

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.

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

Iced Chocolate ✨ R\$ 18

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

Choco Misso ♡ R\$ 19

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

Chocolate Whisky ♡ R\$ 21

Chocolate quente com Whisky.

Chocolate Quente ♡ R\$ 19,08

Ganache de chocolate densa vaporizada com leite.

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 Yuzu ✨ R\$ 17

Xarope artesanal de yuzu e água gaseificada.

Soda Ginger ✨ R\$ 17

Xarope artesanal de gengibre e água gaseificada.

Soda Lichia ✨ R\$ 17

Xarope de lichia 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.

Matcha Lemonade R\$ 19

Limonada com matcha.

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 11h00 às 12h00)

CAFÉS E BRUNCHS 朝食

Misto Quente no Shokupan R\$ 21

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

Salada de Frutas R\$ 26

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

Bolo da Casa R\$ 16

Consulte os sabores.

Ovos Caipiras Mexidos R\$ 26

Servido com duas fatias de pão do dia.

Pão da Casa com Manteiga de Ervas R\$ 13

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

Nikuman R\$ 21

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

KOROKKES コロッケ

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

(A partir das 12h00)

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

Cervejas 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.

Coffee Correto R\$ 39

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