

Vindos de produtores de regiões com denominação de origem (Cerrado Mineiro e Chapada de Minas), nossos grãos especiais são cuidadosamente torrados na casa, preservando suas melhores características.

**Coado (180ml) ☞ R\$ 18**

Método de extração filtrado.

**Degustação****(serve duas pessoas) ☞ R\$ 38**

Experiência servida em quatro xícaras e grãos sugeridos pelo nosso barista. Acompanha refil de água natural ou gaseificada, para refrescar o paladar entre as xícaras.

**Cold Brew ✨ R\$ 18**

Café com infusão de 12 a 24h. Concentrado, intenso e servido com gelo.

**Espresso ☞ R\$ 10**

Levemente ácido e encorpado. Nosso espresso é cuidadosamente ajustado diariamente.

**Doppio ☞ R\$ 15**

Espresso duplo extraído em uma versão mais intensa.

**Macchiato ☞ R\$ 14**

Uma dose de espresso pequeno, com leite vaporizado e crema fina.

**Affogato de Wasabi ✨ R\$ 27**

Sorvete de wasabi autoral, desenvolvido na nossa confeitaria, servido com espresso.

**Cappuccino ☞ R\$ 17**

Clássico (italiano) feito com espresso e leite vaporizado cremoso.

**Mocha ☞ R\$ 18**

Espresso, leite vaporizado e calda de chocolate ao leite.

**Latte ☞ R\$ 17**

Espresso bem extraído com leite vaporizado.

**Vanilla Latte ☞ R\$ 18**

Nossa calda de baunilha artesanal, com leite vaporizado e espresso.

**Misso Latte ☞ R\$ 18**

Espresso com leite vaporizado e caramelo de misso da casa.

**Matcha Latte ☞ R\$ 18**

Matcha com leite vaporizado.

**Ginger Latte ☞ R\$ 18**

Receita da casa de latte com um toque de gengibre.

**Iced Latte ✨ R\$ 18**

Deliciosa receita de leite com uma dose de espresso.

**Iced Mocha ✨ R\$ 18**

Espresso, leite, calda de chocolate da casa e gelo.

**Iced Vanilla Latte ✨ R\$ 18**

Espresso com leite e calda de baunilha feita em nossa confeitaria.

**Iced Matcha Latte ✨ R\$ 18**

Matcha com leite e gelo.

**Matcha Tonic ✨ R\$ 18**

Bebida montada com limão espremido, gelo, tônica e matcha.

**Matcha Espresso Tonic ✨ R\$ 18**

Bebida montada com matcha, gelo, tônica e espresso.

**Ginger Espresso Tonic ✨ R\$ 18**

Bebida montada de espresso, tônica, gelo e xarope artesanal de gengibre.

**Passion Fruit****Espresso Tonic ✨ R\$ 18**

Bebida montada de espresso, tônica, gelo e xarope artesanal de maracujá.

**Chá Matcha ☞ R\$ 16**

Amargo e herbáceo. Cuidadosamente selecionado para garantir qualidade e um sabor autêntico.

**Chá Bancha ☞ R\$ 16**

Com sabor suave, o bancha é uma opção refrescante para ser consumido quente.

**Chá Sencha ☞ R\$ 16**

O chá mais popular do Japão, tende a ter um sabor refrescante que pode ser descrito como vegetal.

**Chá Hojicha ☞ R\$ 16**

Com aroma agradável, o hojicha utiliza folhas secas e torradas em alta temperatura.

**Chá Genmaicha ☞ R\$ 16**

Um leve toque de pipoca devido ao arroz integral torrado.

**Chá Mugicha ✨ R\$ 14**

Refrescante e aromática, com sabores marcantes de cevada torrada.

## CHOCOLATES チョコレート

### Chocolate Quente ☞ R\$ 19,08

Ganache de chocolate densa vaporizada com leite.

### Choco Ichigo ☞ R\$ 21

Chocolate quente servido com coulis e pedaços de morango.

### Chocolate Whisky ☞ R\$ 21

Chocolate quente com Whisky.

### Choco Misso ☞ R\$ 19

Chocolate meio amargo com caramelo de misso vaporizado. Denso e cremoso.

### Iced Chocolate ✨ R\$ 18

Base de chocolate da casa, batido com leite e finalizado com calda mocha. Servido gelado.

## FRAPPES フラッペ

### Frappe Iogurte com Amarena ✨ R\$ 28

Leite batido com gelato artesanal da casa de iogurte com amarena e finalizado com chantilly de matcha e variegato de amarena.

### Frappe Cookie ✨ R\$ 28

Mistura de sorvete de nata com xarope de baunilha e sablé de cookie de chocolate e finalizado com chantilly.

### Frappe Mocha Choco Chips ✨ R\$ 28

Sorvete de nata, batido com calda de chocolate, finalizado com chantilly e nibs de cacau.

### Frappe Café ✨ R\$ 28

Leite batido com nosso xarope artesanal e finalizado com chantilly artesanal de café.

### Frappe Tropical ✨ R\$ 28

Mix de frutas amarelas da estação, batidas com chá de jasmim e xarope de limão siciliano.

### Frappe Matcha ✨ R\$ 28

Sorvete de nata, batido com matcha e leite. Finalizado com chantilly.

### Frappe Frutas Vermelhas ✨ R\$ 28

Sorvete de nata da casa, batido com geleia de frutas vermelhas, leite integral e finalizado com chantilly.

### Frappe Limonada de Coco ✨ R\$ 28

Sorvete de coco da casa e limonada de coco.

## SODAS ソーダ

### Soda Hanaume ✨ R\$ 17

Xarope artesanal de hibisco e água gaseificada.

### Soda Melon ✨ R\$ 17

Xarope de melão cantaloupe e água gaseificada.

### Soda Lichia ✨ R\$ 17

Xarope de lichia e água gaseificada.

### Soda Ginger ✨ R\$ 17

Xarope artesanal de gengibre e água gaseificada.

### Soda Frutas Vermelhas ✨ R\$ 17

Xarope artesanal de frutas vermelhas e água gaseificada.

### Soda Yuzu ✨ R\$ 17

Xarope artesanal de yuzu e água gaseificada.

## SOFT DRINKS ドリンク

### Água Sempre Pura (Refil) R\$ 9

Tecnologia ecológica Sempre Pura, com gás ou natural.

### Sucos Naturais R\$ 19

Laranja, morango, limão e laranja com morango.

### Pink Lemonade R\$ 19

Limonada com xarope de hibisco.

### Refrigerantes Tradicionais e Zero R\$ 11

Schweppes Citrus Lata 350ml;  
Schweppes Citrus Zero Lata 350ml;  
Guaraná Antarctica Zero Lata 350 ml;  
Guaraná Antarctica Lata 350 ml;  
Coca-Cola Lata 350ml;  
Coca-Cola Zero Lata 350ml.

### Coco com Matcha Lemonade R\$ 19

Limonada natural com coco batido e calda de matcha.

### Matcha Lemonade R\$ 19

Limonada com matcha.

### Coco Lemonade R\$ 19

Limonada natural com coco batido.

O café da manhã tipicamente japonês se chama asagohan, em português “arroz da manhã”.  
Na cultura brasileira, o asagohan lembra um pequeno almoço ou brunch.

**Yakizakana**  
**(Anchova | Salmão) R\$ 67**

Filés de peixe grelhado, suculentos e com pele crocante. Acompanha gohan, missoshiru, kobachi, onsen tamago, tsukemono e salada.

**Yasai ✓ R\$ 64**

Mix de cogumelos com vegetais crocantes. Acompanha gohan, missoshiru, kobachi, onsen tamago, tsukemono e salada.

**Chicken Teriyaki R\$ 67**

Frango grelhado servido ao molho tarê. Acompanha gohan, missoshiru, kobachi, onsen tamago, tsukemono e salada.

Extras  
Furikake ou Nattō. R\$ 8

(Servido das 07h00 às 11h00)

## CAFÉS E BRUNCHS 朝食

**Pão da Casa com**  
**Manteiga de Ervas R\$ 13**

Pão do dia quentinho no forno ou na chapa. (Opcional manteiga tradicional).

**Panqueca Japonesa R\$ 36**

(Servido das 07h00 às 11h00)

Massa fofinha, acompanhada de coulis de blueberry, e chantilly.

**Cesta de Pães R\$ 51**  
**(serve duas pessoas)**

Sourdough Kuro Goma, Shoku Pan, Pão de Batata e Alho, Aveia, Batata Doce e Melon Pan. Acompanha manteiga sem sal, requeijão, creme de avelã, manteiga de amendoim e geleia de frutas vermelhas.

**Misto Quente no Shokupan R\$ 21**

Blend de presunto e queijo servido no shokupan, um pão maior e mais fofinho.

**Ovos Caipiras Mexidos R\$ 26**

Servido com duas fatias de pão do dia.

**Nikuman R\$ 21**

Massa macia cozida no vapor e recheada com carne suína, legumes frescos ou requeijão cremoso. 3 unidades.

**Salada de Frutas R\$ 26**

Morangos, manga, kiwi e granola. Servido com mel.

Adicional R\$ 6

**Bolo da Casa R\$ 16**

Consulte os sabores.

(Servido das 07h00 às 11h00 e das 15h00 às 21h00)

## KOROKKES コロケ

**Corn'n Cheese R\$ 21**

Milho doce com queijo.

**Carne R\$ 21**

Carne moída com batata.

**Salmão R\$ 32**

Mini korokke de salmão (3 unidades).

**Karê R\$ 21**

Carne desfiada e refogada com karê (curry japonês).

## TOASTS トースト

**Beni Tamago R\$ 43**

Nossa versão do Eggs Benedict. Onsen tamago, presunto cru e bechamel. (tradicional ou tamamisso).

**Croque-Monsieur R\$ 43**

Nascido como “o almoço perfeito” em 1910 no Boulevard des Capucines, Paris. Sanduíche gratinado, com blend de queijo da casa, presunto cru, mostarda dijon e molho bechamel (tradicional ou tamamisso).

## SANDOS | SANDUÍCHE JAPONÊS サンド

**Tamago Sando R\$ 42**

Sanduíche de ovo cremoso com pepino crocante, servido frio.

**Tori Sando R\$ 43**

Sanduíche de frango teriyaki, com maionese benishoga.

**Tonkatsu Sando R\$ 43**

Sanduíche de lombo suíno, com salada de repolho e molho tonkatsu.

**Chicken Katsu Sando R\$ 43**

Sanduíche de frango empanado, salada de pepino e cenoura, finalizado com maionese de karê.

**Wagyu Katsu Sando R\$ 95**

O tradicional Katsu Sando, na versão Wagyu.

## SOBREMESAS    デザート

### Matcha Shortcake    抹茶のショートケーキ    R\$ 24

Massa genoise com pedaços de morangos frescos. Calda, ganache e mousse de matcha, finalizado com uma porção de anko.

### Ichigo Shortcake    いちごのショートケーキ    R\$ 24

Clássico bolo japonês com massa genoise de baunilha, chantilly e morangos frescos.

### Choco Shortcake    チョコのショートケーキ    R\$ 24

Massa genoise de cacau recheada com mousse de chocolate meio amargo, umedecido com calda de especiarias e rum.

### Berry Shortcake    ベリーのショートケーキ    R\$ 24

Massa genoise de baunilha com geleia, mousse e topping de frutas vermelhas.

### Kohi Shortcake    コヒショートケーキ    R\$ 24

Massa genoise de chocolate, regada com calda de café da casa, recheada com namelaka de café e chocolate belga, finalizado com crumble de café e caramelo crocante.

### Anmitsu    あんみつ    R\$ 20

Sobremesa Wagashi criada na era Meiji (1868 – 1912), composta por pequenos cubos de ágar-ágar, anko, mochi, calda doce e frutas da estação.

### Cheesecake    チーズケーキ    R\$ 24

Sobremesa doce a base de cream cheese, perfeitamente balanceada em sua maciez e suavidade, servida com leve coulis. Escolha sua calda.

### Cookie – Tradicional    クッキー    R\$ 18

Cookies da casa, feitos com chocolate Callebaut.

### Cookie – Triple    クッキー    R\$ 18

Cookie de chocolate meio amargo, gotas de chocolate ao leite e chocolate branco.

### Coffee Purin    コーヒープリン    R\$ 20

Flan japonês com sabor marcante de café da casa, finalizado com calda de caramelo e um toque de misso.

### Coffee Jelly    コーヒーゼリー    R\$ 20

Popular sobremesa líquida japonesa à base de gelatina de café com mix de leite (leite condensado, chantilly e leite integral). Refrescante e de sabor marcante.

### Choux Cream    シュークリーム    R\$ 20

Massa choux com recheio cremoso. Disponível nos sabores: baunilha, matcha, café e recheio especial da semana (consulte nossa equipe).

### Choco Niwa    庭    R\$ 24

Mousse francesa de chocolate meio amargo, servida com sablée de cacau.

## TEISHOKU 定食



Refeição japonesa tradicional criada no período Edo (1603–1868), quando a população passou a se importar mais com saúde e nutrição no dia a dia.

### Teishoku Yakizakana (Salmão | Anchova) R\$ 76

Filé de peixe grelhado, suculento e com pele crocante. Acompanha gohan, missoshiru, kobachi, onsen tamago, tsukemono e salada.

### Teishoku Tonkatsu R\$ 76

Lombo suíno empanado. Acompanha gohan, missoshiru, kobachi, onsen tamago, tsukemono e salada.

### Teishoku Yasai R\$ 71

Mix de cogumelos e vegetais crocantes. Acompanha gohan, missoshiru, kobachi, onsen tamago, tsukemono e salada.

### Teishoku Wagyu R\$ 123

Suculento Wagyu selado na chapa. Acompanha gohan, missoshiru, kobachi, onsen tamago, tsukemono e salada.

### Teishoku Karaague R\$ 73

Sobrecoxa marinada em shoyu, gengibre e saquê, depois frita. Acompanha gohan, missoshiru, kobachi, onsen tamago, tsukemono e salada.

### Teishoku Chicken Teriyaki R\$ 73

Frango grelhado servido ao molho tarê. Acompanha gohan, missoshiru, kobachi, onsen tamago, tsukemono e salada.

### Teishoku Chicken Katsu R\$ 73

Peito de frango empanado. Acompanha gohan, missoshiru, kobachi, onsen tamago, tsukemono e salada.

Extras  
Furikake ou Natto. R\$ 8

(Servido das 11h30 às 15h00)

## CLÁSSICOS 古典

### Yakimeshi R\$ 63

Arroz frito com tamago, abobrinha e cenoura no óleo de gergelim. Acompanha sobrecoxa de frango desossada em pedaços, marinada em molho agri-doce.

### Lamen R\$ 63

Macarrão japonês servido com moyashi, nori, aji tamago, cebolinha, naruto, chashu e broto de bambu.

Escolha seu caldo: shoyu, misso ou shio.

Escolha seu acompanhamento: karaague, gyoza ou chashu.

### Gyudon R\$ 60

Tigela de arroz japonês coberto com fatias finas de carne bovina refogadas em um molho suave de shoyu, saquê e cebolas. Acompanha missoshiru.

### Yakisoba R\$ 65

Prato típico de origem asiática. Misto (Lombo Suíno e Frango) e vegetariano.

## SALADAS サラダ

Nossas saladas são um mix de folhas, tomate cereja, cenoura ralada, chips de tubérculos, molho da casa e proteína. Escolha sua proteína:

Tonkatsu R\$ 58

Chicken Teriyaki R\$ 56

Yakizakana (Salmão | Anchova) R\$ 58

Tofu R\$ 58

Chicken Katsu R\$ 54



# IZAKAYA 居酒屋

Japanese Pub

## PETISCOS OTSUMAMI おつまみ

### Gyoza R\$ 36

Tradicional pastel japonês recheado com carne suína ou legumes, levemente grelhado, servido com molho de arroz japonês e shoyu.

### Karaague R\$ 42

Sobrecoxa marinada com shoyu, saquê e gengibre. Ideal para acompanhar cervejas de qualquer intensidade.

### Korn Togarashi R\$ 32

Espiga de milho cozida, marinada com limão siciliano e saquê, acompanhada de manteiga de misso e pimenta togarashi.

### Tempurá de Milho R\$ 38

Grãos de milho frescos empanados em uma massa leve e fritos até ficarem dourados e crocantes.

### Nikuman R\$ 32

Massa macia cozida no vapor e recheada com carne suína, legumes frescos ou requeijão cremoso. 5 unidades

### Tempurá R\$ 38

Vegetais empanados super crocantes.

## CERVEJAS ビール

### Cerveja Japas R\$ 28

Cervejas artesanais criadas por mulheres nikkei, que unem ingredientes inusitados e elementos da cultura japonesa. Florais, frutadas, refrescantes ou intensas, cada rótulo é uma experiência única. Escolha o sabor da sua Japas.

### Heineken Long Neck R\$ 21

Lager.

## DRINKS アルコール飲料

### Yuzu Sour R\$ 39

Saquê, geleia de Yuzu e um toque de limão.

### Negroni Clássico R\$ 39

Clássica combinação de gin, Campari e vermouth.

### Coffee Correto R\$ 39

Espresso feito na hora, sob uma dose de licor de laranja. Um clássico que traz conforto e energia.

### Nero Negroni R\$ 39

Infusão do vermouth com café, para trazer amargor e doçura na medida.

### Gin Tônica R\$ 39

Gin Bombay, zest de limão e água tônica.

Copo P R\$19

Copo M R\$22

Copo G R\$25

Casquinha R\$19

Casquinha  
Completa R\$28

\* Checar disponibilidade com os nossos atendentes.

### logurte com Amarena

アマレナいりヨーグルト

Também conhecido como cereja silvestre, tem seu sabor mais intenso que a cereja tradicional. Um toque perfeito entre doce e ácido.

### Tiramissu

ティラミス

Cremoso e doce, com um toque amargo na medida certa. Sobremesa italiana com um toque de café.

### Matcha

まっちゃ

Aquele matcha que você já conhece, agora na versão gelada e refrescante. Perfeito para dias quentes.

### Anko

あんこ

Feijão azuki doce e delicado, um clássico japonês em versão gelato.

### Yuzu

ゆず

Base água. É um exótico cítrico asiático, que traz refrescância e leveza.

### Cacau Black

ブラック・カカオ

Base água. Cacau intenso de cor escura e aroma marcante. Perfeito para os amantes de cacau.

### Stracciatella

ストラッチャテッラ

Clássico italiano, com lascas crocantes de chocolate em base de leite.

### Sorbet Tropical

トロピカル・ソルベ

Base água. Feito com manga madura e um toque de maracujá.

### Chocolate Meio Amargo

ダーク・チョコレート

Equilíbrio entre intensidade e suavidade com cacau 50%.

### Chocolate

チョコレート

Chocolate ao leite na versão mais cremosa e irresistível.

### Biscoito com Caramelo de Miso

ビスケットとみそキャラメル

Sabor autoral da casa que traz um leve toque de biscoito que combina perfeitamente com o salgado do caramelo de misso.

### Wasabi

わさび

A raiz-forte japonesa em uma versão surpreendentemente cremosa e levemente picante.

### Flor de Latte com Maça e Canela

フィオール・ディ・ラッテとリンゴとシナモン

Marcado por sua cremosidade, essa junção traz o sabor doce da maçã e aroma intenso da canela.

### Doce de Leite

ドゥルセ・デ・レチエ

Textura densa e sabor marcante, irresistível para quem ama um doce tradicional.

### Amendoim, Caramelo e Chocolate

ピーナッツ・キャラメル・チョコレート

Base leite, com uma camada de caramelo, lascas de stracciatella, e pedaços de amendoim torrado.

### Café

コーヒー

Feito com nosso café especial. Uma combinação perfeita entre intenso e cremoso.

### Sorbet Frutas Vermelhas

ミックスベリー・ソルベ

Base água. Feito com morango, framboesa, amora e mirtilo.

### Pistache

ピスタチオ

Rico e cremoso, feito com pistaches selecionados.

### Coco

ココナッツ

Creimoso com suaves pedaços de coco.