



E S P A Ç O



KAZU

Japanese
Gourmet



ENTRADAS & PETISCOS

お通し



FISH

CARPACCIO DE PEIXE BRANCO
白身魚の和風カルパッチョ
R\$ 53,00
Finas fatias de peixe branco regadas com molho ponzu e azeite de oliva.



FISH

CARPACCIO DE SALMÃO
サーモン和風カルパッチョ
R\$ 53,00
Finas fatias de salmão regadas com molho ponzu e azeite de oliva.



EDAMAME
枝豆
R\$ 33,00
Grãos de soja jovem com sabor suave e textura crocante.



BATATA FRITA
ポテトフライ
R\$ 30,00



SHIMEJI NA MANTEIGA
しめじバター
R\$ 39,00
Shimeji refogado na manteiga.



TAKOYAKI
たこ焼き
R\$ 45,00
Bolinhos de polvo fritos, cobertos com maionese, cebolinha e molho tonkatsu.

SUGESTÃO DO CHEF



HOT ROLL MEIA PORÇÃO
ホットロール ミニホットロール
R\$ 59,00 R\$ 39,00
Sushi de salmão enrolado e empanado, com cream cheese e molho tare.



KARAAGUE
からあげ
R\$ 40,00
Frango frito



KAKIAGUE
かき揚げ
R\$ 42,00
Mix de legumes envolvido por massa leve e sequinha.



ESPETINHO DE FRANGO
焼き鳥
R\$ 40,00
2 espetinhos de coxa e sobrecoxa. Eles ficam crocantes por fora, macios por dentro e são temperados com molho agri-doce.



AGUE GYOZA
揚げ餃子
R\$ 41,00
Gyozas fritos, crocantes com recheio de lombo suíno e legumes.



A primeira franquia especializada em kare, o curry japonês. Go, em japonês, significa 5. O nome é uma homenagem ao jogador de beisebol Matsui Hideki, camisa 55.

ゴーゴーカレー



CHICKEN KATSU CURRY
チキンカツカレー
R\$ 72,00
Coxa e sobrecoxa de frango à milanesa com Go Go Curry.



KARAAGUE CURRY
からあげカレー
R\$ 75,00
Frango frito crocante com molho especial e Go Go Curry.



TONKATSU CURRY
トンカツカレー
R\$ 74,00
Carne suína à milanesa com Go Go Curry.



GYUKATSU CURRY
牛カツカレー
R\$ 80,00
Filé mignon à milanesa com Go Go Curry.

TEISHOKU 定食

Os teishokus são os pratos japoneses tradicionais. Todos os nossos teishokus acompanham 3 tipos de salada do dia, arroz e missoshiru.



YAKINIKU TEISHOKU

焼肉定食

R\$ 72,00

Finas fatias de carne bovina temperadas com molho especial acompanhadas de legumes.

SUGESTÃO
DO CHEF



TONKATSU TEISHOKU

とんかつ定食

R\$ 68,00

Carne suína em uma crocante milanesa.



GYUKATSU TEISHOKU

牛カツ定食

R\$ 72,00

Deliciosa milanesa de filé mignon.



CHICKENKATSU TEISHOKU

チキンカツ定食

R\$ 66,00

Coxa e sobrecoxa de frango em uma deliciosa milanesa.



KARAAGUE TEISHOKU

からあげ定食

R\$ 66,00

Coxa e sobrecoxa fritas, super crocantes por fora e macias por dentro.



SHOGAYAKI TEISHOKU

豚のしょうが焼き定食

R\$ 68,00

Finas fatias de carne suína temperadas com gengibre e molho shoyu.



BUTA MISSÔ YAKI TEISHOKU

豚みそ焼き定食

R\$ 68,00

Macias fatias de lombo suíno grelhadas e temperadas com missô.



SASHIMI TEISHOKU

刺身定食

R\$ 95,00

5 fatias de atum, 5 de salmão, 5 de peixe branco e 3 fatias de tako.



TEMPURA TEISHOKU

天ぷら定食

R\$ 80,00

Experimente essa versão de mix de tempurás de legumes e camarão.



TEISHOKU INFANTIL

お子様プレート

R\$ 40,00

Arroz com furikake, karaague, batata frita, frutas e uma caneca de suco de laranja.

DOMBURI 丼物

Domburi quer dizer tigela em japonês. O prato tem uma base de gohan, o arroz japonês, e a cobertura que você preferir. Todos os nossos domburis acompanham 3 tipos de salada do dia e missoshiru. Qual vai ser seu domburi de hoje?



SAUCE KATSU-DON

ソースカツ丼

R\$ 69,00

Arroz coberto com uma crocante carne suína à milanesa e repolho picado temperado com molho tipo tonkatsu.



TERIYAKI-DON

照り焼き丼

R\$ 67,00

Arroz coberto com levíssimo frango refogado ao molho teriyaki com cebolinha, nori e maionese.



GYU-DON

牛丼

R\$ 72,00

Arroz coberto com finas fatias de carne bovina e cebola refogadas.



SAUCE TORI KATSU-DON

ソース鶏カツ丼

R\$ 67,00

Arroz com coxa e sobrecoxa de frango à milanesa e repolho picado temperado com molho tipo tonkatsu.



SHIMEJI-DON

しめじ丼

R\$ 63,00

Arroz coberto com uma levíssima combinação de shimeji refogado na manteiga e cebolinha.



TEKKA-DON

鉄火丼

R\$ 89,00

Arroz de sushi coberto com sashimi de atum, atum picado, omelete japonês, cebolinha e nori.



SALMÃO-DON

サーモン丼

R\$ 89,00

Arroz de sushi coberto com sashimi de salmão, salmão picado, omelete japonês, cebolinha e nori.



KATSU-DON

カツ丼

R\$ 70,00

Arroz coberto com uma deliciosa carne suína à milanesa cozida com ovo e cebola no molho à base de shoyu.



KAISEI-DON

海鮮丼

R\$ 98,00

Arroz de sushi coberto com uma deliciosa combinação de sashimi. 5 fatias de atum, 5 de salmão, 5 de peixe branco, 3 de tako, camarão e omelete japonês.

TEPPANYAKI 鉄板焼き

A palavra teppanyaki é derivada de teppan, que significa prato de ferro, e yaki, que significa frito ou grelhado na panela. A chapa de ferro permite que o alimento seja preparado em altas temperaturas, condição que favorece o cozimento ideal dos ingredientes mantendo o seu sabor e seus valores nutricionais. Acompanha 3 tipos de salada do dia.



FRANGO

鶏肉と野菜炒め

R\$ 72,00

Coxa e sobrecoxa de frango grelhados com legumes na chapa acompanhados de arroz e missoshiru.



SALMÃO

サーモンと野菜炒め

R\$ 80,00

Salmão grelhado com legumes na chapa acompanhados de arroz e missoshiru.



ANCHOVA

アンショーバと野菜炒め

R\$ 85,00

Anchova grelhada com legumes na chapa e acompanhadas de arroz e missoshiru.



FRUTOS DO MAR

海鮮と野菜炒め

R\$ 80,00

Frutos do mar, salmão e anchova grelhados na chapa e acompanhados de arroz e missoshiru.



FILÉ MIGNON

牛肉と野菜炒め

R\$ 78,00

Filé mignon grelhado com legumes na chapa e acompanhados de arroz e missoshiru.



YASAI

野菜炒め

R\$ 65,00

Verduras e legumes grelhados na chapa e acompanhados de arroz e missoshiru.



NA FALTA DE ALGUM DOS PRODUTOS PODERÁ SER SUBSTITUÍDO POR OUTRO EQUIVALENTE. IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS.

Soba

そば

Sobá é o macarrão à base de trigo sarraceno, também conhecido como trigo mourisco. Comida tradicional no Japão, pode ser servido com caldo quente ou frio, acompanhado de opções como o tempurá torna a refeição ainda mais completa. Acompanha 3 tipos de salada do dia.



SOBA SIMPLES

かけそば

R\$ 60,00

Sobá com caldo à base de shoyu, kamaboko, wakame e cebolinha.



TEMPURA SOBA

天ぷらそば

R\$ 75,00

Sobá com caldo à base de shoyu, wakame, cebolinha, acompanha mix de tempurá.



KAKIAGUE SOBA

かきあげそば

R\$ 70,00

Sobá com caldo à base de shoyu, kamaboko, wakame, cebolinha, acompanha tempurá de legumes.



NIKU CURRY SOBA

肉カレーそば

R\$ 75,00

Sobá com caldo à base de shoyu, Gogo curry com carne bovina e cebolinha.



NIKU SOBA

肉そば

R\$ 70,00

Sobá com caldo à base de shoyu, carne bovina no molho especial e cebolinha.



ZARU SOBA

ざるそば

R\$ 60,00

Sobá gelado acompanhado de caldo frio à base de shoyu, cebolinha, oroshi e wasabi.

YAKISOBA

(macarrão frito)

O yakisoba é um prato à base de macarrão frito com verduras e legumes, acompanhados por carne, frango, frutos do mar e um molho à base de shoyu. Todos os yakisobas acompanham 3 tipos de salada do dia.

KAISEN ANKAKE

YAKISOBA

海鮮あんかけ焼きそば

R\$ 72,00

Yakisoba de frutos do mar fresquinhos com molho ankake, um caldo denso, firme, mas delicado.

YAKISOBA MISTO

ミックス焼きそば

R\$ 69,00

Combinação de legumes, carne e frango e molho ankake.

YAKISOBA DE FRANGO

チキン焼きそば

R\$ 65,00

Uma leve combinação de frango, legumes e molho ankake.

YAKISOBA DE CARNE

肉焼きそば

R\$ 70,00

O mais tradicional dos yakisobas. Experimente.

NA FALTA DE ALGUM DOS PRODUTOS PODERÁ SER SUBSTITUÍDO POR OUTRO EQUIVALENTE. IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS.



焼きそば

SUSHI & SASHIMI

Variedade de sushi e sashimi. Os peixes estão sempre frescos!

寿司 & 刺身

SALMÃO MISTO
サーモンづくし **R\$ 138,00**
Porção de salmão com
8 fatias de sashimi,
5 niguiris, 2 jos e
8 hossomakis.



COMBINADO KAZU 寿司刺身の盛り合わせ **R\$ 240,00**

Combinado com 18 fatias de sashimi, 13 niguiris e 8 uramakis. 5 fatias de atum, 5 de salmão, 5 de peixe branco e 3 de tako. 3 niguiris de atum, 3 de salmão, 3 de peixe branco, 2 de ebi e 2 de tako. 8 uramakis de salmão.



SUGESTÃO DO CHEF



SASHIMI MISTO 刺身盛り合わせ **R\$ 120,00**

Porção com 24 fatias. 7 fatias de salmão, 7 de atum, 7 de peixe branco e 3 de polvo.



SUSHI MISTO SIMPLES 寿司盛り合わせ (15個) **R\$ 145,00**

3 niguiris de salmão, 2 de atum, 2 de peixe branco, 1 de ebi, 1 de tako e 8 hossomakis de salmão.



DUPLA DE SUSHIS



SASHIMIS

(7 FATIAS POR PORÇÃO)

DUPLA PEIXE BRANCO
にぎり白身魚 (2貫)
R\$ 34,00

DUPLA OMELETE
にぎり出し巻き玉子 (2貫)
R\$ 28,00

DUPLA JO DE SALMÃO
サーモンの軍艦 (2貫)
R\$ 38,00

DUPLA SALMÃO
にぎりサーモン (2貫)
R\$ 34,00

DUPLA POLVO
にぎりタコ (2貫)
R\$ 36,00

DUPLA CAMARÃO
にぎりエビ (2貫)
R\$ 38,00

DUPLA ATUM
にぎりマグロ (2貫)
R\$ 34,00

SASHIMI DE SALMÃO
サーモン
R\$ 48,00

SASHIMI DE POLVO
タコ
R\$ 50,00

SASHIMI DE PEIXE BRANCO
白身魚
R\$ 48,00

SASHIMI DE ATUM
マグロ
R\$ 48,00



CEVICHE DE PEIXE BRANCO
白身のセビツチェ
R\$ 53,00

Marinado no molho a base de limão.



CEVICHE DE SALMÃO
サーモンのセビツチェ
R\$ 53,00

Marinado no molho a base de limão.



NA FALTA DE ALGUM DOS PRODUTOS PODERÁ SER SUBSTITUÍDO POR OUTRO EQUIVALENTE. IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS.



SALMÃO-MAKI

サーモン巻き

R\$ 45,00

Sushi enrolado de salmão.



TEKKA-MAKI

鉄火巻き

R\$ 45,00

Sushi enrolado de atum.



KAPPA-MAKI

かつば巻き

R\$ 38,00

Sushi enrolado de pepino.



URAMAKI DE SALMÃO

サーモン裏巻き

R\$ 59,00

Sushi enrolado com salmão e coberto com salmão.



URAMAKI DE ATUM

マグロ裏巻き

R\$ 59,00

Sushi enrolado com atum e coberto com atum.



URAMAKI SKIN

サーモンスキンの裏巻き

R\$ 53,00

Sushi enrolado com pele de salmão e cream cheese, coberto com salmão.



URAMAKI DE CAMARÃO

えびの裏巻き

R\$ 62,00

Sushi enrolado com camarão empanado e coberto com salmão.



TEMAKI DE SALMÃO

サーモンの手巻き

R\$ 48,00



TEMAKI DE CAMARÃO EMPANADO

エビの手巻き

R\$ 52,00



TEMAKI DE ATUM

マグロの手巻き

R\$ 48,00



TEMAKI DE SALMÃO SKIN

サーモンスキンの手巻き

R\$ 43,00

Sabremesa

デザート

CHOUX CREAM R\$ 18,00

(consultar disponibilidade)

SOMENTE NO JANTAR



NA FALTA DE ALGUM DOS PRODUTOS PODERÁ SER SUBSTITUÍDO POR OUTRO EQUIVALENTE. IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS.

BEBIDAS ドリンク

O primeiro chá quente é cortesia da casa.
Do segundo em diante, cobrança de R\$ 4,00/xícara.

SE BEBER, NÃO DIRIJA!

SUCOS NATURAIS 搾りたてジュース

LARANJA	R\$ 15,00
LIMÃO	R\$ 15,00
MELANCIA	R\$ 15,00
ABACAXI	R\$ 15,00
+ EXTRA	+ R\$ 3,50
SHISO, GENGIBRE	

SUGESTÕES DO CHEF:
• ABACAXI COM SHISO
• MELANCIA COM GENGIBRE!

CHÁ お茶

ICE TEA (CHÁ PRETO)	
TRADICIONAL	R\$ 14,00
LIMÃO SICILIANO	R\$ 15,00
CRANBERRY	R\$ 15,00
CHÁ GELADO DA CASA	R\$ 7,00
CHÁ QUENTE (BANCHÁ)	R\$ 4,00

REFRIGERANTE ソフトドリンク

COCA-COLA	R\$ 9,50
COCA-COLA ZERO	R\$ 9,50
GUARANÁ	R\$ 9,50
GUARANÁ ZERO	R\$ 9,50
SCHWEPES	R\$ 9,50
CITRUS E TÔNICA	
H2OH!	R\$ 9,50
LIMÃO E LIMONETO	
GINGER ALE	R\$ 16,90

ÁGUA ミネラルウォーター

ÁGUA SEM GÁS 300ML	R\$ 8,90
ÁGUA COM GÁS 300ML	R\$ 8,90

CERVEJA 瓶ビール

HEINEKEN 600ML	R\$ 22,00
ORIGINAL 600ML	R\$ 20,00
STELLA ARTOIS 330ML	R\$ 16,00
HEINEKEN 330ML	R\$ 16,00
CORONA 355ML	R\$ 17,00
BUDWEISER ZERO	R\$ 15,00

CAIPIRINHA カイピリーニャ

CACHAÇA	R\$ 30,00
VODKA	R\$ 30,00
SAKE	R\$ 30,00
ADICIONAL DE 2 FRUTAS	+ R\$ 8,00

DOSE

CACHAÇA BOAZINHA 50ML	R\$ 17,00
SMIRNOFF 50ML	R\$ 18,00
JOHNNY WALKER 50ML	R\$ 32,00
BLACK LABEL	
JACK DANIEL'S 50ML	R\$ 30,00

DRINKS

GINGER HIGHBALL
(WHISKEY, XAROPE DE
GENGIBRE E ÁGUA
TÔNICA)
R\$ 34,00



CHU-HI
(SHOCHU,
LIMÃO SICILIANO
E ÁGUA TÔNICA)
R\$ 32,00



GIN TÔNICA
(GIN, LIMÃO
SICILIANO E
ÁGUA TÔNICA)
R\$ 34,00



NA FALTA DE ALGUM DOS PRODUTOS PODERÁ SER SUBSTITUÍDO POR
OUTRO EQUIVALENTE. IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS.

Saquês & SHOCHUS

酒 & 焼酎

Sake 180ml



Takashimizu Honjozo
(garrafa)
R\$ 48,00

Saquê (酒) é Nihonshu (日本酒)

Sake é uma bebida alcóolica fermentada do arroz. O processo de produção se dá a partir da seleção do arroz, depois o arroz é polido, cozido, maltado, fermentado e maturado. O aroma e o sabor sutil em relação à outras bebidas tem agradado o paladar das mais diversas nacionalidades.

A bebida já foi considerada sagrada no Japão antigo, mas hoje existem em torno de 1600 fabricantes de sake no Japão.

Muito se fala sobre beber saque com sal, mas esse costume teve origem no período Edo quando cada família fabricava a sua própria bebida, que não tinha a qualidade dos "sakes modernos". Sem esperar a maturação da bebida caseira a população consumia o sake branco, denso, pastoso e muito doce, à qual acrescentavam o sal para equilibrar o sabor. Hoje não há necessidade de apreciar o sake com sal.

Shochu dose 50ml



Iichiko Napoleon
(Região Oita)
Cevada
R\$ 35,00



Kuro Uma
(Região Kagoshima)
Cevada
R\$ 37,00

SE BEBER, NÃO DIRIJA!

Shochu (焼酎)

Shochu é uma bebida destilada típica do Japão.

Costuma ser destilada a partir da cevada, batata doce, soba (trigo sarraceno) ou arroz, e tem uma graduação alcóolica em torno de 25%, (menor que o Whisky ou a vodka, porém mais que o vinho e o saquê).

Alguns shochus são destilados múltiplas vezes durante o processo e costumam ser usados em misturas com outras bebidas e podem chegar a 35% de teor alcóolico.

O shochu é produzido em todo o Japão, embora Kyushu (região sul do Japão) seja tradicionalmente considerada a terra natal do shochu.

Outros rótulos de Sake Ginjo e Dai Ginjo são vendidos somente em garrafa e estão em exposição no 1º andar.