

SAPPORO

JAPANESE RESTAURANT  
NIKKEI EXPERIENCE

札幌



## ENTRADAS

### **CEVICHE SANSEI**

Salmón, atún y pescado blanco, en ligera salsa.

### **YUKI DE ATÚN**

Con pan de arroz.

### **TEKKAMAKI**

Surimi de cangrejo con aguacate.

### **SHAKE**

Maki de salmón ahumado y queso crema.

### **ROLLO ACEVICHADO**

Tempura de camarón, aguacate envuelto en atún y aderezado, con una salsa cremosa.

### **UNAGI AHUMADO**

Pepino, aguacate, anguila y chimichurri flameado.

### **MAKI SAPPORO**

Plátano macho, camarón tempura, queso crema y aguacate.

### **CEVICHE PERUANO**

Pescado blanco, leche de tigre y cebolla morada.

### **TAKO AL OLIVO**

Pulpo ahumado, tartar de aceituna negra.

### **TIRADITO DE ATÚN**

Con salsa rasurada de mango.

### **TIRADITO DE PULPO**

Con salsa de ají amarillo y mayonesa.

### **TIRADITO DE SALMON**

Con salsa rasurada de maracuyá.

## SUSHIS

**SUSHI URAMAKI**  
**ROLLO DE TOTOABA SPICE**  
**GUNKAN ACORAZADO DE TRUCHA**  
**SUSHI IRANÍ**  
**OSHI SUSHI MIXTO**  
**MAKI TEMPURA**  
**SUSHI VEGETARIANO**

\*Sin alga, con pepino, queso crema, aguacate.

## SASHIMIS

**SASHIMI DE SALMÓN**  
**SASHIMI DE ATÚN**  
**SASHIMI DE KING KAMPACHI**  
**SASHIMI DE TOTOABA**

## NIGIRIS

**NIGIRI DE SALMON CON AJÍ**

**NIGIRIS MARINOS DE ATÚN**  
Con semillas de mostaza y calamar.

**NIGIRI DE RES CON HUEVOS**  
Con huevos de codorniz al fuego.

**NIGIRI DE FOIE DE PATO CON SALSA**  
Salsa de anguila al fuego.

**NIGIRI DE HAMACHI**

## ENSALADAS

**ENSALADA DE ATÚN SELLADO**  
Sobre ensalada mixta, con vinagreta confit de ajo kion.

**ENSALADA DE PEPINO Y ZANAHORIA**  
Con vinagreta de aceite de ajonjolí, ajo, y kion picante.

## SOPAS

### **CHILCANO DE PEZ BONITO**

Rocoto, perlas de crema, panela asado, crocante de choclo.

### **SOPA MISO**

Con tofu, alga marina, shitake y cebollín.

## PLATO FUERTE

### **PATO LAQUEADO**

Con arroz frito y salsa de ají amarillo.

### **SHORT RIB CON ARROZ**

Marinado con jengibre, ajo, papas en salsa de huancaína.

### **SALMON CON FARSA**

Teriyaki de guayaba, crocante de arroz y quinoa con setas.

### **ARROZ CHAUFA**

### **ATÚN SELLADO**

Con salsa de ají, rocoto y anguila.

### **PULPO BATAYAKI**

Sobre papas cambray salteada y chimichurri de shitake.

### **LOMO SALTEADO**

Sobre arroz, ligeramente ácido, verduras en julianas salteadas y salsa de jugo de carne con láminas de papa dorada.

## TEPPANYAKI

### **MAR Y TIERRA**

### **SALMÓN**

### **ATÚN**

### **CAMARÓN**

### **RIB EYE**

### **SOLOMILLO**

### **POLLO**

### **PATO**

## ROBATA GRILL

**BROCHETA DE CALLO CON PIMIENTOS DE COLORES**

**BROCHETAS DE CAMARÓN CON PIÑA**

**BROCHETAS DE POLLO**

**BROCHETAS DE SALMON CON MANGO**

**BROCHETAS DE POLLO CON TOCINO Y MOSTAZA A LA ANTIGUA**

**BROCHETA DE CAMARÓN CON CHAMPIÑONES**

**BROCHETAS DE PULPO**

**BROCHETA DE PESCADO**

**BROCHETA DE LOMO DE CERDO**

**BROCHETA DE VEGETALES**

## POSTRE

**REEF MUSSEL DE AVELLANA**

**HELADO TEMPURA**

**BUÑUELOS DE CAMOTE**

Acompañado con helado de vainilla y salsa de chocolate.

**YUCAMOCHI**

Un clásico nikkei, pastel de yuca con piñas al kion, tapioca infundada en leche de coco y helado de azuki.

**SUSPIRO NIKKEI**

Pudin cremoso, hecho de leche y merengue a la mantequilla.

**LINJI**

Lichis en almíbar.

## STARTERS

### **SANSEI CEVICHE**

Salmon, tuna and white fish, in a light sauce.

### **TUNA YUKI**

With rice bread.

### **TEKKAMAKI**

Crab surimi with avocado.

### **SHAKE**

Smoked salmon and cream cheese maki.

### **CEVICHE-STYLE ROLL**

Shrimp tempura, avocado wrapped in tuna and seasoning, with a creamy sauce.

### **SMOKED UNAGI**

Cucumber, avocado, eel and flambéed chimichurri.

### **SAPPORO MAKI**

Plantain, shrimp tempura, cream cheese and avocado.

### **PERUVIAN CEVICHE**

White fish, tiger's milk and red onion.

### **OLIVE-STYLE TAKO**

Smoked octopus with black olive tartare.

### **SLICED TUNA TIRADITO**

With shaved mango sauce.

### **SLICED OCTOPUS TIRADITO**

With mayonnaise and ají amarillo sauce.

### **SLICED SALMON TIRADITO**

With shaved passion fruit sauce.

## SUSHI

**URAMAKI SUSHI**  
**SPICY TOTOABA ROLL**  
**TROUT GUNKAN**  
**IRANIAN SUSHI**  
**ASSORTED OSHI SUSHI**  
**TEMPURA MAKI**  
**VEGETARIAN SUSHI**

\*Seaweed-free, with cucumber, cream cheese and avocado.

## SASHIMI

**SALMON SASHIMI**  
**TUNA SASHIMI**  
**KING KAMPACHI SASHIMI**  
**TOTOABA SASHIMI**

## NIGIRI

**SALMON NIGIRI WITH CHILI PEPPER**

**TUNA NIGIRI WITH**  
Mustard seed and squid.

**BEEF NIGIRI WITH**  
Flambéed quail eggs.

**DUCK FOIE GRAS NIGIRI WITH**  
Flambéed eel sauce.

**HAMACHI NIGIRI**

## SALADS

**SEARED TUNA SALAD**  
Served over mixed greens with ginger and garlic confit vinaigrette.

**CUCUMBER AND CARROT SALAD**  
With toasted sesame oil, garlic and spicy ginger vinaigrette.



## SOUPS

### **BONITO CHILCANO FISH SOUP**

Rocoto pepper, cream pearls, baked panela cheese and crispy corn.

### **MISO SOUP**

With tofu, seaweed, shiitake and chives.

## MAIN COURSE

### **GLAZED DUCK**

With fried rice and ají amarillo sauce.

### **SHORT RIB WITH RICE**

Marinated in ginger and garlic, served with potatoes in spicy cheese sauce.

### **SALMON WITH STUFFING**

Guava teriyaki, crispy rice and quinoa with mushrooms.

### **PERUVIAN FRIED RICE**

### **SEARED TUNA**

With eel, rocoto pepper and chili pepper sauce.

### **OCTOPUS BATAYAKI**

Served over sautéed cambray potatoes and shiitake chimichurri.

### **SAUTÉED BEEF TENDERLOIN**

Served over rice, slightly acidic, sautéed julienned vegetables, braised beef sauce and sliced gold potatoes.

## TEPPANYAKI

### **SURF AND TURF**

**SALMON**

**TUNA**

**SHRIMP**

**RIB-EYE**

**FILET MIGNON**

**CHICKEN**

**DUCK**

## ROBATA GRILL

**TRIBE SKEWER WITH ASSORTED PEPPERS**

**SHRIMP SKEWERS WITH PINEAPPLE**

**CHICKEN SKEWERS**

**SALMON SKEWERS WITH MANGO**

**CHICKEN SKEWERS WITH BACON AND WHOLE GRAIN MUSTARD**

**SHRIMP SKEWERS WITH MUSHROOMS**

**OCTOPUS SKEWERS**

**FISH SKEWER**

**PORK LOIN SKEWER**

**VEGETABLE SKEWER**

## DESSERT

**REEF HAZELNUT MOUSSE**

**FRIED ICE CREAM**

**SWEET POTATO FRITTERS**

Served with vanilla ice cream and chocolate sauce.

**CASSAVA CAKE**

A Nikkei classic: cassava cake with ginger and pineapple, tapioca in coconut milk and red bean ice cream.

**NIKKEI DREAM**

Creamy pudding made with milk and buttercream meringue.

**LINJI**

Lychees in syrup.

## ENTRÉES

### **CEVICHE SANSEI**

Saumon, thon et poisson blanc, dans une sauce légère.

### **YUKI DE THON**

Avec du pain de riz.

### **TEKKAMAKI**

Surimi de crabe et avocat.

### **SHAKE**

Maki au saumon fumé et au fromage à la crème.

### **ROLL FAÇON CEVICHE**

Tempura de crevettes, avocat roulé au thon et assaisonnement, avec une sauce crémeuse.

### **UNAGI FUMÉ**

Concombre, avocat, anguille et chimichurri flambé.

### **MAKI SAPPORO**

Banane plantain, crevette tempura, fromage à la crème et avocat.

### **CEVICHE PÉRUVIEN**

Poisson blanc, lait de tigre (marinade) et oignon rouge.

### **TAKO AUX OLIVES**

Poulpe fumé, tartare d'olives noires.

### **TIRADITO DE THON** (poisson cru)

Avec sauce à la mangue.

### **TIRADITO DE POULPE** (poisson cru)

Avec sauce au piment jaune et mayonnaise.

### **TIRADITO DE SAUMON** (poisson cru)

Avec sauce soja au fruit de la passion.

## SUSHIS

**SUSHI URAMAKI**  
**ROLL DE TOTOABA ÉPICÉ**  
**GUNKAN FARCI À LA TRUITE**  
**SUSHI D'IRAN**  
**OSHI SUSHI MIXTE**  
**MAKI TEMPURA**  
**SUSHI VÉGÉTARIEN**

\*Sans algues, avec concombre, fromage à la crème, avocat.

## SASHIMIS

**SASHIMI DE SAUMON**  
**SASHIMI DE THON**  
**SASHIMI DE KING KAMPACHI**  
**SASHIMI DE TOTOABA**

## NIGIRIS

**NIGIRI DE SAUMON AU PIMENT**

**NIGIRIS DE LA MER AU THON**  
Avec graines de moutarde et calamars.

**NIGIRI AU BOEUF AVEC OEUFS**  
Avec œufs de caille flambé.

**NIGIRI AU FOIE DE CANARD**  
Avec sauce anguille flambé.

**NIGIRI DE HAMACHI**

## SALADES

**SALADE DE THON SAISI**  
Sur lit de salade mixte, avec vinaigrette et ail au gingembre confit.

**SALADE AUX CONCOMBRES ET AUX CAROTTES**  
Avec vinaigrette à l'huile de sésame, ail et vinaigrette au gingembre piquant.

# SOUPES

## **CHILCANO DE POISSONS**

Piment rocoto, perles de crème, panela grillé, maïs croustillant.

## **SOUPE MISO**

Avec du tofu, des algues, du shitake et de la ciboulette.

PLAT PRINCIPAL

## **CANARD LAQUÉ**

Avec du riz frit et une sauce au piment jaune.

## **RIBS AVEC DU RIZ**

Marinés au gingembre, ail, pommes de terre à la sauce huancaína (piment jaune).

## **SAUMON À LA FARCE**

Teriyaki de goyave, riz croustillant et quinoa aux champignons.

## **ARROZ CHAUFA** (riz frit)

## **THON SAISI**

Avec sauce au piment, rocoto et anguille.

## **POULPE BATAYAKI**

Sur lit de pommes de terre sautées et chimichurri au shitake.

## **BOEUF SAUTÉ À LA PÉRUVIENNE**

Sur du riz légèrement acide, julienne de légumes sautés et sauce au jus de viande de boeuf et tranches de pomme de terre dorée.

# TEPPANYAKI

**MER ET TERRE**

**SAUMON**

**THON**

**CREVETTE**

**RIB EYE**

**FILET MIGNON**

**POULET**

**CANARD**

## ROBATA GRILL

**BROCHETTE DE TRIPES AUX POIVRONS  
DE COULEUR**

**BROCHETTES DE CREVETTES À  
L'ANANAS**

**BROCHETTES DE POULET**

**BROCHETTES DE SAUMON ET MANGUE**

**BROCHETTES DE POULET AVEC DU  
BACON ET MOUTARDE À L'ANCIENNE**

**BROCHETTE DE CREVETTES AUX  
CHAMPIGNONS**

**BROCHETTES DE POULPE**

**BROCHETTE DE POISSON**

**BROCHETTE DE LONGE DE PORC**

**BROCHETTE DE LÉGUMES**

## DESSERT

**REEF MOUSSE AUX NOISETTES**

**GLACE TEMPURA**

Beignets de patate douce. Accompagné de glace à la vanille et de sauce au chocolat.

**YUCAMOCHI**

Un Nikkei classique, un gâteau au manioc avec de l'ananas, du gingembre, du tapioca infusé au lait de coco et de la glace aux azukis (haricot rouge).

**SOUPIR NIKKEI**

Pudding crémeux au lait et meringue au beurre.

**LINJI**

Litchi au sirop.

## VORSPEISEN

### **CEVICHE SANSEI**

Lachs, Thunfisch und Weißfisch in leichter Sauce.

### **THUNFISCH-YUKI**

Mit Reisbrot.

### **TEKKAMAKI**

Krebssurimi mit Avocado.

### **SHAKE**

Räucherlachs-Maki mit Frischkäse.

### **ROLL CEVICHE-STYLE**

Krabbentempura, Avocado im Thunfischmantel mit cremiger Sauce.

### **GERÄUCHERTER UNAGI**

Gurke, Avocado, Aal und flambierte Chimichurri-Sauce.

### **MAKI SAPPORO**

Kochbanane, Krabbentempura, Frischkäse und Avocado.

### **PERUANISCHES CEVICHE**

Weißfisch, Leche-de-Tigre-Sauce und rote Zwiebel.

### **OLIVEN-TAKO**

Geräucherter Oktopus, Tartar aus schwarzen Oliven.

### **THUNFISCH-TIRADITO**

Mit Rasurada-Sauce und Mango.

### **OKTOPUS-TIRADITO**

Mit gelber Ají-Sauce und Mayonnaise.

### **LACHS-TIRADITO**

Mit Rasurada-Sauce und Maracuya.

## SUSHIS

**SUSHI URAMAKI**  
**TOTOABA-ROLL**  
**GUNKAN-MAKI MIT FORELLE**  
**IRANISCHER SUSHI**  
**GEMISCHTER OSHI SUSHI**  
**TEMPURA MAKI**  
**VEGETARISCHER SUSHI**

\*Ohne Algen, mit Gurke, Frischkäse und Avocado.

## SASHIMIS

**LACHS-SASHIMI**  
**THUNFISCH-SASHIMI**  
**KING-KAMPACHI-SASHIMI**  
**TOTOABA-SASHIMI**

## NIGIRIS

**LACH-NIGIRI MIT AJÍ**

**THUNFISCH-NIGIRI**  
Mit Senfkörnern und Kalmar

**RINDFLEISCH-NIGIRI MIT**  
Wachtelei flambiert

**ENTEN-FOIE-NIGIRI MIT AALSAUCE**  
flambiert

**HAMACHI-NIGIRI**

## SALATE

**SALAT AUS KURZGEBRATENEM**  
**THUNFISCH**  
Auf gemischtem Salat mit Vinaigrette aus konfiertem Knoblauch und Ingwer.

**GURKEN-MOHRRÜBEN-SALAT**  
Mit Vinaigrette aus Sesamöl, Knoblauch und pikantem Ingwer.



## SUPPEN

### **BONITO-CHILCANO**

Rocoto-Paprika, Frischkäseperlen, gebratenem Panela-Käse, knuspriger Mais.

### **MISO-SUPPE**

Mit Tofu, Meeresalgen, Shitake und Schnittlauch.

## DEFTIGE GERICHTE

### **PEKING-ENTE**

Mit gebratenem Reis und Sauce aus gelbem Aji.

### **QUERRIPPE MIT REIS**

Mit Ingwer und Knoblauch mariniert, Kartoffeln in Huancaína-Sauce.

### **LACHS MIT FARCE**

Guayaba-Teriyaki, Reiskruste und Quinoa mit Pilzen.

### **CHAUFA-REIS**

### **KURZGEBRATENER THUNFISCH**

Mit Aji-Rocoto-Sauce und Aal.

### **BATAYAKI-OKTOPUS**

Auf sautierten Cambray-Kartoffeln und Shitake-Chimichurri.

### **LOMO SALTADO**

Gebratene Rinderlende auf Reis, leicht säuerlich, mit sautiertem Gemüse à la Julienne, im eigenen Fleischsud und mit goldgelb gebratenen Kartoffelscheiben.

## TEPPANYAKI

### **MEER UND LAND**

**LACHS**

**THUNFISCH**

**KRABBE**

**RIB EYE**

**FILET**

**HUHN**

**ENTE**

## ROBATA GRILL

**SPIESS AUS KUTTELN MIT  
MEHRFARBIGEN PAPRIKA**

**GARNELEN-ANANAS-SPIESS**

**HÜHNCHEN-SPIESS**

**LACHS-MANGO-SPIESS**

**HÜHNCHEN-BACO-SPIESS MIT SENF À  
L'ANCIENNE**

**GARNELEN-CHAMPIGNON-SPIESS**

**OKTOPUS-SPIESS**

**FISCH-SPIESS**

**SCHWEINELENDEN-SPIESS**

**GEMÜSE-SPIESS**

## DESSERT

**REEF HASELNUSSMOUSSE**

**EIS IN TEMPURA**

**SÜSSKARTOFFEL-WINDBEUTEL**

Dazu Vanilleeis mit Schokoladensauce.

**YUCAMOCHI**

Ein Nikkei-Klassiker, Maniok-Kuchen mit Ingwer-Ananas, in Kokosmilch gekochter Tapioka und Azuki-Eis.

**SUSPIRO NIKKEI**

Cremiger Milchpudding mit Butter-Baiser.

**LINJI**

Litschi in Sirup.

## ANTIPASTI

### **CEVICHE SANSEI**

Salmone, tonno e pesce bianco con salsa leggera

### **YUKI DI TONNO**

Con pane di riso

### **TEKKAMAKI**

Polpa di granchio con avocado

### **SHAKE**

Maki di salmone affumicato e crema di formaggio

### **INVOLTINO DI CEVICHE**

Tempura di gamberetti, avocado ricoperto di tonno e condito con una salsa cremosa

### **UNAGI AFFUMICATO**

Cetriolo, avocado, anguilla e chimichurri flambé

### **MAKI SAPPORO**

Plátano macho, tempura di gamberetti, crema di formaggio e avocado

### **CEVICHE PERUVIANO**

Pesce bianco, latte di tigre e cipolla viola

### **TAKO ALLE OLIVE**

Polipo affumicato, tartare di olive nere

### **CARPACCIO DI TONNO**

Con salsa di mango

### **CARPACCIO DI POLIPO**

Con salsa all'aji amarillo e maionese

### **CARPACCIO DI SALMONE**

Con salsa di maracuja

## SUSHI

**SUSHI URAMAKI**  
**INVOLTINO DI TOTOABA SPICE**  
**GUNKAN CON UOVA DI TROTA**  
**SUSHI IRANIANO**  
**OSHI SUSHI MISTO**  
**MAKI TEMPURA**  
**SUSHI VEGETARIANO**

\*Senza alga, con cetriolo, crema di formaggio, avocado

## SASHIMI

**SASHIMI DI SALMONE**  
**SASHIMI DI TONNO**  
**SASHIMI DI KING KAMPACHI**  
**SASHIMI DI TOTOABA**

## NIGIRI

**NIGIRI DI SALMONE CON AJÍ**

**NIGIRI DI TONNO CON**  
Semi di senape e calamaro

**NIGIRI DI MANZO CON UOVA DI**  
Quaglia flambé

**NIGIRI DI FOIE D'ANATRA CON SALSA**  
Di anguilla flambé

**NIGIRI DI RICCIOLA**

## INSALATE

**INSALATA DI TONNO SCOTTATO**  
Su letto di insalata mista con vinaigrette confit all'aglio kion

**INSALATA DI CETRIOLI E CAROTE**  
Con vinaigrette all'olio di sesamo, aglio e kion piccante

## ZUPPE

### **ZUPPA DI SARDE**

Peperoncino rocoto, perle di crema, formaggio panela arrosto, croccante di mais

### **MISO**

Con tofu, alga marina shitake ed erba cipollina

## PIATTI PRINCIPALI

### **ANATRA LACCATA**

Con riso fritto e salsa all'ají amarillo

### **PUNTE DI MANZO CON RISO**

Marinate con zenzero, aglio, patate in salsa huancaína

### **SALMONE FARCITO**

Teriyaki di guayaba, croccante di riso e quinoa con funghi

### **RISO CHAUFA**

### **TONNO SCOTTATO**

Con salsa all'ají amarillo, peperoncino rocoto e anguilla

### **POLIPO BATAYAKI**

Su patate cambray saltate e chimichurri di shitake

### **LOMBATA SALTATA**

Su letto di riso, leggermente acido, verdure a julienne saltate, sugo di carne del fondo di cottura e patate dorate

## TEPPANYAKI

### **MARE E TERRA**

### **SALMONE**

### **TONNO**

### **GAMBERETTI**

### **COSTATA DI MANZO**

### **FILETTO**

### **POLLO**

### **ANATRA**

## ROBATA

**SPIEDINO DI TRIPPA CON PEPERONI  
COLORATI**

**SPIEDINO DI GAMBERETTI CON ANANAS**

**SPIEDINO DI POLLO**

**SPIEDINO DI SALMONE CON MANGO  
SPIEDINO DI POLLO CON PANCETTA E  
SENAPE ALL'ANTICA**

**SPIEDINO DI GAMBERETTI CON FUNGHI**

**SPIEDINO DI POLIPO**

**SPIEDINO DI PESCE**

**SPIEDINO DI LOMBATA DI MAIALE**

**SPIEDINO DI VERDURE**

## DESSERT

**REEF MUSSEL DI NOCCIOLE**

**GELATO IN TEMPURA**

**BIGNÈ DI BATATE**

Accompagnato da gelato alla vaniglia e salsa  
di cioccolato

**YUCAMOCHI**

Un classico nikkei, tortino di iucca con ananas al  
kion, tapioca al latte di cocco e gelato di azuki

**SUSPIRO NIKKEI**

Pudding cremoso fatto con latte e merengue al  
burro

**LINJI**

Litchi sciroppati

## ЗАКУСКИ

### **СЕВИЧЕ СЭНСЭЙ**

Лосось, тунец и белая рыба, в лёгком соусе

### **ЮКИ ИЗ ТУНЦА**

С рисовым хлебом

### **ТЭККА-МАКИ**

Сурими из краба с авокадо

### **ШАКЕ**

Маки из копчёного лосося и крем-сыра

### **РОЛЛ В СТИЛЕ СЕВИЧЕ**

Темпура из креветки, авокадо в тунце с приправами, с кремовым соусом

### **КОПЧЁНЫЙ УНАГИ**

Огурец, авокадо, угорь и фламбированный чимичурри

### **МАКИ САППОРО**

Фруктовый банан, темпура из креветки, крем-сыр и авокадо

### **ПЕРУАНСКОЕ СЕВИЧЕ**

Белая рыба, тигровое молоко и красный лук

### **ОЛИВКОВЫЙ ТАКО**

Копчёный осьминог, тартар из оливок

### **ТИРАДИТО ИЗ ТУНЦА**

С соево-манговым соусом

### **ТИРАДИТО ИЗ ОСЬМИНОГА**

С соусом из жёлтого стручкового перца и майонезом

### **ТИРАДИТО ИЗ ЛОСОСЯ**

С соево-маракуйевым соусом

## СУШИ

**СУШИ УРАМАКИ**  
**ОСТРЫЙ РОЛЛ С ТОТОАБОЙ**  
**ГУНКАН С ФОРЕЛЬЮ**  
**ИРАНСКИЕ СУШИ**  
**ОШИ СУШИ МИКС**  
**МАКИ ТЕМПУРА**  
**ВЕГЕТАРИАНСКИЕ СУШИ**

\*Без водорослей, с огурцом, крем-сыром, авокадо

## САШИМИ

**САШИМИ ИЗ ЛОСОСЯ**  
**САШИМИ ИЗ ТУНЦА**  
**САШИМИ ИЗ КОРОНАДЫ**  
**САШИМИ ИЗ ТОТОАБЫ**

## НИГИРИ

**НИГИРИ ИЗ ЛОСОСЯ С ПЕРЦЕМ**

**МОРСКИЕ НИГИРИ ИЗ ТУНЦА**  
с семенами горчицы и кальмаром

**НИГИРИ ИЗ ГОВЯДИНЫ**  
с фламбированными перепелиными яйцами

**НИГИРИ ИЗ ФУА-ГРА**  
с фламбированным соусом из угря

**НИГИРИ ИЗ ЖЕЛТОХВОСТА**

## САЛАТЫ

**САЛАТ ИЗ ТУНЦА С КУНЖУТНОЙ  
КОРОЧКОЙ**  
На подложке из овощного салата, с соусом  
конфи из чеснока и имбиря

**САЛАТ ИЗ ОГУРЦА И МОРКОВИ**  
С соусом из кунжутного масла, чеснока и  
острого имбиря



## СУПЫ

### **ЧИЛКАНО С ТУНЦОМ**

Перец Рокото, сливки, жареный сыр Панела, хрустящая кукуруза

### **МИСО-СУП**

С тофу, морскими водорослями, шиитаке и зелёным луком

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

### **ЛАКИРОВАННАЯ УТКА**

С жареным рисом и соусом из жёлтого стручкового перца

### **РЁБРУШКИ С РИСОМ**

Маринад с имбирём, чеснок, картофель в соусе хуанкаина

### **ЛОСОСЬ С ФАРШЕМ**

Терияки из гуайявы, хрустящий рис, киноа и грибы

### **РИС ЧАУФА**

### **ТУНЕЦ С КУНЖУТНОЙ КОРОЧКОЙ**

С соусом из стручкового перца, перца Рокото и угля

### **ОСЬМИНОГ БАТАЯКИ**

На поджаренном молодом картофеле и чимичурри из шиитаке

### **ЛОМО САЛЬТАДО**

На подложке из кисловатого риса, поджаренные овощи, нарезанные соломкой, и соус из мясного сока и дольки золотистого картофеля

## ТЭППАНЪЯКИ

### **СУША И МОРЕ**

**ЛОСОСЬ**

**ТУНЕЦ**

**КРЕВЕТКА**

**РИБАЙ**

**СИРЛОИН**

**КУРИЦА**

**УТКА**

## ГРИЛЬ РОБАТА

**ШАШЛЫК ИЗ РУБЦА С ЦВЕТНЫМ ПЕРЦЕМ**

**ШАШЛЫК ИЗ КРЕВЕТОК С АНАНАСОМ**

**ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ**

**ШАШЛЫК ИЗ ЛОСОСЯ С МАНГО**

**ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ С БЕКОНОМ И ГОРЧИЦЕЙ ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ**

**ШАШЛЫК ИЗ КРЕВЕТОК И**

**ШАМПИНЬОНАМИ**

**ШАШЛЫК ИЗ ОСЬМИНОГА**

**ШАШЛЫК ИЗ РЫБЫ**

**ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ**

**ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ**

## ДЕСЕРТЫ

**REEF АРАХИСОВЫЙ МУСС**

**МОРОЖЕНОЕ ТЕМПУРА**

**ПОНЧИКИ С БАТАТОМ**

Подаётся с ванильным мороженым и шоколадным соусом

**ЮКАМОЧИ**

Классика Никкей, пирожное из маниока с ананасом с имбирными нотками, тапиока, настоящая в кокосовом молоке, и мороженое Адзуки

**БЕЗЕ НИККЕЙ**

Кремообразный пудинг на основе молока и безе со сливочным маслом

**ЛИЧЖИ**

Личи в сахарном сиропе



