43

TEMAKI

Consulte valores para temaki sem arroz

Atum	49
Barriga de salmão	66
Califórnia	35
Camarão cozido ou empanado	58
Da casa	
vieira, shisso, raspas de limão, flor de sal	
com ovas ikura 	107
com ovas massago 	99
Do chef	52
salmão, pimenta sriracha e crispy	
de couve	
Especial da casa	
vieira, camarão cozido, shisso, raspas	
de limão e flor de sal	
com ovas ikura 	107
com ovas massago 	99
Kani	39

URAMAKI ESPECIAL

10 unidades

Camarão empanado	68
Salmão crocante e molho de ostra	62
Salmão grelhado, cream cheese	58
e cebolinha	

ACELGAMAKI

8 unidades

Salmão	62
Shimeji 	50
Spicy tuna	62
Camarão	68



Ovas ikura	115
Ovas massago	98
Peixe branco	47
Polvo	58
Salmão	51
Salmão com camarão cozido ou	55
empanado	
Salmão com shimeji	53
Salmão grelhado ou skin	49
cream cheese, gergelim e tarê	
Shimeji	42
cream cheese, gergelim e tarê	
Spicy Tuna	48
cebolinha, pimenta sriracha com ovas	
massago laranja	
Takeshi	41
salmão completo e skin, gergelim e tarê	
Veggie 	36

JOE

salmão ou atum

Dupla

Maçaricados

Consulte valores para joe sem arroz

Amêndoas	30
Geleia de pimenta	30
Gema de codorna	
flor de sal e azeite trufado	34
ovas massago, curry, flor de sal	54
e azeite trufado	
Shimeji	39
Veggie 	30
Vieira flor de sal e azeite trufado	76
Crispy batata doce ou couve	32
Cebolinha	40

JOE ESPECIAL

Lichia caramelizada com foie gras	71
e ovas black 	
Gunkan ovas ikura	51
Gunkan ovas massago	46
Gunkan de gessô 	38

HOT ROLL

6 unidades

Sem arroz, kani, salmão e  cream cheese	41
Ebiten	49
Hosso com crispy de couve	37
Hosso salmão, cream cheese	37
e cebolinha	
Hosso spicy de salmão	37
Philadelphia	43
Veggie de brócolis ou shimeji 	36

TIRASHI ESPECIAL 420

2 unidades de cada proteína, em uma cama de arroz com toppings especiais de ovas massago black e laranja, raspas de limão, flor de sal, ovas ikura e wakame temperado

Unagui, Polvo, Vieira, Atum, Camarão, Barriga de Salmão e Hokkigai

ROLL ESPECIAL

salmão ou atum

4 unidades

Ebi roll atum	65
pepino, polvo, camarão e crispy couve	
Ebi roll salmão	62
camarão empanado com crispy couve	
Shimeji roll	50
shimeji maçaricado com crispy couve	



BARATIRASHI 240

Proteínas em cubo em uma cama de arroz com toppings especiais de ovas massago black e laranja, raspas de limão, flor de sal e ovas ikura

Polvo, Atum, Camarão e Barriga de Salmão

TIRASHI 280

2 unidades de cada proteína em uma cama de arroz com toppings especiais de ovas massago black e laranja, raspas de limão, flor de sal, ovas ikura e wakame temperado

Polvo, Atum, Camarão e Barriga de Salmão

NIGUIRI

Dupla

Atum	36
Atum com foie gras	45
Atum com foie gras especial	60
Barriga de salmão	42
azeite trufado, flor de sal e raspas de limão	
Barriga de salmão especial	42
pasta de missô maçaricado	
Camarão cozido	48
Ebifry	49
mel trufado e tarê	
Guessô	38
Hokkigai	
azeite trufado flor de sal e raspas de limão	46
trufas negras e ovas black	54
Lula Callamar	38
com botarga ralada NEW	42
com shisso NEW	43
Peixe branco	32
com umê	34
Polvo	54
com sumisso	55
Salmão	32
azeite trufado	40
com alho negro	39
com alho poró	33
com trufas negras	46
Salmão skin	23
Unagui	
com avocado e massago	115
com sansho	110
Vieira canadense	
raspas, flor de sal e azeite trufado	74
com trufas negras	78
lichia caramelizada, foie NEW gras e ovas black	85



SASHIMI

	5 fatias	10 fatias
Atum	58	97
Do chef	56	105
Peixe branco	54	82
Polvo	82	150
Salmão	57	95
Maguro goma		
atum maçaricado com	59	99
gergelim e tarê		
Shake		
salmão maçaricado com	59	97
gergelim e tarê		

ESPECIAIS

puxado na manteiga com sake e shoyo	5 fatias
Guessô	48
Lula Callamar	48

STYLE

Salmão com manteiga trufada, curry	82
e ovas massago laranja (8 unids)	
Atum, vieira, foie gras,	62
ovas black e tarê (4 unids)	

ESPECIAL MISTO

	20 fatias
Polvo, peixe branco, atum e	195
barriga de salmão, temperos de azeite trufado, flor de sal, raspas de limão, ovas black e ovas massago	

OMELETE TRUFADO

	Dupla	6 unids
Cortes altos de salmão	29	66
com creme a base de gema de codorna, ovas massago, azeite trufado e flor de sal		

ESPECIAIS VIEIRA

	6 fatias
Azeite trufado, flor de sal, raspas	189
de limão e ovas massago laranja	
Maçaricada com manteiga trufada,	189
flor de sal e ovas black	

COMBINADOS

Se somente atum, será cobrado variado especial

LIGHT

20 unids

Sem arroz 228

TAKESHI

22 ou 33 unids

Salmão ou Variado 250

Variado 3 pessoas 375

VEGGIE

22 unids 138

SHIZEN

25 unids

Salmão ou Variado 235

Atum e Salmão 248

Variado Especial 285

YUMI

2 entradas, 40 unids e 2 sobremesas 422

entrada

carpaccio de salmão (11 fatias) e shimeji

sobremesa

brownie, sorbet de lichia, sorvete de baunilha ou floc chip

KIDS

4 hossomakis, 4 niguiris 92

e 4 sashimis de salmão

+ 1 opção

- yakisobinha frango, carne ou misto
- teppanzinho de frango ou salmão com legumes e gohan
- 6 hotroll
- mini temaki batido completo

+ 1 sobremesa

sorvete de baunilha ou floc chip 

SASHIMI MORIWASE

14 sashimis + gohan + missoshiru 198

Maguro

Suzuki

Ika com botarga ralada

Hotate com fatias de botarga

Guessô com raspas de limão e flor de sal



Menu DEGUSTAÇÃO

TAKESHI 195

entrada

Tiradito de salmão maçaricado com molho de ostra, cebola roxa e cebolinha

sashimi

Dupla de vieira com raspas de limão siciliano, azeite trufado e flor de sal
Dupla de barriga de salmão com ovas massago
Atum
Peixe Branco

sushi especial

Vieira com raspas de limão siciliano, azeite trufado e flor de sal
Peixe Branco com shisso e umê
Polvo com sumissô
Barriga de Salmão com trufa negra
Atum com foie gras
Salmão com omelete trufado



DEGUSTAÇÃO PREMIUM 340

entrada

Carpaccio de Peixe Branco com ervas finas
Mini tartar de Atum com foie gras, ovas black, avocado e gema de codorna
Harumaki de Camarão com cream cheese e cebolinha
Shissotem Atum spicy

sashimi

Style com atum, vieira, foie gras ovas black e molho tarê
Salmão tartufo com gema de codorna, ovas massago, trufas e cebolinha

sushi especial

Unagui com avocado e massago
Hokkigai com trufa negra e ovas black
Vieira maçaricada com manteiga trufada e ovas black
Gunkan de Salmão com Vieira raspas e flor de sal
Gunkan de Salmão com gema de codorna, ovas massago e flor de sal
Gunkan de Atum com Polvo temperado com manteiga trufada e ovas black



sobremesa

Tempura de sorvete de baunilha ou abacaxi caramelizado com calda de laranja, sorvete de baunilha e raspas de limão ou choux ice cream sabor baunilha ou chocolate floc chip

Pratos QUENTES



TEPPAN

Acompanha legumes na chapa, missoshiru e gohan

Camarão	125
Frango coxa e sobre coxa	78
Mingon	96
Peixe Branco	85
Salmão	90
Veggie 	70

TEMPURÁ

Camarão 6 unids	182
Camarão com legumes 16 unids	248
Legumes 10 unids 	110
Milho	45
Kakiague de legumes	35

YAKISSOBA

Camarão	98
empanado ou frito	
Frango	87
Mignon	93
Misto	90
mignon e frango	
Veggie 	72
Frutos do Mar 	95
polvo, lula, camarão e guesso	



TRADICIONAIS

Kare rice de mignon	75
com legumes no golden curry, gohan e missoshiru	
Katsudon	65
ovo, shitake, cebola, gohan e missoshiru	
Misso Lamem	65
lombo no molho de tarê, kamaboko, tikuwa, aguê, macarrão, wakame, shitake e ovo	
Shoyu Lamem	65
molho a base de dashi, kamaboko, tikuwa, aguê, macarrão, wakame e ovo	
Sukiyaki	270
preparado na mesa	
Udon especial	92
kamaboko, tikuwa, aguê, wakame, ovo, 2 camarões empanados e molho de hondashi	
Omurice  	70
Uma omelete fofa, que mantém o seu interior úmido e mal passado e vai ao prato acompanhado de arroz temperado	

BENTÔ

proteína, gohan, missoshiru e
acompanhamentos do dia

Chickenkatsu	81
Ebi furai	91
Guykatsu	81
Tonkatsu	81
Peixe branco	85
Salmão	86

POKE

POKE SIMPLES

5 complementos

POKE DUPLO

proteína extra +15
4 complementos



Atum	88
Camarão	92
empanado ou cozido	
Kani	65
Peixe Branco	75
Polvo	95
Salmão	85
Veggie 	65



ACOMPANHAMENTOS

abobrinha empanada, acelga, amêndoas em lascas, brócolis empanado, cebola roxa, cebolinha, cream cheese, cripsy de alho-poró, crispy de batata doce, crispy de tempurá, crispy de couve, edamame na vagem, gergelim, maionese japonesa, manga, nori, pepino, shimeji, sunomono, tofu, wakame e gergelim moído

RODÍZIO

+20 jantar
+40 sem arroz

entradas da cozinha

Bolinho de salmão, Trouxinha de salmão, Kakiague, Edamame, Shimeji, Sunomono, Guioza, Missoshiro, Gohan, Harumaki de queijo e legumes, Teppan de salmão, frango ou peixe branco, Yakisoba misto, mignon, veggie ou frango.

pratos do sushi

Acelga maki de salmão ou atum, Baterá de salmão ou atum, Canapé de salmão ou atum, Carpaccio de atum, de peixe branco, de salmão, Ceviche misto, Hossomaki de atum, pepino, salmão e kani, Hotroll de salmão, Joes de Atum (e atum com amêndoas, atum com crispy de couve, atum com crispy de batata doce, atum com geleia de pimenta, atum com shimeji), Joes de Salmão (e salmão com amêndoas, salmão com crispy de couve, salmão com crispy de batata doce, salmão com geleia de pimenta, salmão com shimeji), Niguiiri de atum, de camarão cream cheese e cebolinha, camarão com raspas de limão, peixe branco peixe branco com shissô, salmão e atum, Sashimi de atum, maguro gomá, peixe branco, salmão, shake gomá, tartar de atum e salmão, Temaki de atum, califórnia, do chef, peixe branco, salmão completo, salmão com shimeji e takeshi, Uramaki de atum, califórnia, salmão com cream cheese e spicy tuna.

TAKESHI

+30 acréscimo de ovas, foie gras e temperos especiais

itens inclusos, mas sem repetição: Carpaccio de polvo 4 fatias, Niguiiri de polvo 2 unds, Sashimi de polvo 2 unds, Ebi sriracha 1 und, Niguiiri de camarão cozido ou empanado 2 und, Temaki de camarão empanado ou cozido 1 und.

TERÇA, QUARTA E QUINTA

criança 5-7 anos	105
criança 8-11 anos	155
adulto	205

SEXTA, SÁBADO, DOMINGO E FERIADO

criança 5-7 anos	115
criança 8-11 anos	165
adulto	220

TAKESHI PREMIUM

itens novos: Joe com vieira e ovas, Niguiiri com vieira e ovas, Sashimi e niguiiri de hokkigai com raspas de limão, Flor de sal e azeite trufado ou ovas, Omelete trufado, Niguiiri de guessô ou de lula callamar, Sashimi de guessô ou de lula callamar, Gunkan de guessô, Shimeji com guessô, Shimeji com lula, Niguiiri de peixe branco com shissô e umeboshi e Temaki de polvo.

TERÇA, QUARTA E QUINTA

criança 5-7 anos	185
criança 8-11 anos	235
adulto	295

SEXTA, SÁBADO, DOMINGO E FERIADO

criança 5-7 anos	195
criança 8-11 anos	245
adulto	315

sobremesa

Abacaxi caramelizado, Abacaxi in natura com raspas de limão, Sorvete de baunilha e Sorvete de chocolate floc-chip

Menu EXECUTIVO

somente almoço e dias úteis
sobremesa inclusa

COMBINADO

Entrada e prato principal

Atum	122
Salmão	99
Variado	99

salmão e variado

3 sashimi
3 nigiri
4 hossomaki
6 hotroll
1 mini temaki

atum

3 sashimi
3 nigiri
4 hossomaki
6 uramaki
1 mini temaki

+entradas

Escolha duas

Sunomono
Kakiague (mini tempurá)
Missoshiru
Harumaki queijo ou legumes 2 unds.
Troxinhas de salmão 2 unds.
Shimeji
Guiozas 2 unds.
Edamame
Bolinho de salmão 2 unds.

OMURICE NEW 88

Uma omelete fofa, que mantém o seu interior úmido e mal passado e vai ao prato acompanhado de arroz temperado.



POKE

salmão ou atum 88
proteína extra +15,00

Bowl com arroz, proteína, cream cheese, shimeji, cebolinha e gergelim

TEPPAN

proteína, gohan, missoshiru e legumes na chapa

Frango, Peixe Branco ou Salmão 95



+ uma sobremesa

Escolha a sua

Abacaxi in natura NEW
Café espresso
Sorvete de Baunilha
Sorvete Floc Chip
Kanten de café