

Vindos de produtores de regiões com denominação de origem (Cerrado Mineiro e Chapada de Minas), nossos grãos especiais são cuidadosamente torrados na casa, preservando suas melhores características.

MENU ESPRESSO

Espresso

R\$ 9

Levemente ácido e encorpado. Extraído e ajustado diariamente.

Naked

R\$ 14

Espresso extraído em uma versão mais cremosa e intensa.

MENU GRÃOS

Coado (180ml)

R\$ 16

Método de extração filtrado. Escolha seu grão.

- Yuzu (Santa Rosa) – Limão e açúcar Mascavo;
- Hana (Bourbon vermelho) – Lavanda, Uva, floral;
- Umê (Bourbon Amarelo) – Chocolate, Macio e Doce;
- Kaori (Catuai Vermelho) – Especiarias, Frutas Cítricas, Frutas Vermelhas, Frutas Brancas, Frutas Roxas.

Degustação (serve 2 pessoas)

R\$ 35

Experiência servida em quatro xícaras e grãos sugeridos pelo nosso barista. Acompanha refil de água natural ou gaseificada, para refrescar o paladar entre as xícaras.

Sensorial: Limão e Açúcar Mascavo

Produtor: Durval Fukuda

Região: Cerrado Mineiro – MG

Variedade: Santa Rosa

LATTE ラテ

Macchiato

R\$ 12

Espresso e leite vaporizado com crema fina. Sabor marcante de leite.

Mocha

R\$ 16

Espresso, leite vaporizado e ganache de chocolate ao leite.

Matcha Latte

R\$ 17

Matcha com leite vaporizado.

Cappuccino

R\$ 14

Clássico (italiano) feito com espresso e leite vaporizado cremoso.

Misso Latte

R\$ 16

Espresso com leite vaporizado e caramelo de misso da casa.

Ginger Latte

R\$ 17

Receita da casa de latte com um toque de gengibre.

Latte

R\$ 15

Espresso bem extraído com espuma cremosa de leite.

Vanilla Latte

R\$ 17

Nossa baunilha artesanal, com leite vaporizado e espresso.

CHOCOLATE チョコレート

Chocolate Quente

R\$ 16

Ganache de chocolate densa vaporizada com leite.

Choco Misso

R\$ 18

Chocolate meio amargo com caramelo crocante de misso. Denso e cremoso.

Iced Chocolate

R\$ 16

Ganache de chocolate batida com leite e finalizada com calda mocha.

CHÁS お茶 Tea

Chá Bancha

R\$ 9

Chá verde feito com a segunda florada de camélia sinensis, que acontece entre o verão e outono.

Chá Hojicha

R\$ 9

Chá verde feito com folhas torradas.

Chá Matcha

R\$ 12

Chá verde feito com folhas da primeira colheita, que acontece na primavera.

Chá Sencha

R\$ 9

Chá verde feito com folhas inteiras.

Chá Genmaicha

R\$ 9

Chá feito com folhas inteiras de camélia sinensis e grãos de arroz torrados.

Chá Mugicha

R\$ 9

Tradicional chá de cevada servido gelado.

MENU ESPRESSO

Cold Brew R\$ 15 Grãos extraídos a frio por 12 horas. Concentrado, intenso e servido com gelo.	Shakerato R\$ 19 Espresso batido com água de coco, gelo e açúcar. Finalizado com um toque de limão siciliano.	Passion Fruit Espresso Tonic R\$ 15 Bebida montada de espresso, tônica, gelo e xarope artesanal de maracujá.
Iced Vanilla Latte R\$ 15 Espresso com calda de baunilha feita na nossa confeitaria. Doce e perfumado.	Maracujá Shakerato R\$ 19 Espresso batido com xarope artesanal de maracujá, gelo e açúcar.	Matcha Espresso Tonic R\$ 15 Bebida montada de matcha, espresso, tônica e gelo.
Iced Mocha R\$ 16 Espresso, leite vaporizado, calda de chocolate da casa e gelo.	Affogato de Wasabi R\$ 24 Sorvete de wasabi autoral, desenvolvido na nossa confeitaria, servido com espresso extraído na hora e raspas de limão.	Matcha Tonic R\$ 15 Matcha da casa, gelo, água tônica e suco de limão.
Iced Matcha Latte R\$ 17 Matcha com leite vaporizado e gelo.	Ginger Espresso Tonic R\$ 15 Bebida montada de espresso, tônica, gelo e xarope artesanal de gengibre.	

FRAPPE'S フラッペ

Frappe Matcha R\$ 23 Sorvete de nata batido com matcha e leite. Finalizado com chantilly.	Frappe Mocha Choco Chips R\$ 23 Sorvete de nata batido com ganache e nibs de cacau, finalizado com chantilly.	Frappe Frutas Vermelhas R\$ 23 Sorvete de nata da casa, batido com geleia de frutas vermelhas e iogurte.
Frappe Anko R\$ 23 Sorvete de nata batido com anko (doce de feijão), leite, finalizado com chantilly.	Frappe Tropical R\$ 23 Mix de frutas amarelas da estação, batidas com chá de jasmim e finalizado com limão siciliano.	Frappe Café R\$ 23 Sorvete de nata da casa, batido com café e chantilly.

SODA ソーダ

Soda Hanaume R\$ 11 Refresco feito com xarope artesanal de hibisco e água gaseificada.	Soda Melon R\$ 11 Xarope de melão cantaloupe e água gaseificada.	Soda Lichia R\$ 11 Xarope de lichia e água gaseificada.
Soda Ginger R\$ 11 Calda artesanal de gengibre e água gaseificada. Doce e vibrante.	Soda Frutas Vermelhas R\$ 11 Xarope artesanal de frutas vermelhas e água gaseificada.	Soda Yuzu R\$ 11 Xarope de yuzu e água gaseificada.

DRINKS アルコール飲料

Yuzu Sour R\$ 39 Saquê, geleia de Yuzu e um toque de limão.	Negroni Clássico R\$ 39 Clássica combinação de gin, Campari e vermouth.	Coffee Correto R\$ 19 Espresso feito na hora, sob uma dose de licor de laranja. Um clássico que traz conforto e energia.
Nero Negroni R\$ 39 Infusão do vermouth com café, para trazer amargor e doçura na medida.	Gin Tônica R\$ 39 Gin Bombay, zest de limão e água tônica.	

ASAGOHAN 朝ご飯 (Servido das 07h00 às 11h00)

O café da manhã tipicamente japonês se chama asagohan, em português “arroz da manhã”. Na cultura brasileira, o asagohan lembra um pequeno almoço ou brunch.

Yakizakana (Anchoa ou Salmão)	R\$ 55	Yasai	R\$ 52
Filés de peixe grelhado, suculentos e com pele crocante. Acompanha Gohan, Missoshiru, Kobachi, Onsen Tamago, Tsukemono e Salada.		Mix de cogumelos com vegetais crocantes. Acompanha Gohan, Missoshiru, Kobachi, Onsen Tamago, Tsukemono e Salada. (vegan)	
Chicken Teriyaki	R\$ 50	Extras	R\$ 5
Frango grelhado servido ao molho tarê. Acompanha Gohan, Missoshiru, Kobachi, Onsen Tamago, Tsukemono e Salada.		Furikake Nattô.	

CAFÉ E BRUNCH 朝食 (Servido das 07h00 às 11h00 e das 15h00 às 20h00)

Pão de Queijo Grande	R\$ 11	Bolo da Casa	R\$ 12
Pão de queijo tradicional.			
Pão da Casa com Manteiga de Ervas	R\$ 12	logurte com Frutas Frescas	R\$ 21
Pão do dia quentinho no forno ou na chapa. (Opcional manteiga tradicional).		logurte natural da casa, morangos, manga, kiwi e granola. Servido com mel.	
Misto Quente no Shokupan	R\$ 18	Cesta de Pães	R\$ 38
Ovos Caipiras Mexidos	R\$ 19	(Serve 2 pessoas) Sourdough Kuro Goma, Shoku Pan, Pão de Batata e Alho, Aveia, Batata Doce, Melon Pan.	
Servido com 2 fatias de pão do dia.		Acompanhamentos:	
Panqueca Japonesa	R\$ 34	Manteiga sem sal requeijão creme de avelã manteiga de amendoim geleia de frutas vermelhas	
Massa fofinha, acompanhada de coulis de blueberry, e chantilly.		Adicional	R\$ 5

SANDO | SANDUÍCHE JAPONÊS サンド

Tamago Sando	R\$ 27	Tori Sando	R\$ 29	Katsu Sando	R\$ 29
Sanduíche de ovo cremoso com pepino crocante, servido frio.		Sanduíche de frango teriyaki, com maionese benishoga.		Sanduíche de lombo suíno, com salada de repolho e molho tonkatsu.	

TOAST トースト

Beni Tamago	R\$ 42	Croque-Monsieur	R\$ 38
Nossa versão do Eggs Benedict. Onsen tamago, presunto cru e bechamel. (tradicional ou tama miso).		Nascido como “o almoço perfeito” em 1910 no Boulevard des Capucines, Paris.	
		Sanduíche gratinado, com blend de queijo da casa, presunto cru, mostarda dijon e molho bechamel (Tradicional ou Tama Miso).	

KOROKKE コロケ

Corn'n Cheese	R\$ 18	Karê	R\$ 18	Carne	R\$ 18
Milho doce com queijo.		Carne desfiada e refogada com Karê (Curry japonês).		Carne moída com batata.	

SOFT DRINKS ドリンク



Água Sempre Pura (Refil)	R\$ 8	Suco de Laranja	R\$ 14
Tecnologia ecológica Sempre Pura, com gás ou natural.			
Refrigerantes Tradicionais e Zero	R\$ 9	Pink Lemonade	R\$ 14
Schweppes Citrus Lata 350ml; Schweppes Citrus Zero Lata 350ml; Guaraná Antarctica Zero Lata 350 ml; Guaraná Antarctica Lata 350 ml; Coca-Cola Lata 350ml; Coca-Cola Zero Lata 350ml; Tônica Lata 350ml; Tônica Zero Lata 350ml.		Limonada com xarope de hibisco.	
		Matcha Lemonade	R\$ 14
		Limonada com matcha.	

SOBREMESAS デザート

Nossas sobremesas integram o conceito yogashi e toda a sofisticação da confeitaria japonesa. Yogashi é o conceito que incorpora técnicas ocidentais, principalmente da Europa, à confeitaria japonesa.

Cheesecake チーズケーキ	R\$ 21	Berry Shortcake ベリーのショートケーキ	R\$ 20
Sobremesa doce a base de cream cheese, perfeitamente balanceada em sua maciez e suavidade, servida com leve coulis. Escolha sua calda.		Massa genoise de baunilha com geleia, mousse e topping de frutas vermelhas.	
Choco Shortcake チョコのショートケーキ	R\$ 20	Ichigo Shortcake いちごのショートケーキ	R\$ 20
Massa genoise de cacau recheada com mousse de chocolate meio amargo, umedecido com calda de especiarias e rum.		Clássico bolo japonês com massa genoise de baunilha, chantilly e morangos frescos.	
Matcha Shortcake 抹茶のショートケーキ	R\$ 20	Coffee Jelly コーヒーゼリー	R\$ 18
Massa genoise com pedaços de morangos frescos. Calda, ganache e mousse de matcha, finalizado com uma porção de anko.		Popular sobremesa japonesa à base de gelatina de café com creme de leite. Refrescante e de sabor marcante.	
Coffee Purin コーヒープリン	R\$ 18	Choux Cream シュークリーム	R\$ 18
Flan japonês com sabor marcante de café da casa, finalizado com calda de caramelo e um toque de misso.		Massa choux com recheio cremoso. Disponível nos sabores: baunilha, matcha, café e recheio especial da semana (consulte nossa equipe).	
Triflé Chia Yogurt トリフルチャヨーグルト	R\$ 18	Choco Niwa 庭	R\$ 23
Iogurte diet integral com sementes de chia e frutas da estação.		Mousse francesa de chocolate meio amargo, servida com sablée de cacau.	
Cookies – Tradicional クッキー	R\$ 16	Anmitsu あんみつ	R\$ 18
Cookies da casa, feitos com chocolate Callebaut.		Sobremesa Wagashi criada na era Meiji (1868 – 1912), composta por pequenos cubos de ágar-ágar, anko, mochi, calda doce e frutas da estação.	
Cookies – Triple クッキー	R\$ 16		
Cookie de chocolate meio amargo, gotas de chocolate ao leite e chocolate branco.			

TEISHOKU 定食

Refeição japonesa tradicional criada no período Edo (1603–1868), quando a população passou a se importar mais com saúde e nutrição no dia a dia.

(Servido das 11h30 às 15h00)

Teishoku Tonkatsu

R\$ 68

Lombo suíno empanado.
Acompanha Gohan, Missoshiru, Kobachi, Onsen
Tamago, Tsukemono e Salada.

Teishoku Chicken Katsu

R\$ 62

Peito de frango empanado.
Acompanha Gohan, Missoshiru, Kobachi, Onsen
Tamago, Tsukemono e Salada.

Teishoku Karaague

R\$ 62

Sobrecoxa marinada em shoyu, gengibre e saquê,
depois frita.
Acompanha Gohan, Missoshiru, Kobachi, Onsen
Tamago, Tsukemono e Salada.

Teishoku Chicken Teriyaki

R\$ 62

Frango grelhado servido ao molho tarê.
Acompanha Gohan, Missoshiru, Kobachi, Onsen
Tamago, Tsukemono e Salada.

Teishoku Yakizakana (Salmão | Anchoa)

R\$ 68

Filé de peixe grelhado, suculento e com a pele crocante.
Acompanha Gohan, Missoshiru, Kobachi, Onsen
Tamago, Tsukemono e Salada.

Teishoku Yasai

R\$ 62

Mix de cogumelos e vegetais crocantes.
Acompanha Gohan, Missoshiru, Kobachi, Onsen
Tamago, Tsukemono e Salada.

Extras

R\$ 5

Furikake | Nattō.



SALADA サラダ

Tonkatsu

R\$ 50

Mix de folhas, tomate cereja, cenoura ralada,
chips de tubérculos, molho da casa e a
proteína escolhida.

Chicken Katsu

R\$ 45

Mix de folhas, tomate cereja, cenoura ralada,
chips de tubérculos, molho da casa e a
proteína escolhida.

Tofu

R\$ 45

Mix de folhas, tomate cereja, cenoura ralada,
chips de tubérculos, molho da casa e a
proteína escolhida.

Yakizakana (Anchoa)

R\$ 53

Mix de folhas, tomate cereja, cenoura ralada,
chips de tubérculos, molho da casa e a
proteína escolhida.

Teriyaki

R\$ 45

Mix de folhas, tomate cereja, cenoura ralada,
chips de tubérculos, molho da casa e a
proteína escolhida.

Yakizakana (Salmão)

R\$ 53

Mix de folhas, tomate cereja, cenoura ralada,
chips de tubérculos, molho da casa e a
proteína escolhida.



IZAKAYA 居酒屋

Japanese Pub

CERVEJA

ビール

Prius (500ml)

R\$ 38

As cervejas Prius levam levedura de saquê em sua composição, trazendo notas características e leveza. Escolha sua Prius.

Heineken Long Neck

R\$ 19

Lager.

Eisenbahn Long Neck

R\$ 19

Pilsen.



PETISCOS OTSUNAMI

おつまみ

Karaague

R\$ 38

Sobrecoxa marinada com shoyu, sakê e gengibre. Ideal para acompanhar cervejas de qualquer intensidade.

Tempurá

R\$ 32

Vegetais empanados super crocantes.