

## ENTRADAS / APPETIZERS ESPECIAIS



### NIGUIRIZUSHI DUPLA - PAIRS

SALMÃO (SALMON).....	18,00
ATUM (TUNA).....	23,00
SALMÃO TRUFADO (TRUFFLED SALMON).....	37,00
VIEIRA CANADENSE TRUFADA (CANADIAN TRUFFLED SCALLOP).....	69,00
DJOW DE SALMÃO COM SALSA TRUFADA E OVAS DE IKURA .....	45,00
SALMON DJOW WITH TRUFFLED PARSLEY AND IKURA ROUS	
GUNKAN DE IKURÁ (IKURA GUNKAN).....	50,00



**NIGURI SALMÃO TRUFADO**

### SASHIMIS – FATIAS DE PEIXE - SLICES OF FISH

5 FATIAS - 5 SLICES

ATUM (TUNA).....	55,00
SALMÃO (SALMON).....	45,00
POLVO (OCTOPUS).....	49,00



**SASHIMI DE SALMÃO**

### TEMAKI SUSHI EM FORMATO DE CONE

ATUM (TUNA).....	39,00
SALMÃO(SALMON).....	37,00
POLVO (OCTOPUS).....	60,00
OVAS DE IKURÁ (IKURA ROUS).....	150,00



AMANASHI

**MENU DA CASA .....175**



**CARPACCIO DE SALMÃO COM SALSA TRUFADA, FLOR DE SAL, OVAS DE IKURÁ E LIMÃO SICILIANO**

SALMON FISH CARPACCIO WITH TRUFFLED PARSLEY, FLEUR DE SEL, IKURÁ ROES AND LEMON ZEST

**TARTAR DE ATUM COM VIEIRA, OVAS DE MASSAGO E MOLHO PONZU**

TUNA TARTAR WITH SCALLOP FISH EGGS AND PONZU SAUCE

**TEMPURÁ DE SHISSÔ COM TARTAR DE SALMÃO**

SHISSO TEMPURA WITH SALMON TARTAR

**RÉGUA ESPECIAL DE SUSHIS: ATUM, SALMÃO, POLVO, LULA, CAMARÃO, VIERA, DJOW**

SPECIAL SUSHIS: TUNA, SALMON, OCTOPUS, SQUID, SHRIMP, SCALLOP, DJOW

**SASHIMIS : ATUM SALMÃO**

SASHIMIS : TUNA E SALMON

**MINI GYOZA COM MOLHO DE LIMÃO, CAMARÃO A MODA DO CHEF**

MINI GYOZA WITH LEMON SAUCE, CHEF'S SHRIMP

**1 TEMAKI SALMÃO**

1 SALMON TEMAKI

**SOBREMESA**

DESSERT

**YAMANASHI Nº1 - (18 UNIDADES) | SET MEAL (18 PIECES) .....95**

**SASHIMIS: 3 SALMÃO, 3 ATUM**

SASHIMIS: 3 SALMON, 3 TUNA

**NIGUIRIS: 3 SALMÃO, 3 ATUM**

NIGUIRIS: 3 SALMON, 3 TUNA

**HOSSOMAKIS: 6**

**YAMANASHI Nº 2 - ( 47 UNIDADES) | SET MEAL ( 47 PIECES ).....260,00**

**SASHIMIS: 5 SALMÃO, 5 ATUM, 5 PEIXE BRANCO**

SASHIMIS: 5 SALMON, 5 TUNA, 5 WHITE FISH

**NIGUIRIS: 4 SALMÃO, 4 ATUM, 4 PEIXE BRANCO**

NIGUIRIS: 4 SALMON, 4 TUNA, 4 WHITE FISH

**HOSSOMAKI: 6 SALMÃO, 6 ATUM**

HOSSOMAKI: 6 SALMON, 6 TUNA

**URAMAKI: 8 SALMÃO**

URAMAKI: 8 SALMON





AMANASHI

## ENTRADAS / APPETIZERS ESPECIAIS



CARPACCIO DE POLVO

CARPACCIO SALMÃO SALSA TRUFADA, FLOR DE SAL, OVAS DE IKURÁ E LIMÃO SICILIANO.....	80,00
SALMON FISH CARPACCIO WITH TRUFFLED PARSLEY, FLEUR DE SEL, IKURÁ ROES AND LEMON ZEST	
TARTAR DE SALMÃO COM VIEIRA, MASSAGO E MOLHO PONZU.....	85,00
SALMON TARTAR WITH SCALLOP FISH EGGS AND PONZU SAUCE	
BATERA DE SALMÃO COM MAIONESE DEFUMADA.....	77,00
SALMON BATERA WITH SMOKED MAYONNAISE	
CARPACCIO DE POLVO COM MOLHO DE LIMÃO.....	79,00
OCTOPUS CARPACCIO WITH LEMON SAUCE	
CARPACCIO VIEIRA SALSA TRUFADA, FLOR DE SAL, OVAS DE IKURÁ E LIMÃO SICILIANO.....	120,00
SCALLOP CARPACCIO WITH TRUFFLED PARSLEY, FLEUR DE SEL, IKURÁ ROES AND LEMON ZEST	
BATERA DE VIEIRA COM MAIONESE DEFUMADA.....	89,00
SCALLOP BATERA WITH SMOKED MAYONNAISE	



BATERA DE SALMÃO

CASO SEJA ALÉRGICO A ALGUNS DE NOSSOS INGREDIENTES, POR FAVOR, NOS INFORMEM.

山梨

AMANASHI

## ENTRADAS / APPETIZERS



TEMPURÁ DE SHISSÔ

TEMPURÁ DE SHISSÔ COM TARTAR DE SALMÃO .....	75,00
SHISSO TEMPURA WITH SALMON TARTAR	
MISSOSHIRU - TRADICIONAL SOPA JAPONESA À BASE DE SOJA.....	13,00
TRADITIONAL JAPANESE SOY SOUP	
SUNOMONO - SALADA DE PEPINO.....	25,00
CUCUMBER SALAD	
COGUMELOS - SHIMEJI SALTEADO NA MANTEIGA FINALIZADO COM SAKE.....	37,00
MUSHROOM WITH BUTTER AND A DRIZZLE OF SAKE	
COGUMELOS - SHIITAKE SALTEADO NA MANTEIGA FINALIZADO COM SAKE.....	38,00
MUSHROOM WITH BUTTER AND A DRIZZLE OF SAKE	
GYOZA - PASTEL JAPONÊS RECHEADO DE LEGUMES E CARNE SUÍNA (12 UN).....	53,00
JAPANESE WRAPPER STUFFED WITH PORK, AND VEGETABLES	
GYOZA VEGETARIANO (6 UN) .....	27,00
WRAPPER STUFFED WITH VEGETABLES	
HARUMAKI - ROLINHO PRIMAVERA RECHEADO COM LEGUMES (4 UN).....	27,00
SPRING ROLLS STUFFED WITH VEGETABLES	
EDAMAME - SOJA VERDE COZIDA, SERVIDA COM AZEITE TRUFADO E FLOR DE SAL.....	29,00
GREEN SOYBEANS COOKED AND SERVED WITH TRUFFLED OLIVE OIL AND FLEUR DE SEL	
TEMPURÁ DE CAMARÃO ROSA TRADICIONAL (5 UN).....	160,00
SHRIMP TEMPURA	
CAMARÃO ROSA A MODA DA CHEF (5 UN).....	152,00
CHEF'S SRHIMP	
TEMPURÁ MISTO - LEGUMES E CAMARÃO .....	85,00
MIXED TEMPURA - VEGETABLES AND SHRIMP	
HOT ROLL.....	35,00

CASO SEJA ALÉRGICO A ALGUNS DE NOSSOS INGREDIENTES, POR FAVOR, NOS INFORMEM.



**YAMANASHI**

## PRATOS QUENTES / MAIN COURSE

TEPPANYAKI - GRELHADO COM LEGUMES, GOHAN E MISSOSHIRU  
GRILLED FISH, STEAK OR CHICKEN SERVED WITH VEGETABLES, RICE AND MISSOSHIRU

FILET MIGNON (FILET MIGNON).....	93,00
SALMÃO (SALMON) .....	87,00
SALMÃO COM SHIMEJI (SALMON WITH MUSHROOM).....	90,00
ANCHOVA (ANCHOVY) .....	83,00
PEIXE BRANCO (WHITE FISH) .....	85,00
PEIXE BRANCO COM SHIMEJI (WHITE FISH WITH MUSHROOM).....	90,00
TOFU .....	60,00
FRANGO (CHICKEN).....	70,00



## TEISHOKU

DA CASA .....

130,00

ANCHOVA GRELHADA, GOHAN, SHIMEJI, GYOZA, SUNOMONO, TEMPURÁ MISTO, MISSOSHIRU E FRUTA  
YAMANASHI-STYLE TEISHOKU: RICE, MUSHROOM, GYOZA, SUNOMONO, MIXED TEMPURA, MISSOSHIRU SOUP AND FRUIT

YAKISSAKANA .....

80,00

ANCHOVA GRELHADA GOHAN, SHIMEJI, GYOZA, SUNOMONO, MISSOSHIRU E FRUTA  
GRILLED ANCHOVY, RICE, MUSHROOM, GYOZA, SUNOMONO, MISSOSHIRU SOUP AND FRUIT

**CASO SEJA ALÉRGICO A ALGUNS DE NOSSOS INGREDIENTES, POR FAVOR, NOS INFORMEM.**



**YAMANASHI**

## PRATOS QUENTES / MAIN COURSE

### YAKISSOBA - TRADICIONAL COM LEGUMES VARIADOS

FILET MIGNON (FILET MIGNON).....	85,00
FRANGO (CHICKEN).....	67,00
MISTO (CHICKEN AND FILET MIGNON).....	75,00
FRUTOS DO MAR( SHRIMP, SQUID, MUSSEL).....	87,00
VEGETARIANO (VEGETARIAN).....	65,00
CAMARÃO (SHRIMP).....	85,00

-- YAKISSOBA ESPECIAL - CAMARÃO COM BRÓCOLIS (SHRIMP WITH BROCCOLI).....89,00



### LAMEN

FRUTOS DO MAR - CAMARÃO, POLVO, LULA.....	85,00
SEAFOOD LAMEN - SHRIMP, OCTOPUS, SQUID	
TRADICIONAL - CARNE SUINA, OVO, KAMABOKO, BROTO DE BAMBU E WAKAME .....	75,00
TRADITIONAL LAMEN - PORK, EGG, KAMABOKO, BAMBOO SHOOT AND WAKAME	
VEGETARIANO - ACELGA, SHITAKE, TOFU, BROTO DE BAMBU E WAKAME .....	68,00
VEGETARIAN - CHARD, SHITAKE, TOFU, BAMBOO SHOOT AND WAKAME	
HOUTOU YAMANASHI - CARNE SUÍNA, CABOTIA, NABO, CENOURA, ACELGA, E SHIMEJI.....	80,00
SOUP WITH NOODLES, PORK, CABOTIA PUMPKIN, TURNIP, CARROT, CHARD AND MUSHROOM	
NABEYAKI UDON - FRANGO, SHITAKE, KAMABOKO, AGRIÃO, CAMARÃO E OVO.....	78,00
SOUP WITH NOODLES, CHICKEN, MUSHROOM, KAMABOKO, CRESS, SHRIMP AND EGG	
TEMPURÁ UDON - MACARRÃO SERVIDO COM CALDO E TEMPURÁ MISTO (LEGUMES E CAMARÃO).....	87,00
SOUP WITH NOODLES, SAUCE, SHRIMP AND VEGETABLES	
KARE RICE FILET MIGNON .....	79,00
CURRY SAUCE RICE WITH FILET MIGNON	
GOHAN DE FRUTOS - ARROZ AO MOLHO DE CURRY, CAMARÃO, LULA, POLVO E MEXILHÃO.....	85,00
SEAFOOD RICE: RICE AND CURRY SAUCE, SHRIMP, SQUID, OCTOPUS AND MUSSEL	

**CASO SEJA ALÉRGICO A ALGUNS DE NOSSOS INGREDIENTES, POR FAVOR, NOS INFORMEM.**



XAMANASHI

SOBREMESA / DESSERT

BANANA FLAMBADA .....	25,00
GLAZED BANANA WITH ORANGE AND SAKE SYRUP SERVED WITH VANILLA ICE CREAM	
PETIT GATEAU .....	33,00
CREAM CHOCOLATE CAKE WITH VANILLA ICE CREAM	
TEMPURÁ DE SORVETE.....	31,00
ICE CREAM TEMPURA	
SORVETE (ICE CREAM).....	12,00



SUCOS / JUICE

ÁGUA DE COCO , ABACAXI , GENGIBRE , HORTELÃ E MEL .....	21,00
COCONUT WATER , GINGER, PINEAPPLE, MINT AND HONEY	
MELANCIA COM GENGIBRE (WATERMELON WITH GINGER) .....	11,00
ABACAXI COM HORTELÃ (PINEAPPLE WITH MINT).....	13,00
LARANJA (ORANGE JUICE).....	14,00
MARACUJÃ (PASSION FRUIT JUICE).....	14,00
LIMONADA (LEMONADE).....	10,00

ÁGUA / WATER

ÁGUA COM GÁS (SPARKLING WATER).....	8,50
ÁGUA (WATER).....	8,50
TÔNICA (TONIC WATER ).....	7,00
ÁGUA TÔNICA ZERO AÇUCARES ( NO SUGAR TONIC WATER ) .....	7,00

REFRIGERANTE (SOFT DRINK) / CHA (TEA)

COCA – COLA .....	8,00
COCA – COLA ZERO.....	8,00
GUARANÁ.....	6,50
GUARANÁ ZERO.....	6,50
H2OH!.....	8,00
SCHWEPPES.....	7,00
SCHWEPPES SEM AÇÚCAR.....	7,00
CHA GELADO.....	9,00
CHÁ DA CASA QUENTE (BAN-CHÁ).....	6,00

CASO SEJA ALÉRGICO A ALGUNS DE NOSSOS INGREDIENTES, POR FAVOR, NOS INFORMEM.



XAMANASHI

## DRINKS

MOJITO - SAKE, GIN, SODA, XAROPE DE GLICOSE, HORTELA E LIMÃO .....	43,00
SAKE, GIN, SODA, GLUCOSE SYRUP, MINT AND LEMON	
GIN - LIMÃO SICILIANO, HORTELÃ E GENGIBRE.....	42,00
LEMON, MINT AND GINGER	

### CAIPIRINHA / TYPICAL BRAZILIAN DRINK

SAKÊ .....	44,00
CACHAÇA.....	33,00
VODKA.....	30,00

### CERVEJAS/BEER

STELLA.....	14,00
HEINEKEN.....	15,00
SAPPORO .....	33,00

### WHISKY DOSE/ SHOT

JOHNNIE WALKER RED LABEL.....	35,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL .....	45,00
GRAND OLD PARR.....	47,00

### VINHOS / WINE

DV CATENA MALBEC TINTO (RED WINE).....	270,00
VARANDA DO CONDE BRANCO (WHITE WINE).....	190,00
RIESLING ALEMÃO (WHITE WINE).....	160,00
TARAPACA CHARDONNAY (WHITE WINE).....	140,00

CASO SEJA ALÉRGICO A ALGUNS DE NOSSOS INGREDIENTES, POR FAVOR, NOS INFORMEM.





## SAKÊ

CONHECIDO COMO FERMENTADO DE ARROZ E O TEOR ALCOÓLICO 8% 20%.

TARUZUKI(750 ML) .....279,00

FINO E SECO AMADURECIDO EM BARRIL DE CEDRO, COM AROMA REFRESCANTE PERFEITA HARMONIZAÇÃO COM PRATOS ORIENTAIS E OCIDENTAIS, BOA PEDIDA PARA OS PRATOS PICANTES. TEOR ALCOOLICO 15%

GINJO( 750 ML).....223,00

SAKE PREMIUM COM POLIMENTO ENTRE 40 A 49 % . CARACTERISTICA FRUTADO,

YAMADA NISHIKI (750 ML) .....195,00

COM PERCEPÇÃO MARCANTE DO SABOR DO ARROZ , EXCELENTE PARA HARMONIZAR COM FRUTOS DO MAR , PEIXES GRELHADOS E CARNES

SAYURI (750ML) .....201,00

CREMOSO PARCIALMENTE , FILTRADO TEM AROMA REFRESCANTE DOÇURA NATURAL COM FINALIZAÇÃO SUAVE NO PALADAR

DRY (750 ML) .....175,00

SABOROSO, SECO E DE FÁCIL HARMONIZAÇÃO.

## DOSE

SHIBORITAKE .....47,00

SAKE DE ESTILO ELEGANTE COM AROMA DE FRUTAS , COM TEXTURA LEVE E CREMOSIDADE DE IOGURT.

DRY .....43,00

**\*PREÇO DA ROLHA: 30,00 (BEBIDAS NACIONAIS) / 45,00 (BEBIDAS IMPORTADAS)**

CASO SEJA ALÉRGICO A ALGUNS DE NOSSOS INGREDIENTES, POR FAVOR, NOS INFORMEM.