

yosugiru sushi

RODÍZIO ESPECIAL

ALMOÇO

TODOS OS DIAS

JANTAR

TODOS OS DIAS

RODÍZIO SEM RESTRIÇÕES DE QUANTIDADE
E LIMITAÇÃO DE CORTES DE SASHIMIS.

ENTRADAS

CEVICHE TRADICIONAL

(Peixe em cubos marinado ao molho especial da casa)

HOT HOLL

(Tradicional sushi empanado, com molho tarê)

CARPACCIOS

(Carpaccios de Salmão, Atum, Tilápia ou Prego)

TEMAKI

(Salmão, Atum, Skin, Califórnia, Filadélfia e Peixe Branco)

MISSÔ

(Sopa a base de soja)



ROBATAS (novo)

Tradicional espeto japonês grelhado.

SALMÃO COM SHIMEJI

CARNE GRELHADO

CAMARÃO GRELHADO



PRATOS QUENTES



SHIMEJI

(Na chapa e ao creme)

TEPPAN MINI

(Contra-filé, frango e salmão)

GUIOZA

(Recheado com salmão e legumes)

ROLINHO PRIMAVERA

(Queijo ou legumes)

TEMPURÁ DE LEGUMES

CHICKENKATSU E TONKATSU

(Carne e frango à milanesa ou lombo suíno)

LULA

(À milanesa ou na chapa)

CAMARÃO

(Na chapa ou empanado)

YAKISSOBA

(Carne, frango ou legumes)

TILÁPIA EMPANADA

(Empanada na farinha panko)

SOBREMESA À VONTADE INCLUSA NO RODÍZIO

CONFIRA O CARDÁPIO



ESPECIAIS

JOU ESPECIAL

(Camarão, Ovo de Codorna e Vieira)

TORÔ E NIGURI

(Barriga do salmão)

SHAKE BATÁ

(Salmão selado na manteiga especial da casa)

DESCONSTRUIDO

(Lâminas de Salmão, com molho de maracujá e massa crocante)

SUSHI DE POLVO

(Carpaccio, sashimi ou niguri)

URAMAKI ESPECIAL

(Camarão empanado, envolto de salmão maçaricado e massago)

ENROLADINHO DE TILÁPIA

(Lichia e alho poro)

SUSHIS & SASHIMIS

SASHIMI

(Salmão, atum, tilápia, prego e polvo)

SUSHI

(Salmão, atum e peixe branco)

JOU

(Salmão e atum)

URAMAKI

(Salmão, atum, skin e califórnia)

HOSSOMAKI

(Salmão, atum e califórnia)



REGULAMENTO: CRIANÇAS DE 0 A 5 ANOS NÃO PAGAM. DE 6 A 10 ANOS PAGAM R\$74,90, A PARTIR DE 11 ANOS PAGM RODÍZIO INTEGRAL. MENU PREMIUM SEM ARROZ R\$164,90 POR PESSOA. NÃO INCLUSO BEBIDAS E NÃO COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO.

EVITE O DESPERDÍCIO. CONSUMA CONSCIENTE.