



AMANASHI

ENTRADAS / APPETIZERS

MISSOSHIRU- TRADICIONAL SOPA JAPONESA À BASE DE SOJA	10,00
<i>Traditional japanese soy-soup</i>	
SUNOMONO - SALADA DE PEPINO	18,00
<i>Cucumber salad</i>	
COGUMELOS - SHIMEJI SALTEADO NA MANTEIGA FINALIZADO COM SAKE.....	37,00
<i>Shimeji mushroom with butter and a slight touch of sake</i>	
COGUMELOS - SHITAKE SALTEADO NA MANTEIGA FINALIZADO COM SAKE.....	38,00
<i>Shiitake mushroom with butter and a slight touch of sake</i>	
GYOZA - PASTEL JAPONÊS RECHEADO DE LEGUMES E CARNE SUÍNA.....	45,00
<i>Japanese wrapper stuffed with pork, meat and vegetables</i>	
HARUMAKI - ROLINHO PRIMAVERA RECHEADO COM LEGUMES E CARNE SUÍNA	33,00
<i>Spring rolls stuffed with pork, meat and vegetables</i>	
EDAMAME - SOJA VERDE COZIDA, SERVIDA COM AZEITE TRUFADO E FLOR DE SAL.....	29,00
<i>Green soybeans cooked and served with truffled olive oil and fleur de sel</i>	
TEMPURÁ DE CAMARÃO.....	97,00
<i>Shrimp tempura</i>	
TEMPURÁ MISTO - LEGUMES E CAMARÃO	79,00
<i>Mixed breaded-fried-vegetables and shrimps</i>	
HOT ROLL.....	27,00
HOT ROLL DE CAMARÃO.....	39,00
<i>Shrimp hot roll</i>	

GYOZA



TEMPURÁ



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

Warning: if you have any kind of food allergy, please, let us know it



CARPACCIO

SALMÃO - salsa trufada, flor de sal, ovas de ikurá e limão siciliano.....75,00

Salmon-fish carpaccio with truffled parsley, fleur de sel, ikurá roes and lemon zest

Salmão com Molho Ponzu.....40,00

Salmon fish carpaccio with ponzu sauce

Vieira - com flor de sal e azeite trufado e ovas de ikura.....127,00

Truffled scallop with fleur de sel ikura roes

SASHIMIS - 5 FATIAS DE PEIXES

5 SLICES OF FISH

ATUM (TUNA).....47,00

SALMÃO (SALMON).....37,00

BARRIGA DE SALMÃO(SALMON BELLY).....55,00

POLVO (OCTOPUS).....47,00

VIEIRA (SCALLOP).....79,00

NIGUIRIZUSHIS - DUPLAS HAND ROLLED SUSHI - PAIRS

SALMÃO (SALMON).....17,00

SALMÃO ESPECIAL - SALSA TRUFADA FLOR DE SAL IKURA37,00

ATUM (TUNA).....19,00

SALMÃO TRUFADO (TRUFFLED SALMON).....26,00

VIEIRA TRUFADA (TRUFFLED SCALLOP).....69,00

CAMARÃO (SHRIMP).....27,00

BLUEFIN105,00

TEMAKI SUSHI EM FORMATO DE CONE SEAWEED CONE ROLLS STUFFED WITH RICE AND FISH

ATUM (TUNA).....35,00

SALMÃO(SALMON).....32,00

SALMÃO COM SALSA TRUFADA E RASPAS DE LIMÃO57,00

POLVO (OCTOPUS).....60,00

OVAS DE IKURA (IKURA ROES).....150,00

URAMAKI (8 UNIDADES) - 8 PIECES

SALMÃO (SALMON).....35,00

ATUM (TUNA).....38,00

HOSSOMAKI (6 UNIDADES) - 6 PIECES

SALMÃO (SALMON).....18,00

ATUM

(TUNA).....19,00

Chirashizushi ESPECIAL- salmão, atum, peixe branco, polvo, ovas Ikura e vieira1.39,00

Sushi rice covered with salmon, tuna, white fish, octopus, ikura roes

CHIRASHIZUSHI SIMPLES - SALMÃO, ATUM, PEIXE BRANCO camarão, povo...87,00

salmon, tuna, white fish, octopus, shrimp

SALMÃO EM CUBOS COM IKUR SALSA TRUFADA117,00

salmon and ikura roes

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

Warning: if you have any kind of food allergy, please, let us know it



YAMANASHI

PRATOS QUENTES / MAIN COURSE

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

FILET MIGNON (FILET MIGNON).....	79,00
FRANGO (CHICKEN).....	60,00
SALMÃO (SALMON)	77,00
SALMÃO COM SHIMEJI (SALMON WITH MUSHROOM).....	79,00
ANCHOVA (ANCHOVY)	69,00
PEIXE BRANCO (WHITE FISH)	75,00
PEIXE BRANCO COM SHIMEJI (WHITE FISH WITH MUSHROOM).....	81,00
FILET MIGNON COM SHIMEJI (FILET MIGNON WITH MUSHROOM).....	85,00

TEISHOKU- REFEIÇÃO TRADICIONAL JAPONESA TRADITIONAL COMPLETE SET MEAL COMPOSED BY DIFFERENT PORTIONS

TEISHOKU DA CASA - ANCHOVA GRELHADA, 5 FATIAS DE SASHIMI DE SALMÃO,127,00
GOHAN, SHIMEJI, GYOZÁ, TEMPURÁ DE CAMARÃO E FRUTA MISSOSHIRU
Yamanashi-style teishoku: grilled anchovy, 5 slices of salmon sashimi, missoshiro soup, rice, nimono, gyoza, tempura and fruit

YAKISSOBA MACARRÃO FRITO COM LEGUMES, SERVIDO COM MOLHO ESPECIAL FRIED NOODLES WITH VEGETABLES SERVED WITH A SPECIAL SAUCE

FILET MIGNON (FILET MIGNON).....	65,00
FRANGO (CHICKEN).....	55,00
MISTO(CHICKEN AND FILET MIGNON).....	61,00
FRUTOS DO MAR(SHRIMP, SQUID, MUSSEL).....	75,00
VEGETARIANO (VEGETARIAN).....	50,00
CAMARÃO (SHRIMP).....	70,00

MASSA COM MOLHO ORIENTAL, SEM LEGUMES

FILET MIGNON	71,00
CAMARÃO.....	75,00
FILET MIGNON COM SHIITAKE	73,00

GOHAN DE FRUTOS - ARROZ AO MOLHO DE CURRY, CAMARÃO, LULA E POLVO.....75,00
Seafood rice: rice and curry sauce, shrimp, squid and octopus

GYU DOMBURI- FILET MIGNON COM SHIITAKE, CEBOLA E ARROZ58,00
Filet Mignon, with shiitake mushroom, onion slices with shoyu and sake sauce and rice

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

Warning: if you have any kind of food allergy, please, let us know it



YAMANASHI

MENRU / NOODLES

HOUTOU YAMANASHI - CARNE SUÍNA, CABOTIA, NABO, CENOURA, ACELGA, SHIMEJI.....68,00

Soup with noodles, cabotia pumpkin, turnip, shimeji mushroom, fried tofu, pork and vegetables

NABEYAKI UDON - FRANGO, SHIITAKE, KAMABOKU, AGRIÃO, CAMARÃO E OVO.....69,00

Soup with noodles, chicken, shiitake, kamaboku, watercress, egg and shrimp

TEMPURÁ UDON - MACARRÃO SERVIDO COM CALDO E TEMPURÁ MISTO.....75,00

Soup with noodles served with mixed tempura (vegetables and shrimp)

KARÊ UDON FRUTOS DO MAR - POLVO, LULA, MEXILHÃO E CAMARÃO79,00

Soup with noodles, curry sauce, shrimp, squid, octopus and vegetables

LÁMEN

TRADICIONAL- CARNE SUÍNA , OVO, BROTO DE BAMBU, WAKAME , CEBOLINHA E ALGA.....60,00

Soup with noodles, soy sauce, pork, egg, wakame seaweed, canned bamboo shoot

VEGATARIANO - SHIITAKE ,TOFU, ACELGA, WAKAME E BROTO DE BAMBU..... 57,00

Soup with noodles, vegetable broth (shoyu or misso flavored), served with tofu and vegetables



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

Warning: if you have any kind of food allergy, please, let us know it



YAMANASHI

YAMANASHI Nº 1 (21 UNIDADES) | SET MEAL (21 PIECES)..... 85

SASHIMIS - 3 SALMÃO, 3 PEIXE BRANCO, 3 ATUM

3 salmon, 3 white fish, 3 tuna

NIGUIRIS - 2 SALMÃO, 2 ATUM, 2 PEIXE BRANCO

Niguiris - 2 salmon, 2 tuna, 2 white fish

HOSSOMAKIS - 2 SALMÃO, 2 ATUM

2 salmon, 2 tuna

Djow- 2 SALMÃO

2 salmon

SÓ SALMÃO 105

Only Salmon

YAMANASHI Nº1 ESPECIAL - (27 UNIDADES)| SET MEAL (27 PIECES) 120

SASHIMIS - 3 SALMÃO, 3 PEIXE BRANCO, 3 ATUM

3 salmon, 3 white fish, 3 tuna

NIGUIRIS - 2 SALMÕES, 2 ATUM, 2 PEIXE BRANCO, 1 CAMARÃO, 1 POLVO, 1 VIEIRA

niguiris, 2 salmon, 2 tuna, 2 white fish, 1 shrimp, 1 octopus, 1 scallop

HOSSOMAKIS - 4 ATUM

4 tuna

URAMAKIS - 4 SALMÃO TRUFADO

4 truffled salmon

YAMANASHI Nº 2 (49 UNIDADES) | SET MEAL (49 PIECES).....230

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, 4tuna, 4 white fish

HOSSOMAKI - 6 SALMÃO, 6 ATUM

6 salmon, 6 tuna

URAMAKI- 6 SALMÃO

4 salmon

DJOW - 2 SALMÃO, 2 ATUM

2 salmon, 2 tuna

OPÇÃO SÓ SALMÃO260

Only Salmon

YAMANASHI Nº 2 ESPECIAL(47 UNIDADES) | SET MEAL (47 PIECES).....460

SASHIMIS - 5 SALMÃO, 5 PEIXE BRANCO, 5 ATUM 5 POVO

5 salmon, 5 white fish, 5 tuna 5 octopus

NIGUIRIS - 2 SALMÕES TRUFADO 2 ATUM, 2 PEIXE BRANCO, 2 CAMARÃO, 2 POLVO, 2 VIEIRA

COM SALSA TRUFADA LIMÃO SICILIANO E OVAS DE IKURĀ

niguiris, 2 truffled salmon, 2 tuna, 2 white fish, 2 shrimp, 2 octopus, 2 scallop with truffled parsley, lemon zest and ikura roes

Hossomakis - 6 atum, 6 salmão

6 tuna, 6 salmon

URAMAKIS - 6 SALMÃO TRUFADO

6 truffled salmon

DJOW - 2 salmão com massago

2 Salmon massago roes

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

Warning: if you have any kind of food allergy, please, let us know it

MENU ESPECIAL - TASTING MENU.....160

ALGUMAS ESPECIALIDADES DA CASA SÃO SERVIDAS EM PEQUENAS PORÇÕES
Some house specialties are served in small portions

CARPACCIO DE SALMÃO TRUFADO FLOR DE SAL , OVAS DE MASSAGO E RASPAS DE LIMÃO SICILIANO, TARTA AO MOLHO DE MAÇA VERDE
ENTRADA DA CASA - MINI BICOITOS DE ARROZ COM SALMÃO AO MOLHO DE WASABE E FLOR DE SAL E AZEITE TRUFADO
SASHIMI DE SALMÃO AO MOLHO ESPECIAL, ATUM , PEIXE BRANCO
TEMPURA DE CAMARÃO , MINI GYOZA, SHIMEJI HOT ROLL
SUSHIS - POLVO TRUFADO , PEIXE BRANCO , SALMÃO TRUFADO, CAMARÃO, ATUM.
DJOW
TEMAKI - SALMÃO , ATUM E PEIXE BRANCO
SOBREMESA



servido individualmente !

- **CRIANÇA ATÉ 3 ANOS NÃO PAGAM QUANDO ACOMPANHADOS DE UM ADULTO PAGANTE**
- **05 Á 07 ANOS 50% DO VALOR INTEGRAL**
- **A PARTIR DE 8 ANOS VALOR INTEGRAL**

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

WARNING: IF YOU HAVE ANY KIND OF FOOD ALLERGY, PLEASE, LET US KNOW IT



YAMANASHI

SOBREMESA / DESSERT

ABACAXI GRELHADO ACOMPANHADO COM SORVETE DE CREME	19,00
<i>Grilled pineapple with vanilla ice cream</i>	
BANANA FLAMBADA - COZIDA COM CALDA DE LARANJA E SAKÊ, SERVIDA COM SORVETE	25,00
<i>Glazed banana with orange and sake syrup served with vanilla ice cream</i>	
TEMPURÃ DE SORVETE - SORVETE DE CREME ENVOLTO COM BOLO EMPANADO E FRITO	29,00
<i>Deep-fried ice cream</i>	
PETIT GATEAU- BOLO DE CHOCOLATE CREMOSO SERVIDO COM SORVETE DE CREME	31,00
<i>Cream chocolate cake with vanilla ice cream</i>	
SORVETE	10,00
<i>Ice cream</i>	
CAFÊ	8,00
<i>Coffee</i>	

SUCOS / JUICES

ÁGUA DE COCO , ABACAXI , GENGIBRE , HORTELÃ E MEL	21,00
<i>Coconut water , ginger , pineapple , mint and honey</i>	
MELANCIA COM GENGIBRE	10,00
<i>Watermelon with gin</i>	
ABACAXI LIMÃO E GENGIBRE	13,50
<i>Pineapple with lime and ginger</i>	
ABACAXI COM HORTELÃ	13,00
<i>Pineapple with mint</i>	
LARANJA	13,00
<i>Orange</i>	
MARACUJÃ	13,00
<i>Passion fruit</i>	
LIMONADA	9,00
<i>Lemonade</i>	

ÁGUA / WATER

ÁGUA COM GÃS (SPARKLING WATER)	7,50
ÁGUA (WATER)	6,5
TÔNICA (TONIC WATER)	7,00
ÁGUA TÔNICA DIET (DIET TONIC WATER)	7,00
COCA- COLA	6,5
COCA- COLA DIET	7,00
GUARANÃ	6,00
GUARANÃ (ZERO)	6,50
H2OH!	8,00
SCHWEPES	7,0
CHÁ GELADO	9,00

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

Warning: if you have any kind of food allergy, please, let us know it



XAMANASHI

CERVEJA / BEER

KIRIN ICHIBAN	16,00
CERPA.....	17,00
HEINEKEN	15,00
STELLA ARTOIS	14,00

WHISKY DOSE/ SHOT

JOHNNIE WALKER RED LABEL.....	35,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	45,00
GRAND OLD PARR.....	70,00

DRINKS

LIMÃO SICILIANO, HORTELÃ E GENGIBRE.....	35,00
<i>Lemon, mint and ginger</i>	
MAÇA VERDE, GENGIBRE E HORTELÃ.....	39,00
<i>Green apple, ginger and mint</i>	

CAIPIRINHA / TYPICAL BRAZILIAN DRINK

SAKÊ IMPORTADO.....	44,00
CACHAÇA.....	27,00
VODKA.....	25,00



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

Warning: if you have any kind of food allergy, please, let us know it



YAMANASHI

CARTA DE SAKÊ

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

Sakê is known as fermented rice and the alcohol content ranges from 8% to 20%.

JUNNMAI GINJO.....250,00

*UMA ÓTIMA OPÇÃO PARA ACOMPANHAR SALADAS, SUSHIS E SASHIMIS
A GREAT OPTION TO ACCOMPANY SALADS, SUSHI AND SASHIMIS*

NIGORI SAYURI215,00

*SAKÊ REFRESCANTE, NÃO FILTRADO, SABOR NATURALMENTE ADOCICADO HARMONIZA COM PRATOS LEVES
REFRESHING SAKÊ, UNFILTERED, NATURALLY SWEETENED FLAVOR HARMONIZES WITH LIGHT DISHES*

JUNMAI YAMADA NISHIKI260,00

*SAKÊ PRODUZIDO COM UM DOS MELHORES TIPOS DE ARROZ, O YAMADA NISHIKI SENDO ÓTIMA OPÇÃO PARA TEPANYAKIS
SAKÊ PRODUCED WITH ONE OF THE BEST TIPE OF RICE, YAMADA NISHIKI IS A GREAT OPTION FOR TEPANYAKIS*

JUNMAI DRY193,00

*SAKÊ SABOROSO, SECO E DE FÁCIL HARMONIZAÇÃO, ACOMPANHA PRATOS QUENTES E FRIOS
TASTY, DRY AND EASY-TO-HARMONIZE. ACCOMPANIES HOT AND COLD DISHES*

DOSE JUNMAI DRY..... 43

***PREÇO DA ROLHA POR GARRAFA
45,00**

