Kiichi
Temporada

ENTRADAS
Shimeji na manteiga
Ebichin de camarão
Harumaki de queijo
Harumaki de shimeji
Camarão à dorê
Camarão alho e óleo
Lula na chapa

TEMAKIS
Califórnia - manga, kani, e pepino
Empanado
Surpresa
Skin
Salmão
Salmão com shimeji
Salmão com geleia
Salmão grelhado
Atum
Peixe Branco
Especial - ovas, salmão e crispi

PRATOS FRIOS
Sashimi
(salmão, atum, peixe branco e especiais do chef)
Niguiri
(salmão, atum, peixe branco e especiais do chef)
Uramaki
(salmão, atum e especiais do chef)
Jow
(salmão, geleia e Chico Cesar)
Hossomaki
(salmão, pepino e kani)
Hot Rolls e Mini Hots especiais
Hot de banana com doce de leite ou chocolate
Sashimi de atum selado com molho de laranja
Carpaccio ao molho de ervas
Carpaccio trufado com raspas de limão siciliano
Tataki de salmão, atum ou peixe branco trufado
Sashimi agridoce
Sashimi com molho picante
Ceviche Kiichi
Salmão no maçaricado

PRATOS QUENTES
Teppan de frango
Teppan de anchova
Teppan de legumes
Yakisoba vegetariano
Yakisoba de frango
Yakisoba misto
Tempurá de legumes
Soba de camarão
Salmão ao molho de maracujá
Salmão ao molho de laranja
Frango picante
Karaage de frango
Risoto de shimeji
Robata de carne com queijo

SOBREMESA
Sobremesa da casa
(consulte o garçom)

SISTEMA RODÍZIO
(por pessoa)

R$ 149,90
de segunda a sexta - feira

R$ 159,90
sábados, domingos e feriados

** rodízio sem arroz, acréscimo de 15,00*
Consulte o garçom para outras opções de pratos

HOSPITALIDADE & SABOR KIICHI
DESDE 2007