

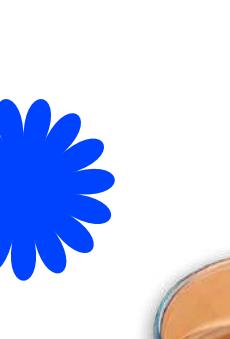
CARTA KYOTO

京都

IONES



PROMOCIONES

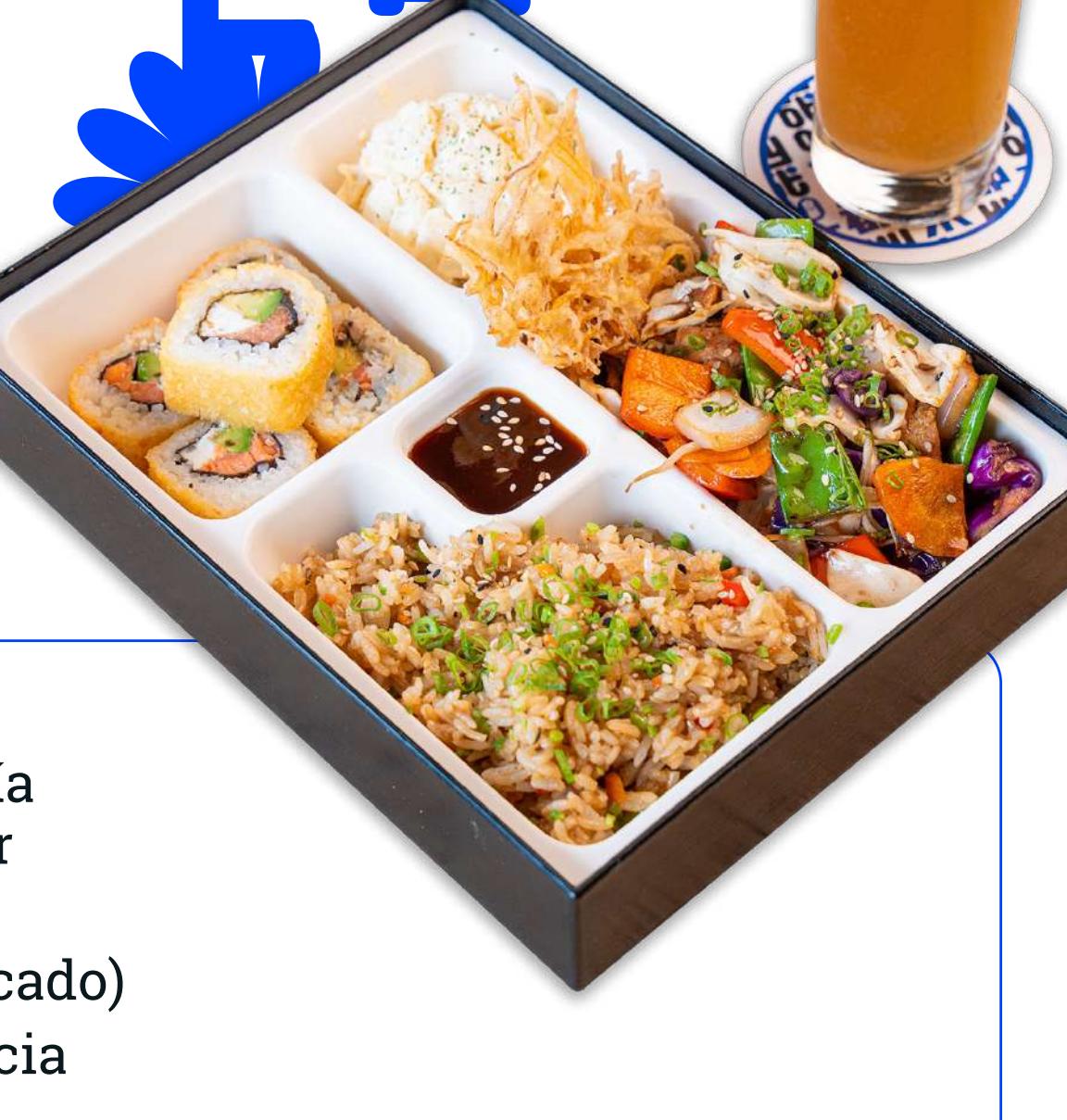


PR

MENÚ KYOTO *

- **1 fondo a elegir:** chicken katsu, chicken karage, chicken teriyaki 🍽, tonkatsu, yasaitame de pollo o tofu 🥑.
- **1 guarnición:** gohan, chahan veggie o ensalada fresca
- **Elige entre:** 5 unid. de makis (acevichado, furai, avocado) o 1 onigiri (buta miso, tuna mayo, pollo teriyaki).
- **Incluye:** pasta salad, 1 und. de tempura de verdura, bebida: cebada japonesa

25.90



- + S/4.90 adiciona 3 unidades de gyozas fritas, spring rolls 🥑, tori no karage o 1 taiyaki del día
- + S/4.90 cambia tu bebida (cebada japonesa) por limonada natural, de kion o hierba luisa
- + S/7.90 agrega ½ maki (acevichado, furai o avocado)
- + S/7.90 agrega 4 alitas del sabor de tu preferencia

Válido solo de lunes a viernes de 12pm a 5pm. No válido con otras promociones, paquetes y/o descuentos. Válido solo para consumo en salón. Costo adicional para llevar. No válido en días feriados.

KYOTO RAMEN CLASICO

Elige el sabor de tu ramen favorito (tonkotsu, tan tan 🍲, nippon, shoyu, miso) + media porción de chahan de pollo + 3 unidades de gyozas fritas

44.90



COMBO ESPECIAL MAKIS & RAMEN

Elige el sabor de tu ramen favorito (tonkotsu, tan tan 🍲, nippon, shoyu, miso) + ½ tabla de makis a elección (5 unidades)

44.90



Promoción válida de lunes a viernes durante todo el día. Aplica para todos los sabores de makis y ramen de nuestra carta (a excepción del ramen charsiu). No válido con otras promociones, paquetes y/o descuentos. Válido para consumo en salón. No válido en feriados.

BARRA LIBRE

Makis, alitas con papas fritas, onigiris, chahan de pollo o veggie, yasaitame de pollo, spring rolls 🥑, gyozas fritas, postres (helados y taiyaki del día).

- No sé podrá dejar más de una pieza o habrá penalidad correspondiente a cada plato de carta.
- La barra libre es individual.
- Los niños de 0 a 8 años no pagan por la barra libre (1 niño por adulto).
- Toda la mesa deberá consumir la misma promoción
- No válido con otras promociones, paquetes y/o descuentos.
- No válido para llevar ni para delivery. Tampoco se puede llevar ningún excedente.
- Máximo de tiempo para disfrutar la barra libre: 2 horas desde el primer pedido.

59.90



BARCO KYOTO

(RECOMENDADO 3-4 PAX)

- 30 piezas de makis (3 sabores a elegir)
- Tori no karage (1 porción)
- 8 unidades de alitas acevichadas
- 6 unidades de spring rolls 🥑
- 2 porciones de papas fritas

185.00



PIQUEO KYOTO

- Spring rolls  (3 unidades)
- Gyozas fritas (3 unidades)
- Alitas acevichadas (8 unidades)
- Ebi furai (3 unidades)
- Salsas: maracuyá, ponzu, tártara nikkei

59.90



SPRING ROLLS 6 UNID.

Enrollado de masa crocante relleno con vegetales de estación; acompañado con salsa ponzu.

28.00



GYOZAS 6 UNID.

Tradicional dumpling relleno de cerdo y vegetales. Pídelas como más te gusten, fritas o cocidas al vapor en dos tiempos. Acompañado de salsa ponzu.

28.00



TORI NO KARAGE

Trozos de pollo crocante, acompañado de tártara nikkei y ensalada de col.

28.00



EBI FURAI 6 UNID.

Langostinos empanizados al panko, acompañado de tártara nikkei.

29.90



ALITAS CON PAPAS FRITAS 8 UNID.

SHIO

Bañadas en salsa de especias orientales, cubierta de poro crispy.

NIKKEI

Glaseadas con salsa dulce teriyaki, semillas de ajonjolí, hilos de masa crocante y cebolla china.

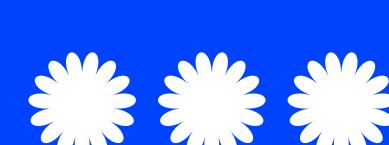
ACEVICHADA

En salsa acevichada, chalaquita, brotes de culantro, cubierta de hilos de camote.

HONEY GARLIC

Salsa chilli dulce, semillas de ajonjolí, ajo crocante, chalaquita y culantro.

29.00



グ



TIRADITOS Y CEVICHES



TIRADITO KYOTO

Cortes de pesca del día flameado y bañados con salsa tataki, picadillo de rocoto, ajo crocante, kyuri y choclo dulce. Acompañado de galletas sui kao para montar y disfrutar.

38.00

京
者



TIRADITO DE AJÍ AMARILLO

Pesca del día, leche de tigre al ají amarillo, camote, chalaquita y chicharrón de pota.

38.00



PULPO AL OLIVO

Pulpo, palta, salsa cremosa de olivo, leche de tigre, furikake, chalaquita acompañado de galletas sui kao para dípear.

38.00

たこ



CEVICHE CLÁSICO

Pesca del día, leche de tigre, camote, canchita chulpi, choclo.

45.00



CEVICHE CARRETILLERO

Pesca del día, leche de tigre, crema de ají amarillo, chicharrón de pota, camote, choclo, chifle.

47.00



SASHIMI 4 UNID.

Salmón
Atún / Bonito
Pulpo

32.00

刺身



SUSHI



SUSHI

NIGIRI

Salmón
Atún / Bonito
Pulpo

18.00

握り





5 piezas

20.00

10 piezas

33.00

KYOTO 🔮🔥

Relleno con pescado empanizado y palta, cubierto con crema de trucha, crocante de piel de pescado y salsa taré.

**CALIFORNIA**

Relleno con salmón, palta y queso crema, cubierto con ajonjolí.

**NORUKI** 🔮

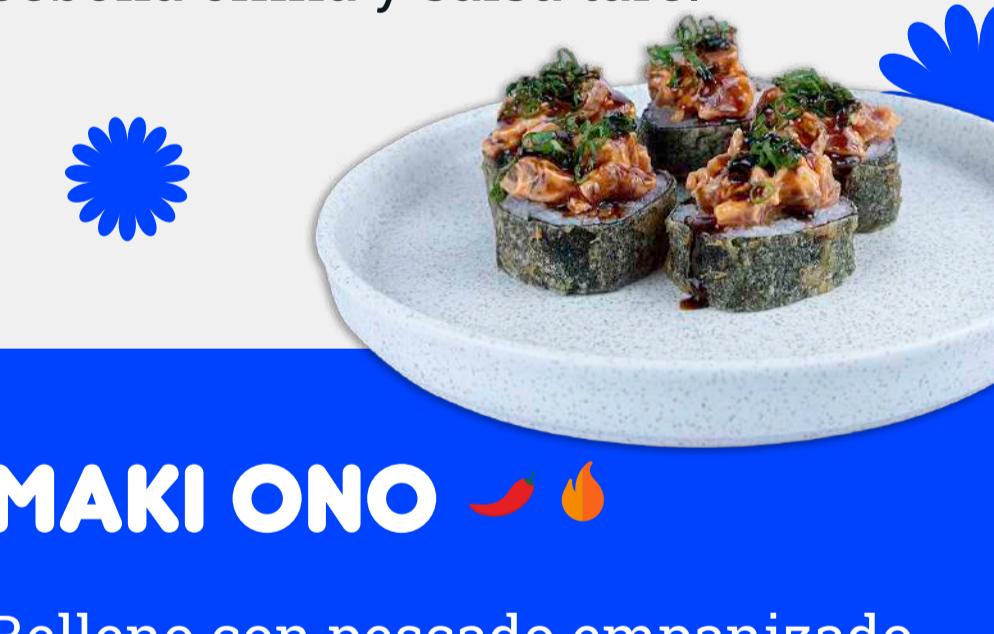
Relleno con plátano tempura y palta, ajonjolí por fuera, montado con trozos de chicken katsu, bañado en ají de pollería y papas al hilo.

**ANTICUCHERO** 🔮

Relleno de langostino empanizado y palta, cubierto con pescado flameado, aderezo anticuchero, cebolla china, hilos de papa amarilla.

**AVOCADO** 🔮

Relleno de langostino empanizado, queso crema y tenkasu, cobertura de palta y ajonjolí. Bañado en salsa taré.

**LOMO SALTADO** 🔮

Relleno con pollo empanizado, queso crema y tenkasu cubierto de lomo fino flameado con salteado de lomo al jugo y crocante de poro.

**CHALACO** 🔮

Relleno con pescado empanizado y palta, cubierto con chicharrón de pata, chalaquita y salsa de rocoto acevichada.

**DRAGON ROLL** 🔮

Nori tempura por fuera, relleno de pescado empanizado y palta. Cubierto de tartar de pescado con toque picante, cebolla china y salsa taré.

**MAKI ONO** 🔮🔥

Relleno con pescado empanizado, queso crema y palta, ajonjolí por fuera, montado en salsa de mariscos cremoso.

ALASKA 🔮🔥

Relleno de salmón spicy, kyuri y palta, ajonjolí por fuera, tenkasu y salsa taré.

TRES QUESOS 🔮🔥

Relleno con pescado empanizado y palta, gratinado con salsa de 3 quesos, galleta de parmesano, gotas de limón y tabasco.

**OLIVO**

Relleno de langostino empanizado y palta, ajonjolí por fuera, montado con tartar de pulpo al olivo, pachikay de rocoto y furikake nikkei.

**TATAKI** 🔮

Relleno de langostino empanizado y palta, cubierto con ajonjolí y pescado flameado, salsa oriental, pachikay de rocoto, cebolla china y ajo crocante.

**PHILLY** 🔮🔥

Relleno de langostino empanizado y palta, cubierto de queso crema, chimichurri, hilos de pasta crujiente y salsa taré.

**CEVILLANO**

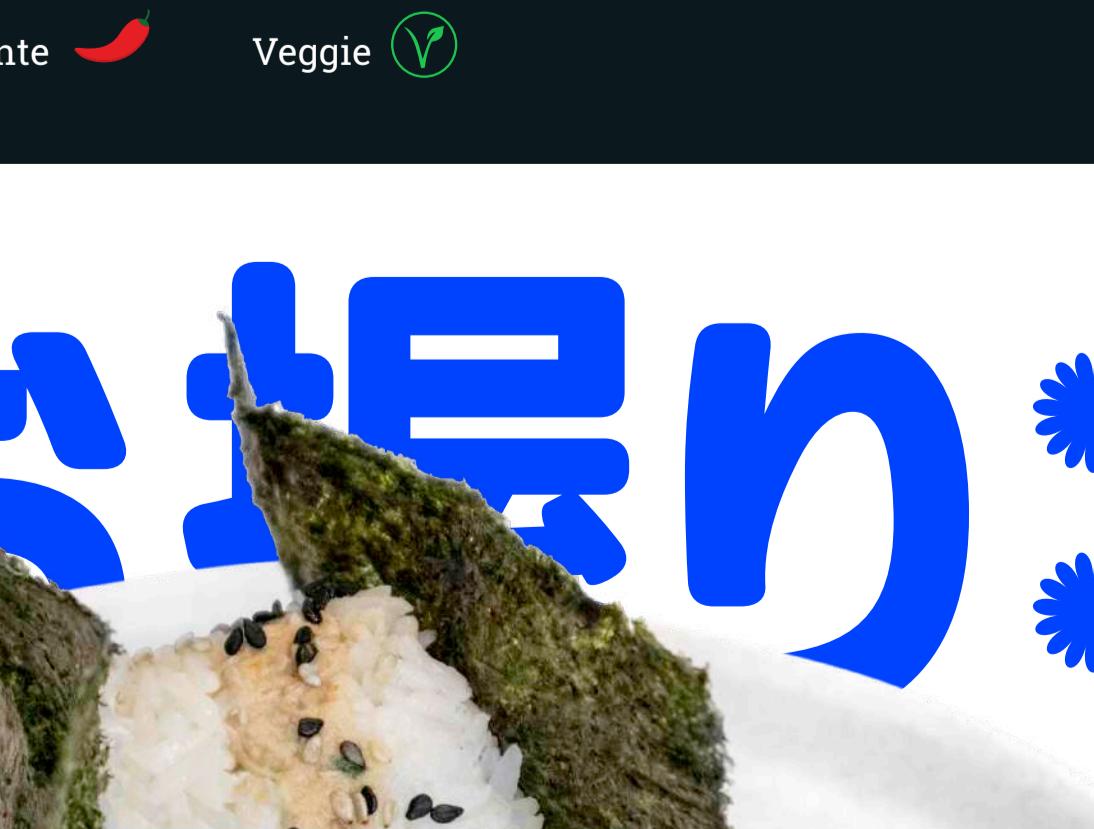
Relleno de langostino empanizado y palta, cubierto con tartar de pescado al ají amarillo, cebolla china e hilos de camote crocante.

**PARRILLERO** 🔮

Relleno con pollo empanizado, queso crema y tenkasu cubierto con lomo fino flameado y chimichurri.

**BATAYAKI** 🔮🔥

Relleno con pescado empanizado y palta, cubierto de ajonjolí y mariscos batayaki, togarashi, tenkasu y salsa taré.

**PAQUETE MAKI**

30 piezas de makis

(3 sabores)

82.00

40 piezas de makis

(4 sabores)

99.00

Flambeado 🔮

Dulce 🎂

Picante 🔮

V. veggie 🥑

ONIGIRI

Clásico snack japonés, hecho de arroz relleno con:

- Tuna mayo
- Cerdo con miso
- Salmon spicy
- Chicken teriyaki

8.50

Flambeado 🔮

Dulce 🎂

Picante 🔮

V. veggie 🥑

Flambeado 🔮

Dulce 🎂

Picante 🔮

V. veggie 🥑

Flambeado 🔮

Dulce 🎂

Picante 🔮

V. veggie 🥑

Flambeado 🔮

Dulce 🎂

Picante 🔮

V. veggie 🥑

Flambeado 🔮

Dulce 🎂

Picante 🔮

V. veggie 🥑

Flambeado 🔮

Dulce 🎂

Picante 🔮

V. veggie 🥑

Flambeado 🔮

Dulce 🎂

Picante 🔮

V. veggie 🥑

Flambeado 🔮

Dulce 🎂

Picante 🔮

V. veggie 🥑

Flambeado 🔮

Dulce 🎂

Picante 🔮

V. veggie 🥑

Flambeado 🔮

Dulce 🎂

Picante 🔮

V. veggie 🥑

Flambeado 🔮

Dulce 🎂

Picante 🔮

V. veggie 🥑

Flambeado 🔮

Dulce 🎂

Picante 🔮

V. veggie 🥑

Flambeado 🔮

Dulce 🎂

Picante 🔮

V. veggie 🥑

Flambeado 🔮

Dulce 🎂

Picante 🔮

V. veggie 🥑

Flambeado 🔮

Dulce 🎂

Picante 🔮

V. veggie 🥑

Flambeado 🔮

Dulce 🎂

Picante 🔮

V. veggie 🥑

Flambeado 🔮

Dulce 🎂

Picante 🔮

V. veggie 🥑

Flambeado 🔮

Dulce 🎂

Picante 🔮

V. veggie 🥑

Flambeado 🔮

Dulce 🎂

Picante 🔮

V. veggie 🥑

Flambeado 🔮

Dulce 🎂

Picante 🔮

V. veggie 🥑

Flambeado 🔮

Dulce 🎂

Picante 🔮

V. veggie 🥑

Flambeado 🔮

Dulce 🎂

Picante 🔮

V. veggie 🥑

Flambeado 🔮

Dulce 🎂

Picante 🔮

V. veggie 🥑

Flambeado 🔮

Dulce 🎂

Picante 🔮

V. veggie 🥑

Flambeado 🔮

Dulce 🎂

Picante 🔮

V. veggie 🥑

Flambeado 🔮

Dulce 🎂

Picante 🔮

V. veggie 🥑

Flambeado 🔮

Dulce 🎂

Picante 🔮

V. veggie 🥑

Flambeado 🔮

Dulce 🎂

Picante 🔮

V. veggie 🥑

Flambeado 🔮

Dulce 🎂

Picante 🔮

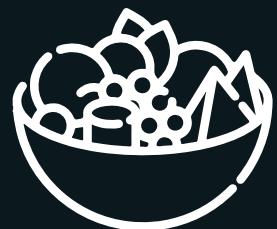
V. veggie 🥑

Flambeado 🔮

Dulce 🎂

Picante 🔮

LAD



POKE AND SALAD



KYURI SALAD

Kyuri, tofu, aceite de ajonjolí, ponzu, ají limo, culantro, negui, ajonjolí.

23.00

きゅう



KYOTO SALAD

Lechuga fresca, zanahoria, tomate cherry, choclo dulce, chips de queso parmesano, dressing y huevo a medio cocer.

Elije entre chicken katsu o pollo a la plancha.
Consulta por la opción con tofu 

34.00

古都



CHIRASHI POKE

Shari, tartar de pesca del día nikkei, tartar de salmón y pulpo acevichado, zanahoria, kyuri, palta, chalaquita, semillas de ajonjolí y tenkasu.

36.00



CEVICHE POKE

Arroz blanco, cevichito, chifles, camote en hilos, cancha chullpi, chicharrón de pota, kyuri, choclo y leche de tigre en shot.

36.00

セビーチー



MENÚ KIDS

- Chicken katsu / tori no karage / sakana furai
- Arroz blanco o papas fritas
- Pasta salad
- Postre: taiyaki del día
- Bebida: limonada natural o cebada japonesa.

28.00**キッズメニュー****CHICKEN KATSU**

Pechuga de pollo empanizado acompañado con ensalada de pasta, col y arroz blanco.

36.00**チキンカツ****TONKATSU**

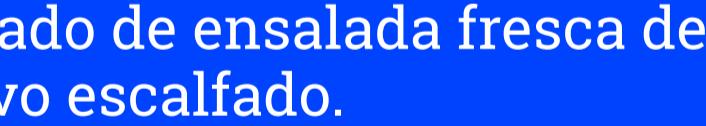
Carne de cerdo empanizado acompañado con ensalada de pasta, col y arroz blanco.

36.00**YASAITAME**

Tradicional salteado japonés de verduras. Acompañado con arroz blanco.

38.00**YAKISOBA**

Fideos salteados con langostinos, pollo y vegetales, cubierto de una tortilla de huevo húmeda, con salsa okonomiyaki y mayonesa.

39.00**野菜****焼キソば****FIDEOS BATAYAKI**

Fideos salteados en mantequilla y queso parmesano, picadillo de rocoto lomo saltado con cebolla, holantao, hongos shiitake y frejol chino. Acompañado de ensalada fresca de zanahoria y huevo escalfado.

49.00**LOMO SALTADO MONTADO**

Jugoso saltado de lomo fino, cebolla roja, tomate, ají amarillo, cebolla china. Acompañado de papas fritas, gohan, huevo frito y plátano tempura.

49.00**COSTILLAS AL MISO**

Ideal para compartir. 700gr de tiernas costillas de cerdo cocidas a baja temperatura por 48 horas, glaseadas con miel de salsa miso, cubiertas con semillas de ajonjoli y cebolla china. Acompañado de papas fritas y chahan veggie.

65.00

BENTO CLÁSICO

Incluye

- 1 Complemento a elegir (gohan, chahan veggie o ensalada fresca).
- 1 variedad de makis a elegir (5 unidades) o 1 variedad de onigiri de cualquier sabor de carta.
- 1 proteína a elegir (chicken katsu, tonkatsu, tori no karage, yasaitame de pollo o tofu frito, chicken teriyaki).
- Gyozas fritas.

35.00



BENTO CEVICHE

Incluye

- 1 Complemento a elegir (gohan, chahan veggie o ensalada fresca).
- 1 variedad de makis a elegir (5 unidades) o 1 variedad de onigiri de cualquier sabor de carta.
- 1 fondo: ceviche carretillero
- Chicharrón de pota y de langostinos.

45.00



BENTO MATSURI

Incluye

- Cortes de sashimi a elección del itamae
- Elige: 3 unidades de nigiri a elección, o 1 variedad de makis (5 unidades) o 1 onigiri de cualquier sabor de carta
- 1 fondo: Yakisoba
- 3 unidades de ebi furai y 4 unidades de chicken karage

55.00





KATSUDON

Un clásico de la comida japonesa. Carne de cerdo empanizado, cebolla blanca sudada en un guiso de especias japonesas y tortilla húmeda de huevo.

36.00



カツ丼

TERIYAKIDON

Trozos jugosos de pollo glaseado en salsa teriyaki, huevo pochado, mayonesa, ajonjolí, cebolla china, picadillo de rocoto y kizami nori.

34.00



KYOTOKAI 🌶

Pollo frito salteado con vegetales y mango al wok, salsa tropical con un toque de picante y semillas de ajonjolí.

Consulta también por la opción veggie de tofu .

34.00



BUTADON

Plato tradicional japonés. Láminas de panceta cocida a la plancha con salsa especial, cebolla china, coronado con huevo pochado.

39.00



AS

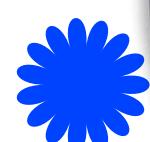
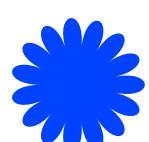
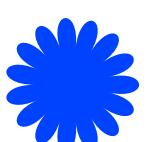


ARROCES Y EXTRAS



AEROPUERTO

Arroz frito con fideos ramen crocantes con pollo y chanchito, acompañado de una tortilla de huevo a medio cocer y salsa agridulce.

34.00

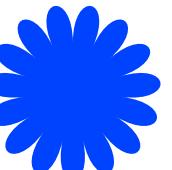
CHAHAN

Arroz frito con verduras al wok, huevo, cashews, masa crocante.

Pollo con langostinos / Veggie (vegetales y hongos shitake 

29.90

FURAIDO POTATO

10.00 フライドポ

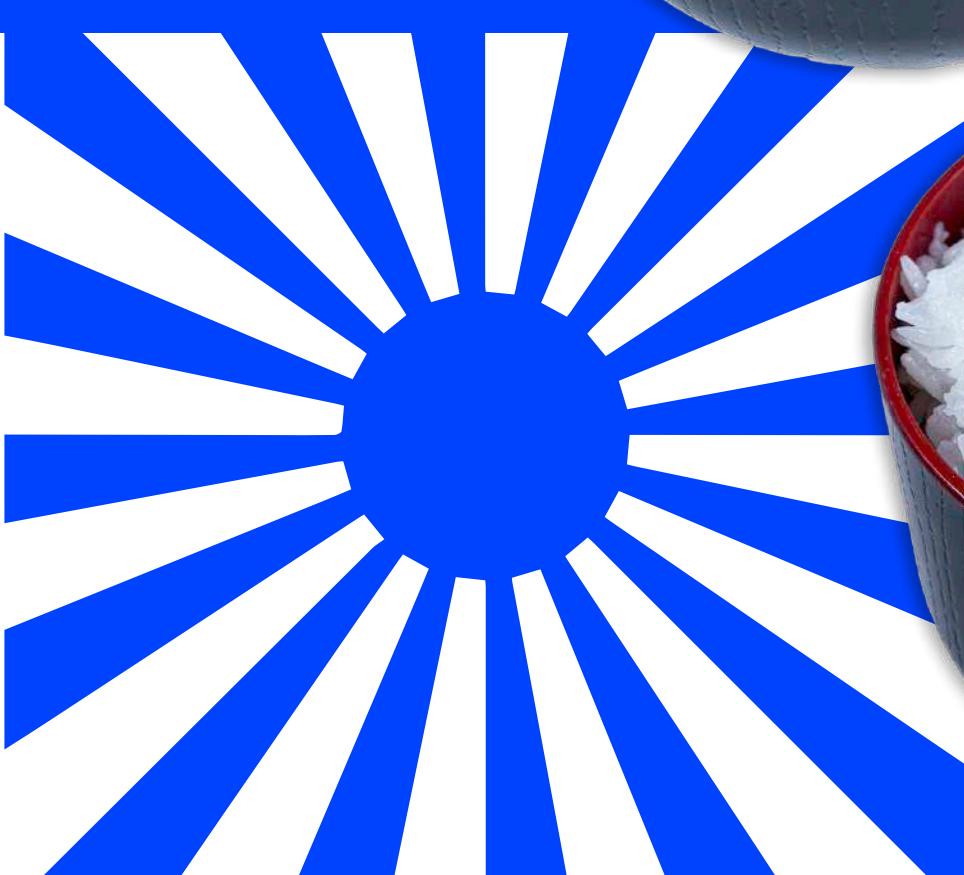
PASTA SALAD

Ensalada con fideos cortos con mayonesa, papa, choclito americano, kyuri y zanahoria.

10.00

GOHAN

Arroz blanco glutinoso

8.00



RAMEN



RAMEN

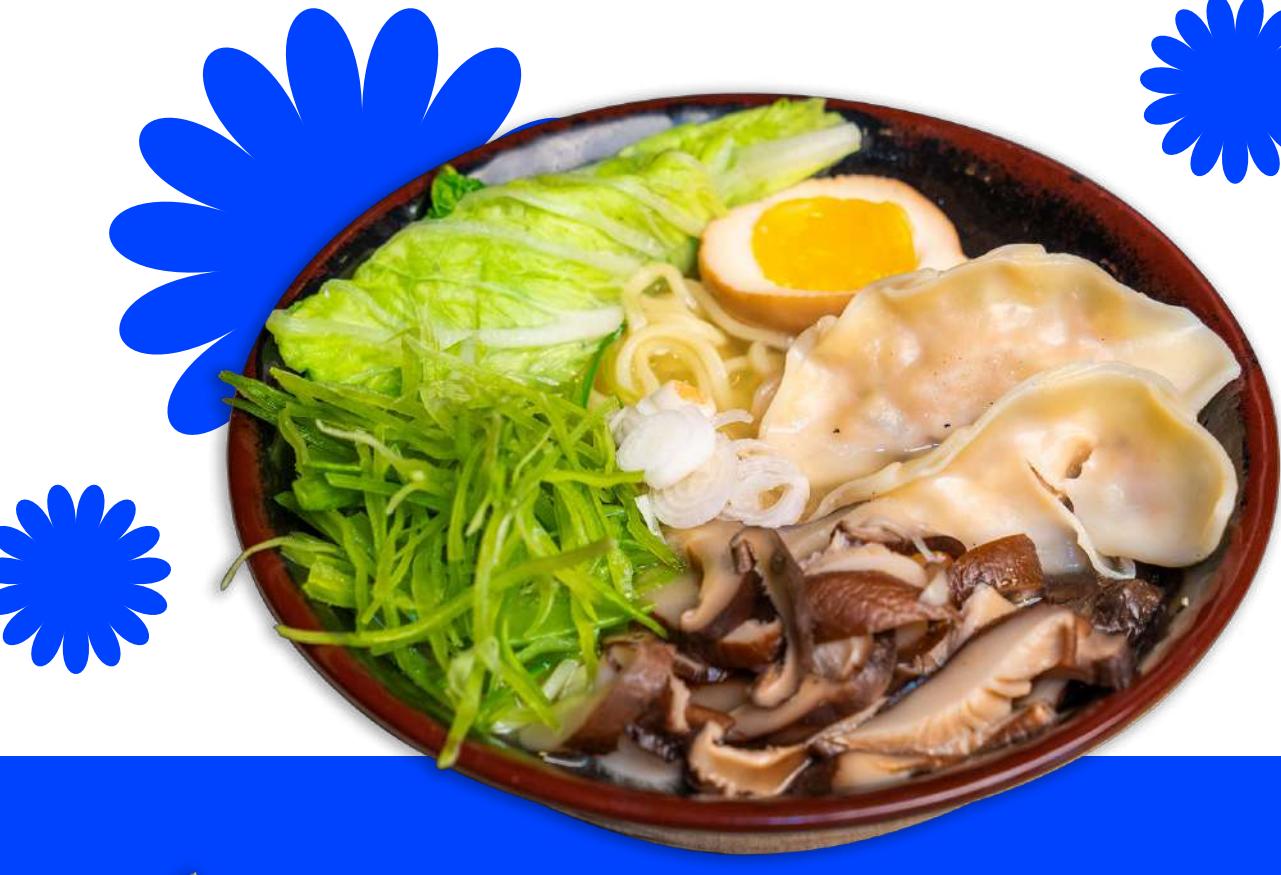


RAMEN

NIPPON

Caldo a base de pollo, gyozas, holantao, col china, shiitake, huevo, nori y cebolla china.

32.90



SHOYU

Caldo tradicional hecho a base de pollo, sillao y especias japonesas, panceta de cerdo, huevo, frejol chino, naruto, choclo dulce, nori y cebolla china.

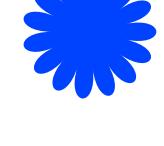
32.90



MISO

Caldo tradicional hecho a base de miso, panceta de cerdo, huevo, frejol chino, naruto, poro crocante, nori, cebolla china.

32.90



TONKOTSU

Caldo concentrado a base de cerdo, panceta de cerdo, huevo, frejol chino, naruto, nori, alga wanyi, cebolla china.

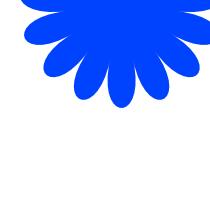
32.90



TAN TAN 🌶️

Caldo concentrado picante, panceta de cerdo, choclo dulce, fideos ramen, huevo, pac choy, nori, cebolla china.

32.90



CHARSIU RAMEN

¡Cuidado! Ramen alto en Proteína. Disfruta de tu ramen favorito recargado con 6 cortes tiernos de panceta de cerdo.

Elije tu sabor favorito: shoyu, miso, tonkotsu o tan tan.

38.90



POSTRES



POSTRES



POST

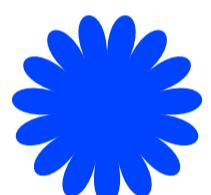
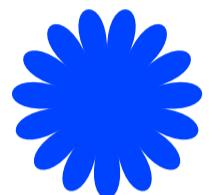
TAIYAKI KYOTO

Pastel en forma de pez relleno de:

- Chocolate
- Manjar blanco
- Crema de avellanas
- Crema pastelera

Acompañado de una bola de helado.

16.00



MOCHI HELADO 2 UNID.

El postre más popular de la gastronomía japonesa, relleno de helado de frutas de estación.

Consultar por los sabores disponibles

18.00

もちアイ



COCTELERÍA KYOTO

京都

LA EXPERIENCIA DEL ARTE
DE LA INNOVACIÓN KYOTO
(COCTELERÍA DE AUTOR)



MATZURI [FIESTA Y AGASAJO]

Cóctel a base de ron rubio y tequila, cítricos y jarabe de almendras artesanal.

33.00



SAKURA [SÍMBOLO DE LA VIDA Y LA BELLEZA]

Cóctel refrescante a base de ron, hierbas, coco y cítricos.

33.00



OMOIKANE [DIOS DE LA SABIDURÍA]

Cóctel a base de bourbon, sake, toques de piña golden y cítricos, jarabe de granada.

33.00



FORTUNA

Cóctel elaborado con iichico (licor de cebada japonesa), almíbar de piña, cítricos, y tónica.

35.00



KOUN [SUERTE Y PROSPERIDAD]

Cóctel a base de nigori (sake al estilo tradicional con poco filtrado), ron rubio, jarabe de almendras artesanal, cítricos y amaros.

33.00



SHINJUU [AMISTAD VERDADERA]

Cóctel a base de gin, sitera (amaro de limón rugoso), bitters y toques de piña golden.

35.00



LA EXPERIENCIA DEL TONIC NIKKEI

(COCTELERÍA CON BAJO PORCENTAJE DE ALCOHOL
PARA ACOMPAÑAMIENTO DE COMIDAS)



SAKE APPLE TONIC

Sake con manzana, gin y agua tónica aromatizado con canela.

33.00



SAKE LYCHEE TONIC

Sake con lychee, gin y agua tónica aromatizado con lychee.

33.00



APEROL SPRITZ

Clásico aperol, prosecco y soda.

25.00



SITERA TONIC

Gin, sitera (amaro de limón rugoso), bitter y agua tónica.

33.00



FRESH TONIC

Cynar (licor de alcachofa), gin, cítricos y agua tónica.

33.00



SADO
ON
L)



LA EXPERIENCIA DEL PASADO

(CÓCTELES CLÁSICOS VINTAGE CON
ALTO PORCENTAJE DE ALCOHOL)



NEGRONI

25.00



MANHATTAN

25.00



MARTINI DRY

25.00



OLD FASHIONED

25.00



CAPITAN

25.00



COSMOPOLITAN

25.00



SICO



LA EXPERIENCIA DEL SABOR CLÁSICO

MOJITO CLÁSICO

[PUEDES PEDIRLO TAMBIÉN DE MARACUYÁ, FRESA O MANGO]

23.00

JAGGER MOJITO

[CLÁSICO Y MARACUYÁ]

25.00

CHILCANO

[CLÁSICO, MARACUYÁ, PIÑA CON CARDAMOMO, FRUTOS ROJOS, FRESA, KION Y AGUAYMANTO]

20.00

SOURS

[CLÁSICO Y MARACUYÁ]

24.00

MOSCOW MULE

23.00

GIN TONIC

[AROMATIZADO CON CARDAMOMO, CANELA, ANÍS ESTRELLA, PIEL DE LIMA, PIEL DE LIMÓN, PIEL DE NARANJA, PIEL DE TORONJA Y KIURI]

25.00

DAIKIRI

[LIMÓN, MARACUYÁ, FRESA O MANGO]

23.00

MARGARITA

[CLÁSICA, FRESA, MARACUYÁ, MANGO]. PUEDES PEDIRLO TAMBIÉN COMO FROZEN]

23.00

APPLE MARTINI

25.00

DARK AND STORMY

25.00

PISCO PUNCH

23.00

TINTO DE VERANO

[CÓCTEL A BASE DE VINO TINTO]

23.00

KYOTO DE VERANO

[CÓCTEL A BASE DE VINO BLANCO]

23.00



Kyoto de verano



Pisco sour

PITEADOS KYOTO

[COCTELERÍA CALIENTE]

RYUJIN

[DIOS DRAGÓN]

Infusión bora bora, macerado de canela, sake y cítricos.

32.00

TENRYU

[DRAGÓN CELESTIAL]

Infusión de frutos amarillos, macerado de canela, almíbar de kion y cítricos.

32.00

GINEBRA

Por vaso

28.00

30.00

36.00

Mixes: Tónica Britvic.

ESPECIAS: Cardamono - Kiuri - Piel de cítricos
- Canela - Anís estrella.

WHISKY / WHISKEY

Por vaso

40.00

30.00

30.00

65.00

**JOHNNIE WALKER
GOLD RESERVE**

**JOHNNIE WALKER
BLACK LABEL**

JACK DANIELS

WHISKY JAPONÉS

Mixes: Coca Cola- Coca Zero- Ginger Ale-
Sprite – Agua sin gas o con gas.

MOCKTAIL

[BEBIDAS SIN ALCOHOL]

AKAI MORI

Infusión de frutos rojos, jarabe de frutos rojos y cítricos.

16.00

YUGEN

[SENTIDO PROFUNDO POR LA BELLEZA DEL UNIVERSO]

Infusión de piña, durazno y naranja, pure de mango y maracuyá.

16.00

DAISUKI

[AMOR]

Infusión de hierba luisa, almíbar de piña y cítricos.

16.00

LIMONADAS

Clásica, hierba luisa o jengibre

11.00

Frutos rojos

15.00

Frozen

15.00



RON

ZACAPA SOLERA 23
DIPLOMÁTICO RESERVA EXCLUSIVA
BOTRAN 8 AÑOS

Mixes: coca cola, coca cola zero, ginger ale, agua con gas, agua sin gas, sprite.

Por vaso

32.00

32.00

30.00

VINOS BLANCO

INTIPALKA CHARDONNAY

Por copa

19.00

INTIPALKA SAUVIGNON BLANC

Por botella

100.00

VINOS TINTOS

INTIPALKA MALBEC

Por copa

19.00

**INTIPALKA BLEND
(CABERNET, SAUVIGNON, SIRAH)**

Por botella

120.00

ESPUMANTES

PROSECCO CINZANO 750ML

Por botella

140.00

RICADONNA ASTI 750ML

160.00

GASIFICADOS

COCA COLA
COCA COLA ZERO
INKA KOLA
INKA KOLA ZERO
Sprite
SAN MATEO CON GAS
SAN MATEO SIN GAS
REDBULL
(SUGAR FREE, WATERMELON, TROPICAL, GREEN Y ORIGINAL)

8.00

8.00

8.00

8.00

8.00

8.00

15.00

EXTRAS

GREY GOOSE
FERNET BRANCA
BAILEYS
JAGERMEISTER
SAMBUCA

32.00
20.00
20.00
22.00
22.00

CERVEZAS

PILSEN
**CUSQUEÑA
(DORADA, MALTA)**
CORONA
STELLA ARTOIS
CERVEZA JAPONESA

11.00
11.00
13.00
16.00
16.00

SAKE

Botella (375ml) Tokuri (jarra 120ml)

SAKE APPLE
SAKE LYCHEE

85.00 **28.00**

85.00 **28.00**

INFUSIONES / CAFÉ

**TÉ VERDE
(OCHA)**
TÉ VERDE DE KION
**TÉ DE FRUTOS ROJOS
(JONETSU)**
**CEBADA JAPONESA FRÍA
(MUGICHA)**
CAFÉ AMERICANO

12.00

15.00

15.00

12.00

8.00