







ENTRADAS para compartilhar

Edamame 19.00
Soja verde cozida com sal

Spice-shissô 35.00
Folha de shissô frito acompanhado de Spicy Tuna e Ceviche

Ninho de tempurá de ovo de codorna (8 unidades) 32.00
Ovo de codorna gema mole com azeite de trufas

Cogumelos na manteiga 35.00
Shimeji, Shiitake e Heringue; refogados na manteiga

Camarão crocante na maionese de wasabi 65.00
5 camarões empanados com crocante de arroz

Tartare de atum 26.00
Atum moído na ponta da faca temperado com óleo de gergelim

Tartare de salmão 24.00
Salmão moído na ponta da faca temperado com limão cravo Koshio

SOBREMESAS

Sorvete de maçã-verde com gelatina de saquê doce 17,00

Sorvete com salada de frutas grelhadas 15,50

Abacaxi com raspas de limão-siciliano 13,50

Panna Cotta de chá-verde 16,50

Petit Gateau de gengibre 15,00

Pudim de baunilha 15,00





Sorvete de maçã-verde



Ninho de tempurá



Panna Cotta de chá-verde



Cogumelos



Petit Gateau de gengibre



Tartare de salmão



Shumai



Teishoku Villa



Chicken Karague



Teishoku especial



Yukhoe



Teishoku Shogayaki



TEISHOKUS

TRADICIONAIS

Teishoku Sukiyaki	68,00
Teishoku Tempurá	72,00
Teishoku Tonkatsu	65,00
Teishoku Shogayaki	62,00

ESPECIAIS

Teishoku J1	80,00
Sushi/sashimi, Merluza misoyaki, gohan, missoshiru e acompanhamento	
Teishoku Villa	79,00
Sushi/sashimi, atum grelhado com gergelim, gohan, missoshiru e acompanhamento	

Teishoku Especial	79,00
Tartare, Ussuzukuri e sushi/sashimi	

ESTAÇÕES

Teishoku Outono	70,00
Teishoku Inverno	70,00
Teishoku Primavera	70,00
Teishoku Verão	70,00



Carpaccio de salmão maçaricado na berinjela panko	62.00
16 fatias de salmão maçaricado e uma torre de berinjela frita	

Ceviche	35.00
Saint Peter no leite de tigre	

Guioza (10 unidades)	bovino	38.00
Pastéis de carne servidos com molho Layu	suíno	36.00
	cogumelos	34.00

Shumai de camarão (6 unidades)	36.00
Pastéis de camarão, servidos com molho Layu	

Pork Bun	24.00
Sandubinha oriental de Panceta suína	

Chicken Karague	28.00
Coxinha de asas de frango frito	

Tempurá Misto	68.00
Tempurá de camarão, shissô, aspargo, cebola e quiabo (2 unid. cada)	

Tempurá Camarão	65.00
Tempurá de camarão (5 unidades)	

Yukhoe (tartar de filé mignon coreano)	30.00
Tartare de filé mignon com cebolinha, gema de ovo, gergelim e temperado com goma-aburá	





COMBINADOS

Crie o seu com sushis e sashimis Villa:

Sushi Villa	Sashimi Villa
Sushi Villa Especial	Sashimi Villa Especial
Sushi Super	Sashimi Super Villa

SUSHI VILLA

Fatias de peixe, frutos do mar ou ovas de peixes sobre bolinho de arroz marinado

Sushi Villa 78.00

Escolha 4 duplas de peixes

Atum	Olho-de-Boi	Robalo	Serra
Salmão	Beijupirá	Linguado	Carapau

Sushi Villa Especial 128.00

Escolha 8 duplas de peixes

Atum	Olho-de-Boi	Robalo	Serra	Lula
Salmão	Beijupirá	Linguado	Carapau	Polvo

Sushi Super 220.00

Escolha 16 duplas de peixes

Atum	Olho-de-Boi	Robalo	Serra	Lula
Salmão	Beijupirá	Linguado	Carapau	Polvo

Tirashi Bento 6 box 85.00

Tirashi Bento 9 box 115.00

Porter House 110,00

Ponto do Sous-vide

Prime-rib 78,00

Ponto do Sous-vide

Filé mignon 75,00

Ponto do Sous-vide

Assado de Tira 70,00

Assado por 8 horas

Costela Suína 63,00

Assado por 8 horas

Coxa e sobrecoxa de frango 58,00

Marinado no shoyu com gengibre

Salmão 65,00

Grelhado unilateralmente

Frutos do mar 88,00

Camarão, lula, salmão e marisco





STEAKHOUSE

Acompanha arroz e missoshiru

SASHIMI VILLA

Fatias de peixes e frutos do mar

Sashimi Villa (15 fatias) 72.00

Escolha 3 tipos de peixes

Atum	Olho-de-Boi	Robalo	Serra	Carapau
Salmão	Beijupirá	Saint Peter	Linguado	

* peixes sujeitos a disponibilidade de mercado

Sashimi Villa Especial (25 fatias) 115.00

Escolha 5 tipos de peixes

Atum	Olho-de-Boi	Robalo	Serra	Carapau
Salmão	Beijupirá	Saint Peter	Linguado	

* peixes sujeitos a disponibilidade de mercado

Sashimi Super Villa (40 fatias) 210.00

Escolha 8 tipos de peixes

Atum	Olho-de-Boi	Robalo	Serra	Carapau
Salmão	Beijupirá	Saint Peter	Linguado	

* peixes sujeitos a disponibilidade de mercado





SUSHI PERSONALIZADO

Atum	10,00	Lula	6,00
Salmão	8,00	Polvo	8,00
Olho-de-boi	8,00	Vieira	15,00
Beijupirá	8,00	Tobiko	9,00
Robalo	7,00	Massago	9,00
Hirame	7,00	Enguia	12,00
Carapau	6,00	Toro	12,00
Serra	6,00	Ouriço	13,50
Sardinha	5,00	Ovas de Salmão	12,50

Makimono

Kappamaki	15,00
Salmão maki	25,00
Tekkamaki	29,50
Ume Shisso maki	17,00
Uramaki tempurá	41,00
Uramaki Atum	38,00
Uramaki Negui Toro	40,00
Uramaki Salmão	36,50
Uramaki Spicy Tuna	41,00
Batera Unagui	45,00

Temaki

Atum	20,00
Anago	26,00
Buri Toro	20,00
Ikura	28,00
Massago	20,00
Negui Toro	28,00
Pepino	13,00
Salmão	18,00
Spicy Tuna	22,00
Tempurá	22,00
Toro	28,00
Ume-Shisso	14,00
Uni	20,00

