

裏 炉 井 団



M  
E  
N  
U



# ZENSAI

# 前菜

ENTREMÉS / APPETIZER



酢物

**Sunomono / \$180**

Ensalada de pepino y alga con mariscos en vinagreta

*Seafood and cucumber in sweet sour vinaigrette*  
100 gr

烏賊印籠詰

**Ika Inrozume / \$105**

Calamar relleno de pasta de cangrejo

*Baby squid stuffed with crabmeat paste*  
50 gr

牛刺

**Gyu Sashi / \$155**

Sashimi de carne de res

*Beef sashimi*  
90 gr

マリーンサラダ

**Marine Sarada / \$165**

Ensalada de algas marinas con jitomates a la vinagreta

*Seaweed with tomato*  
130 gr

ボンバ

**Bomba / \$310**

Rollo de pasta de cangrejo, aguacate y queso Philadelphia anguila y camarón por fuera

*Crabmeat paste, eel, shrimp, cheese and avocado roll*  
100 gr

揚出豆腐

**Aguedashi Dofu / \$130**

Tofu frito con salsa tempura

*Fried tofu with special sauce*  
100 gr

枝豆

**Edamame**

Frijoles de soya verde al vapor

*Steamed green soybeans*  
125 gr

Naturales  
/with salt

**\$95**

Preparados  
/with lemon & chilli

**\$120**

野菜ロール

**Veyi Roll / \$155**

Rollo de verduras envuelto con hoja de arroz

*Vegetable roll*  
8 pz

胡瓜卷

**Kyuri Maki / \$190**

Salmón, aguacate y philadelphia envuelto de pepino

*Salmon rolled with cucumber*  
6 pz

# SHIRUMONO

# 汁物

SOPAS  
/ SOUPS

土瓶蒸

**Dobinmushi / \$130**

Sopa clara de mariscos  
especialidad de la casa

Our house speciality  
seafood soup  
200 ml



味噌汁

**Misoshiru / \$80**

Sopa de miso con tofu  
Miso soup with tofu  
220 ml

味噌ラーメン

**Miso Ramen**

Ramen sabor miso

Miso flavored  
ramen noodles

Puerco / Pollo Pork / Chicken **\$245**

Res / Camarón Beef / Shrimp **\$280**  
90 gr

# 串揚

# KUSHIAGUE

BROCHETAS EMPANIZADAS  
/ BREADED BROCHETTES



盛合せ

**Moriawase (5)**

Mixto  
Assorted

**\$180**

150 gr

魚

**Sakana (2)**

Pescado  
Fish

**\$100**

60 gr

チーズ

**Cheese (2)**

Queso mozzarella  
Mozzarella Cheese

**\$90**

60 gr

海老

**Ebi (2)**

Camarón  
Shrimp

**\$105**

60 gr

海老チーズ

**Ebi Cheese (2)**

Camarón con queso  
philadelphia

Shrimp and  
cream cheese

**\$115**

60 gr

バナナ

**Banana (2)**

Plátano

Banana

**\$75**

60 gr

鶏

**Tori (2)**

Pollo  
Chicken

**\$95**

60 gr

鮭チーズ

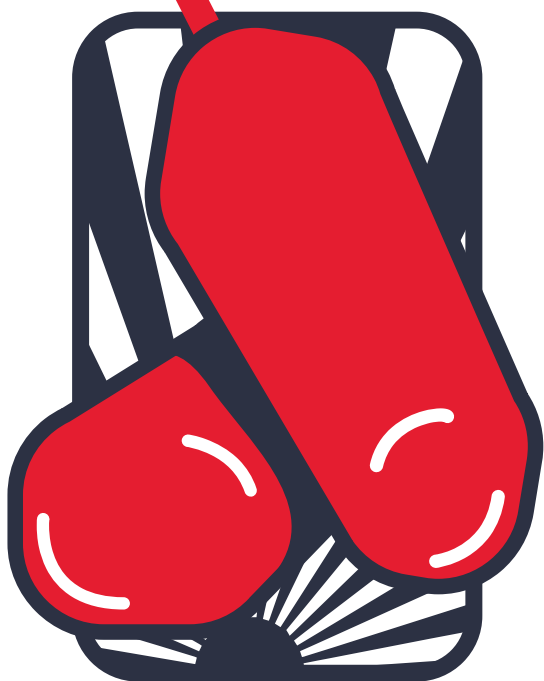
**Shake Cheese (2)**

Salmón con queso  
philadelphia

Salmon and  
cream cheese

**\$120**

60 gr







# 刺身

## SASHIMI



### Sashimi Mixto Corte grueso

Thick cut  
assorted sashimi  
150 gr

/ \$480

鮪のタタキ

### Maguro No Tataki

Sashimi de atún sellado  
Seared tuna sashimi  
120 gr

/ \$340

### Sashimi Mixto Corte fino

Fine cut  
assorted sashimi  
120 gr

/ \$380

鮭のタタキ

### Shake No Tataki

Sashimi de salmón sellado  
Seared salmon sashimi  
120 gr

/ \$360

Corte Fino  
Fine Cut  
90 gr

Corte Grueso  
Thick Cut  
120 gr

	MIXTO DESDE	ASSORTED FROM	Corte Fino Fine Cut 90 gr	Corte Grueso Thick Cut 120 gr
盛合せ			\$355	\$450
鮪	ATÚN	TUNA	\$255	\$300
鮪	COLA AMARILLA	YELLOW TAIL	\$350	\$385
鮭	SALMÓN	SALMON	\$295	\$345
白身魚	PESCADO BLANCO	SHIROMI	\$245	\$265
鯖	SABA	MACKEREL	\$250	\$275
白鮪	ATÚN BLANCO	WHITE TUNA	\$365	\$410
蛸	PULPO	OCTOPUS	\$260	\$290
帆立貝	CALLO DE HACHA	SCALLOP	\$370	\$415
みる貝	MIRUGAI	GIANT CLAM	NA	\$330
鰻	UNAGI	EEL	NA	\$450



# 飯物

## HANMONO

ARROZ / RICE

御飯

**Gohan / \$85**

Arroz al vapor  
Steamed rice

+ Pasta de Kanikama /\$110  
Kanikama Salad

+ Tampico /\$70  
Tampico

+ Hojuelas de Ajo /\$40  
Garlic Flakes

焼飯

**Yakimeshi**

Arroz frito servido con:  
Fried rice served with:

Verduras	Vegetables	\$85
Pollo	Chicken	\$95
Carne	Beef	\$95
Camarón	Shrimp	\$110
Mixto	Mixed	\$110

## DONBURIMONO

TAZÓN / BOWL

# 丼物

牛丼

**Gyudon / \$280**

Arroz con rib-eye y  
verduras en salsa sukiyaki

Rice with beef and vegetables  
in sukiyaki sauce

120 gr

Mini 60 gr  
**\$150**

鶏丼

**Toridon / \$265**

Arroz con teriyaki de pollo  
Rice with chicken teriyaki

200 gr

Mini 100 gr

**\$145**







# FURAI

EMPANIZADOS Y FRITOS  
/ BREADED  
AND DEEP FRIED



海老フライ

**Ebi Furai / \$310**

Camarones  
Shrimp  
5 pz

鶏カツ

**Torikatsu / \$250**

Pechuga de pollo  
Chicken breast  
120 gr

魚舟

**Sakanabune**

Desde/From

Pescado entero frito  
(precio según tamaño)

**\$570**

Whole fried fish  
(price according to size)

魚フライ

**Sakana Furai / \$270**

Filete de pescado  
Fish fillet  
120 gr

# お子様メニュー OKOSAMA MENYU

MENÚ PARA NIÑOS  
/ KID'S MENU

焼飯とポテトフライが付きます

Todos los platillos se sirven  
con yakimeshi y papas fritas

All served with yakimeshi  
and potato fries.



海老の天麩羅又はフライ

**Ebi Tempura/furai / \$190**

Tempura o kushiague de camarón  
Shrimp tempura or brochettes  
60 gr

串揚

**Kushiague / \$165**

Kushiague de queso  
Cheese kushiague  
60 gr

魚の天麩羅又はフライ

**Sakana Tempura / \$180  
/furai**

Tempura o brochetas de pescado  
Fish fillet tempura or kushiague  
60 gr



# 鉄板焼

## TEPPANYAKI

ASADOS  
/ FROM THE GRILL

### 肉類

#### Carnes/meat

					Porción Extra
Filete	Fillet	200 gr	\$370	\$210	
Rib-eye	Rib-eye	320 gr	\$475	\$300	
Rib-eye corte fino	Finely sliced Rib-eye	200 gr	\$420	\$220	
Pollo	Chicken	200 gr	\$310	\$180	

### 海産類

#### Mariscos/shrimp

					Porción Extra
Langosta	Lobster				Precios según mercado
Atún	Tuna	180 gr	\$420	\$300	
Camarón	Shrimp	9 pz	\$380	\$250	
Filete de pescado	Fish	200 gr	\$340	\$220	
Salmón	Salmon	200 gr	\$450	\$310	
Callo de hacha	Scallop	160 gr	\$460	\$320	

### 野菜

#### Verduras/vegetables

				Porción Extra
Tofu	Tofu		\$265	\$175
Solo verduras	Only Vegetables		\$220	N/A
Espárragos	Asparagus			\$120



# 寿司 SUSHI

COMBINACIÓN  
/ COMBINATION



囲炉裏

**Irori / \$520**

8 piezas de nigiri y un  
rainbow roll

8 pieces of assorted nigiris  
and rainbow roll

コスメル

**Cozumel / \$450**

4 piezas de nigiri, Caterpillar  
y california roll

4 pieces of nigiris, Caterpillar  
and california roll

カンクン

**Cancún / \$400**

6 piezas de nigiri y rollo  
California especial

6 pieces of nigiris and  
California especial roll

おまかせ

**Omakase12 / \$450**

12 piezas de nigiri surtido,  
sugerencia del cheff

12 pieces of assorted  
cheff's choice

おまかせ

**Omakase5 / \$270**

5 piezas de nigiris  
sugerencia del cheff

5 pieces of assorted  
cheff's choice

イスラ・ムヘーレス

**Isla Mujeres / \$280**

5 piezas de nigiri y rollo kappa

5 pieces of nigiris and kappa roll

## ちらし寿司 CHIRASHIZUSHI

囲炉裏

**Irori / \$470**

Combinado especial  
Special variety  
160 gr

鮭

**Shake / \$390**

Salmón  
Salmon  
120 gr

スパイシー鮭

**Spicy Tuna / \$395**

Atún marinado  
Marinated tuna  
120 gr

鮪

**Maguro / \$380**

Atún  
Tuna  
120 gr

鰻

**Unagui / \$500**

Anguila  
Eel  
120 gr

スパイシー鮭

**Spicy Salmon / \$405**

Salmón marinado  
Marinated Salmon  
120 gr



# MAKIMONO

# 巻物

ROLLOS / ROLL



ダイナマイトロール

## **Dynamite Roll / \$220**

Anguila, spicy tuna, aguacate con aderezo de chipotle

*Eel, spicy tuna, avocado with chipotle sauce*

8 pz / 50 gr

冷しゃぶ巻

## **Reishabu Maki / \$210**

Carne de rib-eye sellado por fuera y lechuga y nabo por dentro

*seared shabu shabu meat with lettuce*

8 pz / 80 gr

アトランティック

## **Atlantic Roll / \$240**

Pasta de cangrejo con aguacate envuelto de salmón

*Crabmeat and avocado with salmon outside*

8 pz / 80 gr

肉巻フライ

## **Nikumaki Furai / \$210**

Carne, pimiento rojo, zanahoria con aderezo de chipotle

*Breaded roll of meat and chipotle sauce*

6 pz / 60 gr

ネバード

## **Nevado / \$210**

Pepino, aguacate, salmón envuelto de philadelphia

*Cucumber, avocado and salmon with cream cheese outside*

8 pz / 50 gr

貝柱ロー

## **Kaibashi Roll / \$245**

Camarón empanizado y aguacate por dentro, ensalada de callo de almeja por fuera

*Fried shrimp and avocado on the inside, topped with a scallop salad*

8 pz / 100 gr

鮭巻天

## **Shakemaki Ten / \$220**

Capeado con salmón, kanikama masago y aguacate por dentro

*Tempura roll with salmon, crabmeat, masago and avocado*

6 pz / 80 gr

ハラペーニョロール

## **Jalapeño Roll / \$220**

Camarón y aguacate por dentro mayonesa de la casa, jalapeños y masago por fuera

*Shrimp, spicy mayonnaise and jalapeño slices*

8 pz / 50 gr

蟹巻

## **Kani Maki / \$210**

Pepino, aguacate envuelto de philadelphia y kanikama

*Cream cheese rolled with crabmeat*

8 pz / 75 gr

エキゾチック

## **Exotic / \$200**

Salmón, queso de cabra, arándanos y nuez de la India

*Salmon, goat cheese and dried cranberries*

8 pz / 50 gr





## MAKIMONO

ROLLOS / ROLL

海老巻フライ

**Ebi-maki Furai / \$210**

Empanizado con camarón, espinaca y queso philadelphia y salsa tampico

*breaded roll with shrimp, spinach and cream cheese*  
6 pz / 50 gr

スパイシーロブスター

**Spicy Lobster Roll / \$245**

Spicy lobster, cebollin y aguacate envuelto en hoja de arroz con salsa especial

*Spicy lobster with spring onion and avocado*  
6 pz / 60 gr

鰻胡

**Unakyu / \$190**

Anguila y pepino envuelto de alga

*Eel and cucumber*  
6 pz / 60 gr

キャタピラー

**Caterpillar / \$215**

Anguila y pepino envuelto de aguacate

*Eel and cucumber rolled with avocado*  
8pz / 50 gr



カリビアン

**Caribbean Roll / \$210**

Camarón capeado, spicy tuna y aguacate envuelto con hoja de soya

*Shrimp tempura, spicy tuna and avocado*  
6pz / 50 gr

鮪巻

**Maguro Maki / \$215**

Pepino y aguacate envuelto en atún

*Cucumber, avocado rolled with tuna*  
8 pz / 80 gr



## 巻物

ドラゴン

**Dragon Roll / \$290**

Pasta de cangrejo con aguacate envuelto con anguila y pelitos de alga

*Eel, crabmeat and avocado*  
8 pz / 80 gr

鰻巻

**Unamaki / \$270**

Aguacate y pepino envuelto de anguila

*Avocado and cucumber rolled with eel*  
8 pz / 80 gr

鮭巻

**Shakemaki / \$220**

Pepino aguacate y philadelphia envuelto de salmón

*Cucumber, avocado and cream cheese rolled with salmon*  
8 pz / 80 gr

海老天チーズ巻

**Rollo Tere / \$210**

Camarón empanizado, philadelphia, aguacate por dentro y ajonjolí por fuera

*Fried shrimp with cream cheese, avocado rolled in sesame seed*  
8pz / 50 gr

海老天巻

**Ebitem Maki / \$190**

Camarón capeado y pepino

*Shrimp tempura and cucumber*  
6pz / 30 gr

カリフォルニア

**California / \$170**

Camarón pepino y aguacate  
envuelto de alga

*Shrimp, cucumber  
and avocado*  
6 pz / 30 gr

カリフォルニアスペシャル

**California / \$195  
Especial**

Rollo california cubierto  
con masago

*California roll covered  
with masago*  
8 pz / 40 gr

フィラデルフィア

**Filadelfia / \$180**

Salmón, aguacate, pepino y queso  
philadelphia envuelto de alga

*Salmon, avocado, cucumber  
and cream cheese*  
6 pz / 50 gr

フィラデルフィアスペシャル

**Filadelfia / \$200  
Especial**

Rollo Filadelfia cubierto  
con masago

*Filadelfia roll covered  
with masago*  
8 pz / 50 gr

メキシコ

**México / \$155**

Pasta tampo con pepino  
envuelto en alga

*Crabmeat with chili  
and cucumber*  
6 pz

メキシコスペシャル

**México / \$175  
Especial**

Rollo México cubierto  
con masago

*Mexico roll covered  
with masago*  
8 pz



レインボーロール

**Rainbow Roll / \$220**

Aguacate, pepino envuelto de  
salmón, camarón, atún, macarela  
y pescado blanco

*Avocado and cucumber rolled  
with salmon, tuna, mackerel,  
shrimp and fish*  
8 pz / 80 gr

鮭皮

**Shakekawa / \$165**

Piel de salmón tostado  
con cebollín cubierto de alga

*Toasted salmon skin roll*  
6 pz

マンゴーロール

**Mango Roll / \$210**

Pepino, aguacate, philadelphia  
y kanikama envuelto de mango

*Cucumber, avocado, cream  
cheese and kanikama rolled  
in mango*  
8 pz

スパイシー鮭

**Spicy Tuna / \$155**

Atún marinado  
con picante y cebollín

*Marinated spicy tuna  
and spring onion*  
6 pz / 50 gr

バナナロール

**Banana Roll / \$215**

Pepino, aguacate, philadelphia  
y kanikama envuelto  
de plátano macho

*Cucumber, avocado cream  
cheese and kanikama rolled  
in fried banana*  
8 pz

スパイシー鮭

**Spicy Salmon / \$160**

Salmón marinado  
con picante y cebollín

*Marinated spicy salmon  
and spring onion*  
6 pz / 50 gr

鉄火巻

**Tekka / \$140**

Atún y cebollín

*Tuna and spring onion*  
6 pz / 50 gr

鉄火巻

**Kappa / \$90**

Pepino envuelto de alga

*Cucumber roll*  
6 pz

河童チーズ

**Kappa / \$100**  
**Cheese**

Pepino y philadelphia  
envuelto en alga

*Cucumber and cream cheese*  
6 pz

鉄火スペシャル

**Tekka / \$190**  
**Especial**

Rollo tekka cubierto  
con masago

*Tekka roll covered  
with masago*  
8 pz

スパイシー鮭スペシャル

**Spicy Tuna / \$220**  
**Especial**

Rollo spicy tuna cubierto  
de masago verde o rojo

*Spicy tuna roll covered  
with Green or Red masago*  
8 pz / 50 gr

スパイシー鮭スペシャル

**Spicy Salmon / \$225**  
**Especial**

Rollo spicy salmón cubierto  
de masago verde o rojo

*Spicy salmon covered with  
Green or Red masago*  
8 pz / 50 gr



鮨巻

**Hamachimaki / \$350**

Pepino, aguacate envuelto  
de hamachi

*Cucumber, avocado rolled  
in hamachi (yellow tail)*  
8 pz / 80 gr

あぶり鮭

**Aburi Shake / \$225**

Pimiento rojo con lechuga  
y queso de cabra envuelto  
de salmón sellado

*Sealed salmon with lettuce  
and goat cheese*  
8 pz / 80 gr



梅巻

**Ume / \$100**

Pasta de chamoy  
y pepino envuelto en alga

*Cucumber and pickled  
plum paste*  
6 pz

かきあげ巻

**Kakiague Maki / \$225**

Zanahoria y cebolla capeada  
por fuera, por dentro camarón  
en salsa de tamarindo

*Shrimp and veggie tempura  
with tamarindo sauce*  
8 pz / 50 gr



# 握りと手巻き

## NIGUIRI/TEMAKI

CONOS + \$15

Nos preocupamos en servir mariscos siempre frescos. Pregunte por la variedad de hoy.

本店ではいつも新鮮な種を用意する努力をしています。本日のバラエティをお尋ねください。

20 gr por pieza



鮪  
**Maguro / \$165**  
Atún  
Tuna

鮭  
**Shake / \$175**  
Salmón  
Salmon

白鮪  
**Shiromaguro / \$180**  
Albacora atún blanco  
White tuna

海老  
**Ebi / \$145**  
Camarón  
Shrimp

鰯  
**Hamachi / \$200**  
Aleta amarilla  
Yellow tail

北海貝  
**Hokki Gai / \$175**  
Almeja roja  
Red clam

烏賊  
**Ika / \$175**  
Calamar  
Squid

蛸  
**Tako / \$145**  
Pulpo  
Octopus

白身魚  
**Shiromi / \$145**  
Pescado blanco  
Fish

平目  
**Hirame / \$175**  
Lenguado  
Turbot

蟹蒲鉾  
**Kanikama / \$170**  
Pasta de cangrejo  
Crabmeat

鰻  
**Unagui / \$200**  
Anguila  
Eel

鯖  
**Saba / \$170**  
Macarela  
Mackerel

筋子  
**Ikura / \$270**  
Huevo de salmón  
Salmon roe

帆立貝  
**Hotategai / \$179**  
Callo de hacha  
Scallops

貝柱  
**Kaibashira / \$179**  
Callo de almeja  
Baby scallops

鮭トロ炙り  
**Shake / \$185**  
**Toro Aburi**  
Pecho de salmón sellado  
Seared fatty salmon

雲丹  
**Uni / \$350**  
Huevo de erizo  
Sea urchin

# NIGUIRI TEMAKI

CONOS

## 握りと手巻き



真砂

**Masago / \$190**

Huevo de shishamo  
Shishamo roe

飛子

**Tobiko / \$195**

Huevo de pez volador  
Flying fish roe

真砂(ハラペーニョ味)

**Masago Verde / \$190**

Masago sabor jalapeño  
Masago jalapeño flavor

アボカド

**Avocado / \$110**

Aguacate  
Avocado

スパイシー鮪

**Spicy / \$170**

**Tuna**

スパイシー鮭

**Spicy / \$175**

**Salmon**

スパイシー帆立

**Spicy Hotate / \$190**

Callo de hacha spicy  
Spicy scallops

スパイシー貝柱

**Spicy / \$190**

**Kaibashira**

Callo de almeja spicy  
Spicy baby scallops

スパイシーロブスター

**Spicy Lobster / \$195**

### ORDEN EXTRA:

Cebollín

Chipotle Mayo

Sriracha Mayo

Salsa Teriyaki

Salsa Kushiague

Hoja Nori

Chives

Chipotle Mayo

Sriracha Mayo

Teriyaki Sauce

Kushiague Sauce

Nori Seaweed

**/ \$20**

Salsa Ajonjolí

Shichimi

Queso Philadelphia

Wasabi

Huevo duro

Sesame Sause

Shichimi Pepper

Cream Cheese

Wasabi

Hard Boiled Egg

**/ \$25**

Aguacate

Harusame

Furikake

Umeboshi

Avocado

Harusame

Furikake

Umeboshi

**/ \$40**



# デザート

## DEZATO

POSTRE / DESSERT

天麩羅アイス

**Tempura Ice / \$175**

Tempura de helado:  
chocolate, fresa o cajeta

Ice cream tempura:  
Chocolate, strawberry or fudge

珈琲ゼリー

**Coffee Jelly / \$150**

Gelatina de café con helado

Coffee flavored jelly  
with ice cream

抹茶アイス

**Matcha Ice / \$180**

Helado sabor té verde Matcha  
Matcha green tea

リーチーシャーベット

**Lichi Sherbet / \$140**

Sorbete de lichi

小豆アイス

**Azuki Ice / \$185**

Helado de frijol Azuki  
Azuki bean ice cream

バナナホット

**Banana Hot / \$185**

Tempura de plátano  
Banana tempura

アイスクリーム

**Ice Cream / \$95**

Vainilla/Cookies'n cream  
Vainilla/Cookies'n cream



# 頂きます