



EN TRADAS

Satays de Pollo

Brochetas a la parrilla bañadas en salsa de cacahuete.

Rollos Vietnamitas de Camarón

Servidos con aguacate y salsa de mango.

Bolitas de Queso Oriental

Servidas con salsa teriyaki y ajonjolí.

Calamares Tempura

Anillos de calamar a la plancha bañados en salsa teriyaki.

Kushiage

Brochetas de res y pollo empanizadas y marinadas con ajo y jengibre.

SOPAS

Sopa de Almeja

Perfumada con vino de arroz.

Miso Shiro

Consomé de soya y alga marina.

Dubin Mushi

Servida con shitake, espinaca y camarones.

PLATOS PRINCIPALES

Tepanyaki

De verduras, camarón, pollo, res o mixto.

Chop Souey

De cerdo, germinados y duraznos frescos.

EN TREES

Chicken Satay

Chicken Kebab covered with peanut sauce.

Vietnamese Shrimp Rolls

Served with avocado and mango sauce.

Oriental Cheese Balls

Served with teriyaki sauce topped with sesame.

Calamari tempura

Sauté with teriyaki sauce and served with yakimeshi rice.

Kushiage

Beef and chicken kebab breaded and marinated with garlic and ginger.

SOU PS

Clam soup

Prepared with sake and ginger.

Miso Shiro

With tofufu kelp & onion.

Dubin Mushi

Served with spinach, shitake mushrooms and shrimps.

MAIN DISHES

Tepanyaki

Vegetables, shrimp, chicken, beef or combo.

Chop Souey

Pork stew prepared with soy germ and peach.



Pollo Agridulce

Preparado con la tradicional salsa de ciruela acompañado de piña.

Filete de pescado tankun-on-kang-yo

Servido con col china, brotes de bambú, zetas y pimientos.

Yakisoba

Tallarines fritos, salteados con calamares y camarón.

POSTRES

Helado Frito

Con un ligero baño de chocolate.

Fujiyama

Gelatina de café y leche con helado de crema.

Rollos de Plátano

Frito y servido con helado de vainilla.

Mousse de Jengibre

Con rebanadas de durazno y azúcar glas.

Disfrute de nuestra barra de sushi y ensaladas

El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien lo solicita.

Sweet and Sour Chicken

Chinese sauce, wild mushrooms and red pepper.

Fish Fillet tankun-on-kang-yo

Served with Chinese cabbage, bamboo shoots, mushroom and pepper.

Yakisoba

Noddles Sautéed wuth calamari and shrimps.

DESSERTS

Ice cream tempura

Topped with chocolate.

Fujiyama

Coffee jelly and milk topped with vanilla ice cream.

Banana Rolls

Fried and served with vanilla ice cream.

Ginger Mousse

Served with peach slices and sugar.

Enjoy the sushi and salad bar.

The sushi is made with raw ingredients, use of them is at your own risk.