

JAPANESE INSPIRED

FRESH

WAKAME SALAD

Wakame seaweed, Persian cucumber, edamame, soybean sprouts, orange, grapefruit, sweet aka miso, mango, toasted peanuts.

SOM TAM SALAD

Green chayote, shiitake garum, spring onion, carrots, toasted peanuts, ginger, sesame oil, tamari, heirloom cilantro, Kimchi jus.

SOUPS

SHOYU RAMEN

Kombu seaweed, shiitake broth, homemade soy milk, mirin sauce, tamari, wheat noodles, watercress, bok choy, spinach, toasted nori.

PHO

Veggie broth, cinnamon, star anis, clove, ginger, rice noodles, fresh basil, coriander, spring onions, mint, soy sprouts, Eureka lime, serrano pepper.

MAIN

YIN YANG BAO

Rice and wheat bread, pickled mushrooms, tempura mushrooms, mango, aka miso, cilantro, toasted peanuts, orange, pickled vegetables, cardamom.

PAD THAI

Rice noodles, tamarind, puya pepper chili, soybean sprouts, sautéed marinated tofu, peas, cilantro, basil, lemon, roasted peanuts, chives.

KANG PHET (THAI RED CURRY)

Homemade red curry paste, kaffir lime, taro, pickled bell peppers, crispy coconut shavings, fresh basil, Nozomi rice.

DUMPLINGS

Wheat dough, lacto-fermented cabbage, shiitake mushrooms, sesame oil, ginger, chives, red chili oil, black vinegar, tamari, homemade furikake.

YAKIMESHI HERUSHI

Nozomi rice, sautéed portobellos, zucchini, onion, garlic, ginger, carrot, tamari sauce, sesame oil, spicy tofu, aromatic herbs, bok choy.

+ Swap for - Sea scallops. 

PLANT BASED OMAKASE

NIGIRI

- Dehydrated Tomato Nigiri, dashi, preserved lemon
- Smoked Eggplant Nigiri, white miso, chives, and sesame 
- King Oyster Mushroom “Scallop” Nigiri, ponzu, white truffle, smoked salt
- Piquillo Pepper Nigiri, tare, kefir lime, Japanese rayu 

GUNKAN

- Cucumber Caviar Gunkan, kombu seaweed, and yuzu 
- Gunkan de Shiitake & Sésamo Negro 

MAKIS (2 ROLLS)

- Avocado, Green Mango & Mint Maki
- Sweet Potato & Kimchi Maki, togarashi, and tare

SUSHI

MIDORI MAKI

Asparagus, zucchini, charred cabbage, shiro miso, nori seaweed, Nozomi rice, toasted sesame seeds, homemade black garlic.

TANJUN

Avocado, sanyao pepper, cabbage, basil, coriander, shiso, truffle, sweet soy.

MAKIS

DESSERTS

OMAKASE

NIGIRIS (4 PIECES)

- Akami Tuna Nigiri, yuzu 
- Hamachi / Kampachi Nigiri, ponzu, sesame 
- Kabayaki-style Eel (Unagi) Nigiri, shiso 
- Kumamoto Oyster, momiji oroshi (spicy radish)  

GUNKAN (2 PIECES)

- Gunkan de Ikura y nori crujiente, yuzu 
- Gunkan de Atún Picante y cebollin 

MAKIS (2 ROLLS)

- Maki de Hamachi & Cítricos
- Maki de Anguila kabayaki & Aguacate 

SASHIMI (CHEF SELECTION OF FRESH CATCH OR SEAFOOD)

PINK

Star anis, glazed prune, beet juice, raspberry sorbet, prune foam, raspberry tulip.

BLACK

Dark chocolate biscuit, Nomelaka, black sesame ice cream, activated charcoal tulip.

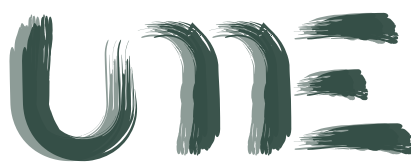
WHITE CHOCOLATE AND RASPBERRIES

White chocolate, fresh raspberries, matcha tea, homemade kefir.



While many businesses include a 20% service charge, we do not. Our team takes great pride in providing excellent service, and if you feel inclined, any gratuity is sincerely appreciated. It means a great deal to them and their families.

We are more than happy to accommodate any allergy restrictions within the limits of the menus we offer. We do not have food items that are not part of the menu. We serve food that is always fresh and prepared as you order. We appreciate your understanding.



JAPANESE INSPIRED

F
R
E
S
C
O

ENSALADA WAKAME



Alga wakame, pepino persa, edamame, germen de soya, naranja, toronja, aka miso dulce, mango, cacahuate tostado.

ENSALADA SOM TAM



Chayote verde, garum de shiitake, cebolla cambray, zanahorias, cacahuates tostados, jengibre, aceite de ajonjolí, tamari, cilantro criollo, jugo de kimchi.

P
L
A
T
O
S

YIN YANG BAO



Pan de arroz y trigo, setas en escabeche, tempura, mango y aka miso, cilantro, cacahuate, naranja, vegetales encurtidos con cardamomo.

PAD THAI



Fideos de arroz, tamarindo, chile puya, brotes de soya, tofu marinado salteado, chícharo en vaina, cilantro, albahaca, tamari, limón, cacahuate tostado y cebollín.

KANG PHET (CURRY ROJO THAI)



Curry rojo casero, lima kaffir, taro, pimientos encurtidos, soya, vinagre de arroz, coco crujiente, albahaca, rábanos, leche de coco, arroz Nozomi.

OMAKASE A BASE DE PLANTAS

NIGIRI

- Nigiri de Jitomate Deshidratado, dashi, limón preservado
- Nigiri de Berenjena Ahumada, miso blanco, cebollín y ajonjolí
- Nigiri de Setas King Oyster “Scallop, ponzu, trufa blanca, sal ahumada
- Nigiri de piquillo, tare, lima kéfir, rayu japones

GUNKAN

- Gunkan de Caviar de Pepino, alga kombu y yuzu
- Gunkan de Shiitake & Sésamo Negro

MAKIS (2 ROLLOS)

- Maki de Aguacate, Mango Verde y Menta
- Maki de camote y kimchi, togarashi y tare

MIDORI MAKI



Espárragos, calabaza italiana, col tatemada, shiro miso, alga nori, arroz Nozomi, ajonjolí tostado, ajo negro.

TANJUN



Uramaki relleno de aguacate y pimienta Sanyo, col blanca, albahaca, cilantro, shiso, trufa, soya dulce.

M
A
K
I
S

S
O
P
A
S

SHOYU RAMEN



Alga kombu, hongo shiitake, leche de soya casera, mirin, tamari, fideos, berros, bok choy, espinaca y alga nori.

PHO



Caldo de vegetales, canela, anís estrella, clavo, jengibre, fideos de arroz, albahaca fresca, cilantro, cebolla cambray, menta, brotes de soya, limón Eureka, chile serrano.

DUMPLINGS



Harina de trigo, col lactofermentada, hongo shiitake, aceite de ajonjolí, cebollín, jengibre, aceite de chile rojo, vinagre negro, tamari, furikake hecho en casa.

YAKIMESHI HERUSHI



Arroz Nozomi, portobellos salteados, calabaza italiana, cebolla, ajo, jengibre, zanahoria, tamari, aceite de ajonjolí, tofu picante, bok choy.

+ Cambiar por - Callos de hacha.



OMAKASE

NIGIRIS (4 PIEZAS)

- Nigiri de Atún akami, yuzu
- Nigiri de Hamachi / Kampachi, ponzu, ajonjolí
- Nigiri de Anguila (Unagi) estilo kabayaki, shizo
- Ostión Kumamoto, momiji oroshi (rabano picante)

GUNKAN (2 PIEZAS)

- Gunkan de Ikura y nori crujiente, yuzu
- Gunkan de Atún Picante y cebollín

MAKIS (2 ROLLOS)

- Maki de Hamachi & Cítricos
- Maki de Anguila kabayaki & Aguacate

SASHIMI (2 CORTES PRINCIPALES / A ELECCIÓN DEL CHEF)

PINK



Anís estrella, ciruela glaseada, jugo de betabel, sorbete de frambuesa, espuma de ciruela, tulip de frambuesa.

BLACK



Bizcocho de chocolate amargo, Nomelaka, helado de ajonjolí negro, tulip de carbón activado.

CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA



Chocolate blanco, frambuesas frescas, té matcha ceremonial, kéfir hecho en casa.

P
O
S
T
R
E
S



Mientras que muchos negocios incluyen un cargo por servicio del 20%, nosotros no lo hacemos. Nuestro equipo se enorgullece de brindar un servicio excelente, y si así lo deseas, cualquier propina será sinceramente apreciada. Esto significa mucho para ellos y sus familias.

Estaremos más que encantados de atender tus restricciones alimentarias dentro de las opciones que ofrecemos en nuestro menú. No contamos con platillos que no estén incluidos en la carta. Servimos comida siempre fresca y preparada al momento de hacer el pedido. Agradecemos mucho tu comprensión.