

Omakasê - degustação

Kappo 360,00
Nove Etapas e uma Sobremesa

Zensai - entradas

Hotate Truffle 98,00
Vieiras Trufadas com Yuzu

Maguro Foie Gras no Teriyaki 76,00
Sashimi de Atum com Foie Gras ao molho Teriyaki

Maguro Nuta 75,00
Atum Selado com Missô Picante e Gema de Codorna

Ostra Gratinada - sujeita a disponibilidade 35,00
Ostra Fresca Gratinada com molho Aromatizado com Shissô

Shake Butter 52,00
Salmão Selado com molho Cítrico Kinoshita

Wakame Salad 48,00
Salada de Alga Wakame e molho Ponzu

Shake Crispy 46,00
Delicadas Fatias de Salmão com Crocantes e Ovas

Pork Foie Gras 46,00
Panceta de Porco Grelhado com Foie Gras e Cogumelos

Tako Shissô 44,00
Polvo Fatiado com Pesto de Shissô

Oyster Shot - sujeita a disponibilidade 35,00
Ostras com Ovas, Gema de Codorna, Quiabo e molho Ponzu

Sunomono de Lichia 30,00
Lichias com Pepino Japonês e molho Ponzu

Shissô Ten 76,00
Tempurá de Shissô com Tartar de Peixe Branco e Massagô Black

Sashimi

Nama Hotate - sujeita a disponibilidade **98,00**
Vieiras da Vila dos Pescadores
de Picinguaba

Shake Truffle Yuzu Style **76,00**
Salmão com Yuzu e Trufas Brancas

Sashimi Matsu **74,00**
10 fatias de Peixes Frescos do dia

Sashimi Kappo **74,00**
10 fatias de Peixes Frescos e Frutos do Mar

Blue Fin - Ron Maguro - sujeita a disponibilidade
5 fatias **150,00**
10 fatias **300,00**

Usuzukuri **65,00**
Delicadas Fatias de Peixe Branco
com Yuzu e molho Ponzu

Sushi

Tirashizushi **98,00**
Variedades do Mar servidas sobre
Arroz Temperado

Sushi Matsu **89,00**
9 Niguiris do dia

Sushi Shojin **60,00**
5 Niguiris Vegetarianos

Duplas

Blue Fin - Ron Maguro - <i>sujeita a disponibilidade</i>	100,00
Wagyu - Kobe Beef	40,00
Maguro Foie Gras - Atum Foie Gras	40,00
Iki Hotate - Vieira Viva - <i>sujeita a disponibilidade</i>	38,00
Salmão Truffle - Salmão Trufado	38,00
Unagui - Enguia	36,00
Ikura - Ovas de Salmão	35,00
Ebi - Camarão	34,00
Uni - Ouriço do Mar - <i>sujeita a disponibilidade</i>	33,00
Massagô - Ovas de Capelin	28,00
Tako - Polvo	28,00
Hotate - Vieira	27,00
Namagaki - Ostra - <i>sujeita a disponibilidade</i>	27,00
Amadai - Namorado	25,00
Buri - Olho de Boi	25,00
Suzuki - Robalo	25,00
Tai - Pargo	25,00
Aji - Carapau - <i>sujeita a disponibilidade</i>	25,00
Katsuo - Serra - <i>sujeita a disponibilidade</i>	24,00
Saba - Cavalinha - <i>sujeita a disponibilidade</i>	23,00
Shake - Salmão	22,00
Iwashi - Sardinha - <i>sujeita a disponibilidade</i>	22,00
Tamagoyaki - Omelete à moda Japonesa	20,00
Shojin - Direto da Horta	20,00

Temaki

Wagyu Foie - Kobe - Foie Gras	60,00
Wagyu - Kobe	52,00
Salmão Truffle - Salmão Trufado	40,00
Ebi Tem - Camarão Crocante	36,00
Ikura - Ovas de Salmão	35,00
Unagui - Enguia	35,00
Uni - Ouriço do Mar - sujeita a disponibilidade	34,00
Massagô - Ovas de Capelin	29,00
Ebi - Camarão	26,00
Maguro - Atum	25,00
Maguro Spicy - Atum Picante	27,00
Shake - Salmão	22,00
Ume Shissô - Umeboshi e Shissô	20,00
Kappa - Pepino Japonês	20,00

Yakimono - grelhados

Wagyu Beef Wagyu da Fazenda Yakult com molho Ponzu	98,00
Ahiru Peito de Pato Grelhado, servido com Aspargos e molho Oriental	86,00
Kohitsuji Cordeiro Grelhado com Missô Spicy	86,00
Shake no Saikyoyaki Barriga de Salmão Marinada em Missô e Saquê	60,00
Pork Lemon Panceta de Porco Grelhada com molho Cítrico Kinoshita	55,00

Aguemono - empanados

Ebi Fry 76,00
Camarões Crocantes e molho Tonkatsu

Kaki Fry - sujeita a disponibilidade 76,00
Ostras Crocantes e molho Tonkatsu

Ebi Ten 62,00
Tempurá de Camarão

Yasai Ten 45,00
Tempurá de Legumes da estação

Nimono - cozidos

Shake no Nizakana 54,00
Salmão Cozido com Shoyu Kikkoman e Gengibre

Kakuni 49,00
Panceta de Porco extra macia

Mushimono - vapor

Umi no Kokoro 69,00
Frutos do Mar e Pescado do dia no vapor com Legumes

Owanmono - sopas

Missoshiru Kinoshita 22,00
Missô Japonês com Dashi natural

Menrui - macarrão

Kappo Ebi 72,00
Macarrão Udon, Legumes variados, Tempurá de Ebi e Onsen Tamago

Yaki Udon 58,00
Macarrão Udon, Legumes Salteados no Azeite, Saquê, Shoyu com Polvo e Camarão

Zarusoba Kinoshita 48,00
Macarrão de Trigo Sarraceno servido na esteira Japonesa

Harusame 48,00
Macarrão de Arroz com Frutos do Mar e Legumes

Gohanmono - arroz

Ebi Tamago Don Tempurá de Camarão com Arroz especial Kinoshita, ovo Yamaguishi e molho Teriyaki	68,00
Tonkatsu Don Arroz com Panceta, Ovo Yamaguishi e Teriyaki	65,00
Kappo Kinoko Mix de Cogumelos sobre Arroz especial Kinoshita, Ovo Yamagushi e molho Teryaki	65,00
Kakiague Don Tempurá de Vieira, montado sobre Arroz especial Kinoshita e molho Teriyaki	71,00
Unagui Don Enguias Grelhadas, montado sobre Arroz especial Kinoshita e molho Teriyaki	76,00

Dessert - sobremesas

Choco Moti Moti com Ganache de Chocolate Belga	30,00
Jardim Kinoshita Creme de Limão, Chocolate Branco e Cenoura, acompanhado de Frutas cobertas com Crumbles de Cacau, Matchá e Castanha	28,00
Anmitsu Kinoshita Salada de Frutas diversas, acompanhadas de Anko, Gelatina de Matchá, Tuille de Gergelim Negro e Sorvete de Matchá	28,00
O Fruto da Cerejeira Frutos do bosque com Cremoso e Geleia de Cereja, Areia de Baunilha, Suspiro e Sorvete de Nata com Amarena	30,00
Chocolate, Baunilha e Morango Sabores clássicos revisitados. Ganache de Maracujá, Gelatina de Morango, Sorvete de Baunilha, Tuille e Sucriée	30,00
Romeu e Julieta Texturas de Queijo e Goiabada com Suspiros de Canela e Sorvete de Iogurte	26,00