

ENTRADAS

EDAMAMES AL VAPOR (130 GR)	\$140
EDAMAMES SPICY (130 GR)	\$150
BROCOLIS FRITOS (160 GR)	\$135
KUSHIAGUES DE QUESO (2 PZ) Furi	\$140
KUSHIAGUES DE CAMARON CON QUESO (2 PZ)	\$160
TOSTADAS DE ATUN ALETA AZUL (2 PZ)	\$250
CAMARONES ROCA (160 GR) Furi	\$370
ACOMPAÑADOS DE ENSALADA.	
ESPARRAGOS CON RIB EYE (160 GR) Furi	\$490
12 BOCADOS DE ESPARRAGOS ENVUELTOS EN RIB EYE.	
TACOS CHECA (180 GR)	\$410
12 PZ DE TAQUITOS DE RIB EYE.	
GYOZAS (5 PZ) Furi	\$180
FRITAS, ASADAS O AL VAPOR.	
TEMPURA DE VERDURAS (400 GR)	\$180
TEMPURA DE CAMARONES (6 PZ CAMARON)	\$250
ACOMPAÑADO DE 200 GR DE VERDURAS TEMPURA.	

SOPAS Y PASTAS

MISO DE TOFU	\$150
FONDO MISO, ALGA WAKAME Y TOFU.	
MISO DE HONGOS	\$150
FONDO MISO, PASTA HARUSAME Y MIX DE HONGOS.	
MISO DE SALMON	\$200
FONDO MISO, PASTA HARUSAME Y SALMON 50GR.	
MISO DE FILETE DE RES Furi	\$200
FONDO MISO, RAMEN Y FILETE DE RES 50GR.	
RAMEN CHASU MISO	\$270
FONDO MISO, RAMEN, PANCETA DE CERDO 80GR Y VEGETALES.	
RAMEN MISO DE CAMARONES	\$270
FONDO MISO, RAMEN, CAMARONES 80GR Y VEGETALES.	
YAKISOBA DE CAMARONES (120GR)	\$290
YAKISOBA DE POLLO (100GR)	\$260
YAKISOBA DE FILETE DE RES (100GR)	\$340

YAKIMESHI

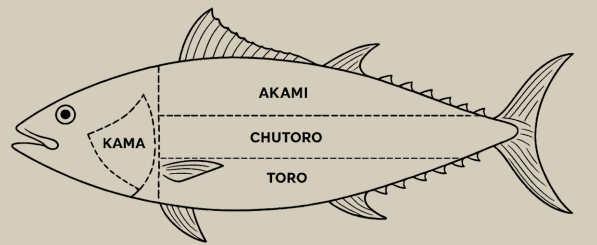
ARROZ GOHAN	\$110
YAKIMESHI DE VERDURAS	\$150
YAKIMESHI DE POLLO, RES O CAMARON	\$200
YAKIMESHI MIXTO	\$220
ARROZ FRITO CON POLLO, RES Y CAMARON	
YAKIMESHI MIXTO TRUFADO Furi	\$250
YAKIMESHI FURI	\$250
ARROZ FRITO CON RIB EYE Y CHAMPIÑONES.	

TEPANYAKI

CEBOLLA, BROCOLI, CHAMPIÑON, CALABAZA, GERMEN, ESPINACA Y PIMIENTO 500 GR	200 GR	300 GR
POLLO	\$390	\$480
FILETE DE RES	\$690	\$890
RIB EYE Furi	\$720	\$920
CAMARON	\$540	\$720
PESCADOS Y MARISCOS	\$610	\$790
CAMARON, SALMON Y ATUN.		
MAR Y TIERRA Furi	\$750	\$950
FILETE DE RES, CAMARON Y POLLO.		
YASAI (VERDURAS)	\$350	
SALMON	\$550	\$720
ORDEN DE AJO MACHO (35 GR)		\$50

ROBATAYAKI

BROCHETAS ASADAS EN PARRILLA DE CARBON ESTILO JAPONES.		
ALMEJAS A LA MANTEQUILLA (4 PZ) Furi	\$420	
ELOTE AMARILLO	\$90	
CHAMPIÑON	\$90	
POLLO (80GR)	\$120	
FILETE DE RES (80GR) Furi	\$185	
RIB EYE (80GR)	\$200	
PORK BELLY (80GR) Furi	\$130	
SALMON (200 GR)	\$450	
CAMARON (70 GR 21/25)	\$130	
KAMA - YAKI (PREGUNTAR EXISTENCIA)	\$300	



SASHIMI 120 GR

	FINO/GRUESO	TIRADITO/SERRANITO
AKAMI	\$450	\$510
CHUTORO	\$475	\$535
TORO Furi	\$500	\$560
SALMON	\$350	\$410
HAMACHI Furi	\$550	\$610
KAMPACHI	\$410	\$470
MIXTO Furi	\$590	\$650



HAND ROLL 40GR

ATUN ALETA AZUL	\$190
KAMPACHI	\$160
SALMON	\$175
TAMAGO Furi	\$150
ANGUILA CON FOIE GRAS Furi	\$200
WAGYU A5 CON ERIZO (UNI) Furi	\$690
50GR DE WAGYU + ERIZO (POR TEMPORADA)	

SUSHI CAKE

ESTILO DE SUSHI DE ARROZ PRENSADO Y FRITO CON MASAGO, CEBOLLIN, AGUACATE, SALSA SPICY Y PROTEINA. 8 PZ.

ATUN ALETA AZUL	\$300
SALMON	\$250
CHIRASHI (MIXTO)	\$270
CAMARON & CANGREJO Furi	\$250

NIGIRI

PORCIÓN DE ARROZ MOLDEADO MANUALMENTE, CORONADA POR UNA PIEZA DE PESCADO O MARISCO FRESCO.

RECETA ESPECIAL

SALMON	\$70	\$85
HAMACHI	\$85	\$95
KAMPACHI	\$70	\$80
CAMARON	\$70	\$80
ANGUILA	\$70	\$120
UNI (ERIZO)	\$170	\$190
IKURA	\$130	\$140
MASAGO	\$70	
AKAMI	\$80	\$95
CHUTORO	\$85	\$100
TORO Furi	\$90	\$105
RIB EYE	\$75	\$95
WAGYU	\$220	\$240
HOTATE (CALLO) Furi	\$75	\$85
UME (8 PIEZAS) Furi	\$560	\$760

!PREGUNTA POR NUESTROS PRODUCTOS DE TEMPORADA!

POKE BOWL

ARROZ SHARI, ESPARRAGO, EDAMAME, TAKUAN, ALGA , SALSA SPICY, AGUACATE Y 80 GR DE PROTEINA

ATUN ALETA AZUL	\$320
SALMON	\$260
CHIRASHI (MIXTO) Furi	\$290

ROLLOS

SPICY ATUN	\$330
ATUN ALETA AZUL, MASAGO, CEBOLLIN, AGUACATE, PEPINO, SALSA SPICY, ARROZ Y ALGA.	

SPICY SALMON	\$260
SALMON, MASAGO, CEBOLLIN, AGUACATE, PEPINO , SALSA SPICY, ARROZ Y ALGA.	

SPICY CHIRASHI (MIXTO) Furi	\$290
SALMON, ATUN, PESCA BLANCA, MASAGO, CEBOLLIN, AGUACATE, PEPINO, SALSA SPICY, ARROZ Y ALGA.	

EBI TEMPURA	\$230
CAMARON TEMPURA, AGUACATE, QUESO CREMA, AJONJOLI, SALSA DE ANGUILA ARROZ Y ALGA.	

RAIBOW	\$250
ATUN ALETA AZUL, SALMON, HAMACHI, AJONJOLI, PEPINO AGUACATE, CAMARON, KANIKAMA, IKURA , TOBIKO NEGRO, ARROZ Y ALGA	

CALIFORNIA	\$220
CAMARON, KANIKAMA, QUESO CREMA, PEPINO, AGUACATE, MASAGO, AJONJOLI ARROZ Y ALGA.	

SPIDER Furi	\$230
JAIBA CONCHA SUABE, CEBOLLIN, AGUACATE, MASAGO SALSA DE ANGUILA, ARROZ Y ALGA.	

DRAGON Furi	\$250
SALMON, ANGUILA, AGUACATE, CAMARON, PEPINO, SALSA DE ANGUILA, SALSA SPICY, IKURA, ARROZ Y ALGA.	

UNAGUI	\$220
ANGUILA, PEPINO, AGUACATE, AJONJOLI, SALSA DE ANGUILA, ARROZ Y ALGA.	

VEGETARIANO	\$150
HOJA DE ARROZ, ESPINACA, PEPINO, SHITAKE DULCE, ZANAHORIA, TAKUAN, LECHUGA Y AGUACATE	

RIB EYE	\$230
ESPARRAGO ENVUELTO CON RIB EYE A LA ROBATA, CEBOLLIN, AGUACATE, SALSA TERIYAKI ARROZ Y ALGA.	

BLUE FIN	\$350
ATUN ALETA AZUL, PEPINO AGUACATE, HOJA DE SOYA, SALSA DE ANGUILA, TANUKI Y ARROZ.	

MAGURO LEMON	\$330
ATUN ALETA AZUL, CAMARON TEMPURA, ESPARRAGO, LIMON EUREKA, BROTE DE CILANTRO, PONZU, ACEITE DE GENGIBRE, ARROZ Y ALGA.	

SALMON ABURI Furi	\$240
ESPARRAGO TEMPURA, CAMARON, AGUACATE, SALMON FLAMEADO, CEBOLLIN, IKURA, PIEL DE SALMON, SALSA SPICY, ARROZ Y ALGA.	