Kiichi Imperial

ENTRADAS
Guioza de Wagyu
Harumaki *(queijo)*
Pipoquinha de camarão
Croquete de siri
Ebichin *(camarão)*
Mexilhão com vinagrete picante na colher
Edamame
Camarão empanado com molho especial
Shimeji
Missoshiro
Gohan

PRATOS QUENTES
Teppan: salmão ou anchova
Yakissoba *(consulte o garçom)*
Salmão ao molho de maracujá
Salmão marinado ao molho missô
Tempurá de legumes
Tempurá de milho doce
Soba de camarão
Lula na chapa
Camarão alho e óleo

TEMAKIS
(consulte o garçom)

SASHIMIS
Peixe da estação
Atum selado
Salmão
Polvo *(limitado)*

CARPACCIOS
Peixe branco ao molho verde
Peixe branco ao molho de alcaparras
Peixe branco com gengibre caramelizado e ovas
Salmão com azeite trufado e raspas de limão siciliano
Carpaccio na pedra de sal *(consulte o garçom)*
Carpaccio ao molho de laranja e mel
Salmão no maçarico
Ceviche
Shissô empanado

NIGUIRIS
Barriga de salmão trufada flor de sal
Camarão com ovas
Peixe branco com gengibre caramelizado e ovas

GUNKAS
Tradicional
Shimeji, vieira ou couve
Salmão com camarão
Ovo de codorna

MAKIMONOS
Uramaki de salmão,
Avocado e maionese spicy
Uramaki de salmão, camarão e cream cheese
Uramaki atum spicy
Hot roll
Soft maki *(camarão e maionese japonesa)*

ESPECIAIS DA CASA
(limitado)

Gunka de centolla
Gunka de unagui
Niguiri de atum com foie gras
Niguiri wagyu maçaricado

SOBREMESA
Brownie com sorvete finalizado com calda quente

SISTEMA RODÍZIO
R$ 209,90 *(por pessoa)*
** rodízio sem arroz, acréscimo de 15,00*

Consulte o garçom para outras opções de pratos

HOSPITALIDADE & SABOR KIICHI
DESDE 2007