

kizushi

• r e s t a u r a n t e •

El sabor que te lleva a la Luna



www.kizushirestaurante.com

Entremeses (Tsukidashi)

Champiñones rellenos.....\$62
Cinco champiñones rellenos de tampico empanizados

Yakitori.....\$62
Tres brochetas de pollo a la plancha con salsa semidulce

Baby Squid.....\$62
Calamar relleno de pasta de cangrejo

Gyoza.....\$54
Tres raviolos japoneses rellenos con carne de cerdo

Edamame.....\$54
Frijol de soya tierno

Edamames salteados.....\$62

Aguacate relleno de salmón.....\$67
Medio aguacate con salmón y salsa de mil islas montado en una cama de fideos transparentes y pepino

Kushiagues (Brocheta empanizada)

Pollo.....\$22

Plátano.....\$20

Camarón.....\$27

Queso manchego.....\$23

Queso crema.....\$23

Salmón.....\$27

Pescado.....\$22

Queso extra.....\$11

Ensaladas (Sarada)

♥ **Kanikama sarada**.....\$89
Ensalada de cangrejo aderezado con tampico, adornada con queso crema y aguacate

Sunomono especial.....\$76
Vinagreta de pepino, zanahoria, fideos transparentes, pulpo, camarón y cangrejo

♥ **Horenso gomae**.....\$40
Espinaca cocida, salsa de cacahuate y ajonjolí

♥ **Ensalada de algas**.....\$67
Ensalada de algas, pepino, zanahoria, harusame, ajonjolí y vinagreta.

Aguacate relleno de salmón



Sopas (Wan mono)

- ♥ Misoshiru.....\$59
Sopa de pasta de soya con tofu, cebollín y wakame
- Sopa especial del Chef.....\$99
Camarón, cangrejo, fideos transparentes, wakame y aguacate
- ♥ Tori sosui.....\$59
Pollo, huevo, verduras y arroz
- ♥ Sakana sosui.....\$59
Trocitos de pescado con verduras, arroz y huevo
- Harusame.....\$49
Sopa de fideos transparentes, champiñón y wakame
- Niku Udon.....\$146
Sopa de tallarines con filete de res, kamaboko, wakame, cebollín y germen de soya (260 grs de pasta y 100 grs de filetes de res)
- Tempura Udon.....\$115
Sopa de tallarines con camarón y verduras capeadas, kamaboko, wakame y cebollín

Arroz (Gohan)

- ♥ Gohan.....\$44
Arroz al vapor
- Sake Furikake.....\$49
Arroz al vapor con condimento de salmón
- Ebi Furikake.....\$49
Arroz al vapor con condimento de camarón
- Yakiball.....\$64
Una bola de arroz empanizada rellena de queso manchego
- Yakimeshi.....\$49
Arroz frito con verduras
- Pollo.....\$59
- Filete de res.....\$69
- Camarón.....\$64
- Tampico.....\$59
- Mixto(camarón y tampico).....\$79
- Tampico(extra).....\$24
- 🍱 Oniguiri.....\$36
Arroz al vapor en forma de triángulo con chamoy y condimento de salmón ó de camarón

*Yakimeshi
mixto



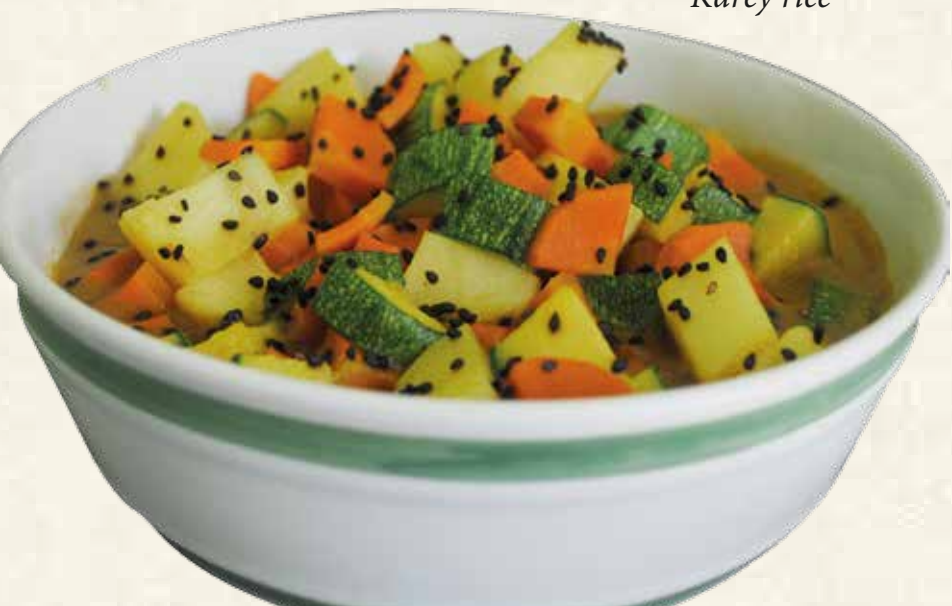
Tazones *(Owan, tazones preparados sobre arroz al vapor)*

-  **Tendon**.....\$95
Camarones y verduras capeadas
- Tori meshi don**.....\$99
Pollo a la plancha con salsa semidulce
- Katsu karey**.....\$115
Lomo de cerdo empanizado, bañado en salsa curry
-  **Chicken katsu karey**.....\$149
Pechuga de pollo empanizada, bañada en salsa curry
- Ebidon**.....\$125
Camarones a la plancha con salsa semidulce
-  **Katsudon**.....\$139
Lomo de cerdo empanizado, preparado con huevo, verduras y salsa teriyaki
-  **Karey rice**.....\$89
Verduras bañadas en salsa curry
- Yakimeshi extra**.....\$25

Teriyaki owan *(Tazón especial servido sobre tallarines y vegetales a la plancha, bañados en salsa teriyaki)*

- Vegetariano**.....\$89
- Pollo**.....\$115
- Camarón**.....\$129
- Filete de res**.....\$129
- Mariscos**.....\$149
Calamar, pulpo, filete de pescado y camarón
- Mixto**.....\$149
Pollo, camarón y filete de res

Karey rice



♥ **Tepan yaki** *(Mariscos o carnes a la plancha acompañados con verduras)*

Vegetariano.....	\$89
Pollo.....	\$115
Pescado.....	\$110
Filete de res.....	\$145
Camarón.....	\$169
Salmón.....	\$169
Mixto.....	\$150
<i>Pollo, filete de res y camarón</i>	
Mariscos.....	\$169
<i>Calamar, pulpo, filete de pescado y camarón</i>	

🍷 **Tempura** *(Verduras capeadas)*

Vegetariano.....	\$89
Mixto.....	\$115
Camarón.....	\$135

Yakisoba *(Tallarines y verduras en salsa agridulce)*

Vegetariano.....	\$89
Pollo.....	\$115
Camarón.....	\$129
Filete de res.....	\$129
Mixto.....	\$149
<i>Pollo, filete de res y camarón</i>	

*Tempura vegetariano



Especialidades de la casa

Chicken teriyaki.....\$89


Pollo a la plancha marinado con salsa teriyaki, servido con ensalada

Ebi teriyaki.....\$99

Camarones a la plancha marinados con salsa teriyaki, servidos con ensalada

Sakana fry.....\$120

Pescado empanizado, servido con ensalada y puré de papa

 **Ebi fry**.....\$159


Seis camarones empanizados, servidos con ensalada y puré de papa

Chicken Katsu.....\$109

Pollo empanizado, servido con ensalada y puré de papa

 **Tori karague**.....\$109

Pollo marinado en salsa de jengibre, servido con ensalada y puré de papa

 **Sashimi** *(Corte fino o grueso de frescos pescados al natural)*

Shake (salmón)

Fino.....\$139

Grueso.....\$159

Maguro (atún)

Fino.....\$125

Grueso.....\$149

Sashimi mixto

Salmón, atún, pulpo y hamachi

Fino.....\$145

Grueso.....\$195

Shirashi sushi.....\$176

Pescados y mariscos al natural sobre una cama de arroz preparado para sushi (atún, pulpo, salmón, camarón, cangrejo, masago y hamachi)

*Sashimi mixto
corte fino



♥ Nigiris (*Bocadillos japoneses*)

Maguro (atún).....	\$39
Tako (pulpo).....	\$29
Shake (salmón).....	\$39
Ebi (camarón).....	\$30
Kanikama (cangrejo).....	\$35
Unagui (anguila).....	\$59
Masago (huevo de pescado).....	\$40

♥ Temakis (*Conos*)

Unagui.....	\$75
<i>Anguila, queso crema, pepino y aguacate</i>	
Tampico.....	\$60
<i>Tampico, pepino y aguacate</i>	
Masago.....	\$65
<i>Huevo de pescado, pepino y aguacate</i>	
California.....	\$69
<i>Camarón, queso crema, pepino, aguacate y ajonjolí</i>	
Filadelfia.....	\$69
<i>Salmón, queso crema, pepino, aguacate y ajonjolí</i>	
Maguro.....	\$69
<i>Atún, pepino y aguacate</i>	
Kiuri.....	\$69
<i>Hoja de pepino, cangrejo, queso crema, aguacate y ajonjolí</i>	

*Tori meshi don



Sushi roll

Ajonjolí por fuera

D (Por dentro) / F (Por fuera)

Jalapeño roll.....\$70

D: Cangrejo, aguacate y chile jalapeño

F: Ajonjolí

♥ **Oyster roll**.....\$77

D: Ostión ahumado y queso crema

F: Ajonjolí

Nikki mini roll.....\$79

D: Pollo a la plancha, pepino, aguacate y queso crema

F: Ajonjolí y salsa de anguila

♥ **California Roll**.....\$79

D: Camarón, pepino, aguacate y queso crema

F: Ajonjolí

♥ **Filadelfia roll**.....\$79

D: Salmón, pepino, aguacate y queso crema

F: Ajonjolí

Shake roll.....\$79

D: Salmón ahumado, pepino, aguacate y queso crema

F: Ajonjolí

Aguacate por fuera

Avocado roll.....\$97

D: Camarón, queso crema y pepino

F: Aguacate

Coconut roll.....\$128

D: Camarón empanizado y queso crema

F: Aguacate, topping de coco, salsa de mango y salsa anguila

Dragón roll.....\$129

D: Anguila, pepino y queso crema

F: Aguacate, ajonjolí y salsa de anguila

Green roll.....\$115

D: Camarón empanizado, queso crema y tampico

F: Aguacate

* Dragon gourmet



Nevados *D (Por dentro) / F (Por fuera)*

Mexican roll.....\$123

D: Camarón capeado, pepino y aguacate

F: Queso crema y salsa chipotle

Tropical roll.....\$90

D: Kiwi, piña y mango

F: Queso crema

Hide Maki.....\$134

D: Anguila, salmón y aguacate

F: Queso crema, topping de tampico, salsa anguila y ajonjolí

Shiro Maki.....\$119

D: Camarón, salmón y aguacate

F: Queso crema y cacahuete

Pinta roll.....\$112

D: Camarón empanizado y aguacate

F: Queso crema y tampico a lado

California nevado.....\$95

D: Camarón, pepino y aguacate

F: Queso crema

Filadelfia nevado.....\$95

D: Salmón, pepino y aguacate

F: Queso crema

Nevado especial.....\$112

D: Camarón capeado y aguacate

F: Queso crema y tampico

Empanizados

Caribe roll.....\$115

D: Piña y queso crema

F: Pollo y empanizado

Crunch roll.....\$119

D: Camarón, queso manchego, pepino y aguacate

F: Empanizado y tampico a lado

Hot roll.....\$99

D: Aguacate, queso crema, zanahoria y pepino

F: Empanizado y tampico a lado

*Hide maki



Nana roll.....\$125

*D: Rollo de pechuga de pollo empanizada,
relleno de verduras, queso manchego*

F: Empanizado y salsa chipotle

Titán roll.....\$119

D: Carne asada, queso manchego y aguacate

F: Fina capa de carne y empanizado

Capeados *D (Por dentro) / F (Por fuera)*

Kakiague roll.....\$99

D: Camarón, queso crema y aguacate

F: Verduras capeadas y salsa de anguila

Tempura roll.....\$115

D: Camarón capeado, pepino, aguacate y queso crema

F: Chispas de tempura y salsa de anguila

Tempura maki.....\$119

D: Camarón capeado, aguacate, queso crema y yakimeshi

F: Capeado

Zammy roll.....\$120

D: Cangrejo, pepino, aguacate y queso crema

F: Manzana, capeado, cacahuete y salsa de anguila

Tropicales

Cancún roll.....\$115

D: Cangrejo, pepino, aguacate y queso crema

F: Fresas, cacahuete y salsa anguila

Kiwi roll.....\$112

D: Camarón, queso crema, pepino y aguacate

F: Kiwi, cacahuete y salsa de anguila

Mango roll.....\$115

D: Camarón, queso crema, pepino y aguacate

F: Mango, cacahuete y salsa de anguila

Banana roll.....\$99

D: Camarón, queso crema, pepino y aguacate,

F: Plátano, ajonjolí y salsa de anguila

**Mango roll*



Combinación perfecta

D (Por dentro) / F (Por fuera)

Bandera roll.....\$119

D: Pescado empanizado y cebollín

F: Cangrejo, queso crema y aguacate

Rainbow roll.....\$133

D: Pepino, aguacate y queso crema

F: Camarón, atún, salmón y masago

Ebi-niku roll.....\$115

D: Queso crema, aguacate y pepino

F: Camarón y carne asada

Kiuri roll.....\$105

D: Cangrejo, queso crema, pepino, aguacate y masago

F: Pepino

Manchego roll.....\$105

D: Cangrejo, aguacate y pepino

F: Queso manchego, chile serrano y salsa chipotle

Alga por fuera

Spicy tuna roll.....\$115

D: Atún y salsa spicy

F: Alga

Tampico roll.....\$79

D: Pasta de cangrejo, pepino y aguacate

F: Alga

Habanero roll.....\$99

D: Camarón capeado, salsa spicy y chile habanero

F: Alga

 **Tekka maki**.....\$66

D: Atún y cebollín

F: Alga

Sake kawa maki.....\$89

D: Piel de salmón asada, aguacate, pepino y queso crema

F: Alga, ajonjolí y salsa anguila

*Nana roll



Del mar *D (Por dentro) / F (Por fuera)*

Kanikama roll.....\$115

D: Camarón, pepino, aguacate y queso crema

F: Cangrejo

Salmón roll.....\$120

D: Pepino, aguacate y queso crema

F: Salmón

Ebi roll.....\$120

D: Pepino, aguacate y queso crema

F: Camarón

Tako maki.....\$99

D: Pepino, aguacate y queso crema

F: Pulpo

Maguro roll.....\$115

D: Aguacate, pepino y queso crema

F: Atún

Filadelfia especial.....\$99

D: Salmón, pepino, aguacate y queso crema

F: Masago

California especial.....\$99

D: Camarón, pepino, aguacate y queso crema

F: Masago

Unagui roll.....\$149

D: Pepino, aguacate y queso crema

F: Anguila y ajonjolí

Vegetarianos

 **Vegetariano especial**.....\$70

D: Pepino, aguacate y zanahoria

F: Espinaca

 **Vegetariano roll**.....\$59

D: Pepino y aguacate

F: Ajonjolí

 **Kizushi roll**.....\$75

D: Pepino, jicama y aguacate

F: Semillas de girasol, calabaza, ajonjolí blanco y negro

Queso extra por dentro.....\$11

 Especial adultos
mayores

 Recomendación
del chef

Toda modificación en el menú tendrá un costo extra.
Aplican restricciones los días de promoción.

Precios sujetos a cambios sin previo aviso.

Sushi línea gourmet *D (Por dentro) / F (Por fuera)*

Bambú roll.....\$159

D: Camarón empanizado, espárragos frescos, cebollín y queso crema

F: Aguacate, ajonjolí, masago y aderezado con tres salsas: mandarina, shirasha y sambal.

Chichén Itzá.....\$159

D: Salmón, aguacate, espárragos frescos y queso crema

F: Alga, ajonjolí, capeado y adornado con plátano macho y aderezado con tres salsas: mandarina, shirasha y sambal

Dragón gourmet.....\$159

D: Anguila, pepino y queso crema

F: Aguacate y ajonjolí, adornado con camarón, tampico y salsa de anguila

Kimatsu.....\$129

D: Pepino y aguacate

F: Atún, pasta de cangrejo y ajonjolí negro

Samurai roll.....\$149

D: Camarón capeado, espárragos, pepino y aguacate

F: Salmón ahumado, cebollín y salsa chipotle

Bebidas

Refrescos.....\$26 Agua mineral.....\$26

Coca light, zero.....\$26 Jarra de té.....\$85

Nestea.....\$22 Agua embotellada.....\$20

♥ Limonada/naranjada.....\$29 Jarra de naranjada

♥ Calpis natural o mango...\$30 o limonada.....\$100

Aguas frescas (jamaica, horchata y guanábana).....\$22

Cafés

Café cappuccino.....\$35

Café americano.....\$23

Té de sabores.....\$23

Postres

Banana fry.....\$35

Camelado.....\$35

Tempura helado.....\$35

*Camelado



kizushi

• r e s t a u r a n t e •

Sucursal La Luna

206.36.27
880.63.51

Av. La Luna esq. Nogal
sm. 43 m. 16 lt. 1 local 2
Horario lunes a sábado
12:00 - 11:00 pm
domingo 1:00 - 10:00 pm

Sucursal Tulum

256.45.99

Av. Tulum sm. 20
mz. 5 lt. 22 # 193 local 5
esquina calle Pecari
Horario lunes a sábado
12:00 am a 8:00 pm

Costo de envío \$10 extra


Servicio a domicilio

 9987.35.41.04

 @KizushiCancun

 /kizushirestaurante

 kizushi

 Kizushi restaurante