

VERSÃO: 07.2024.01



Menu Degustação	
Omakase Massae Entrada, sashimi, 12 sushis, finalização e sobremesa Pescados do dia, peixes gordos, frutos do mar e iguarias	440
Omakase Nagano Entrada (sashimi), 12 sushis, makimono e sobremesa Pescados do dia e frutos do mar	260
Entradas	
ENTRADAS QUENTES	
Edamame - P	35
Gyoza Legumes - 6 unidades	42
Gyoza Suíno 6 unidades	48
Shitake - 🥟	46
Shimeji - 🥟	46
Shimeji com Lula	65
Tako Yaki Bolinho grelhado recheado com polvo (6 unidades)	48
Ebi Yaki Bolinho grelhado recheado com camarão (6 unidades)	48
Tempurá Legumes - P Legumes empanados	75
Tempurá Misto Camarões e legumes empanados	140
Tempurá Ebi Camarões empanados	190
Chawan Mushi Flan de ovos cozidos no vapor com frango, camarão, shitake e kamaboko (servido quente)	38
Dobin Mushi Caldo de frutos do mar tradicional japonês	30
ENTRADAS FRIAS Sunomono	22
Carpaccio de Salmão	
Com amendoas, pimenta dedo de moça e molho especial da casa a base de limão, laranja e gengibre	75
Carpaccio de Barriga de Salmão Trufado Com raspas de limão, massago, flor de sal e azeite trufado	82
Carpaccio de Polvo Com massago e azeite	100
Ussuzukuri Carpaccio de peixe branco com molho ponzu	80
Batera de Salmão Com massago, levemente apimentado - 8 unidades	70
Batera de Cavalinha 8 unidades	55
Tartare de Atum Com tobiko e ovo de codorna	75
Shiso Ten de Salmão Com massago e ovo de codorna	36
Shiso Ten de Atum Levemente apimentado com massago e ovo de codorna	38
Ostra Fresca Servida no Gelo 6 unidades (temperada + R\$10)	70



# Pratos Quentes

Donburi Katsu, Chicken teriyaki ou Oyakodon	80
Sukiyaki Don	89
Lamen + 3 Gyozas Missô / Shoyu / Tonkotsu	85
Nabeyaki Udon Udon ensopado com camarão e legumes	89
Champon Lamen servido com carne de porco, frutos do mar e verduras	89
Tempurá Udon Udon ensopado com camarão e legumes empanados	89
Yakisoba Legumes, frango e carne	85
Yakisoba Frutos do Mar Camarão, polvo e lula	120
Kare Chicken ou Suíno	89
Filet Mignon Kare	99
Teishoku Anchova Acompanha gohan, missoshiru, sashimi, tempurá e anchova grelhada	140
Teishoku Salmão Acompanha gohan, missoshiru, sashimi, tempurá e salmão grelhado	150
Sukiyaki Individual Carne bovina fatiada, legumes e verduras variados, tofu, cogumelos cozidos com molho adocicado e gohan	130
Sukiyaki para 2 pessoas - Preparado na Mesa + 175 por pessoa adicional	350
Zaru Soba Servido frio	70
Bento	
Bento Frango Milanesa, karaague ou teriyaki	90
Bento Anchova	85
Bento Shogayaki Bovino	99
Bento Salmão	95
Bento Filet Mignon Grelhado ou a milanesa	99
Teppan	
Teppan Anchova	85
Teppan Salmão	95
Teppan Filé Mignon	99
Teppan Frutos do Mar	160



## **SUSHI BAR**

Sashimi

Justinini	
Atum	44
Buri	40
Robalo	44
Serra	34
Carapau	35
Chutoro Nacional	75
Tako	50
Ika	40
Salmão	42
Barriga Salmão (trufado + R\$5)	50
Hotate - 6 fatias	120
Sashimi Nami - 10 fatias (pescados do dia escolhidos pelo chef)	85
Sashimi Tokujo - 20 fatias (pescados do dia escolhidos pelo chef) e frutos do mar	200
Hokkai Nishin - 3 fatias Arenque prensado com ovas	150
Bluefin Akami - 3 fatias	90
Bluefin Chutoro - 3 fatias	110
Bluefin Toro - 3 fatias	130
<b>Tirashi</b> Bowl com shari coberto com sashimi	
Kaisen Don Peixes do dia, frutos do mar, ovas de salmão, vieira, ovas de ouriço e tamago	270
Unagui Don 150g de unagui, servido com gohan	270
Especial Peixes do dia, polvo, ovas tobiko, camarão e tamago	170
Tekka Don 10 fatias de sashimi de atum	110
Temaki	
Salmão	32
Salmão Skin	28
Maguro Atum	34
Spice Tuna Atum apimentado	38
Ebi Ten Camarão empanado	40
Unagui	80



## Duplas de Sushi

Salmão	32
Barriga de Salmão (trufada com raspas de limão + R\$5)	38
Buri	30
Carapau	28
Serra	28
Maguro Atum	34
Atum com Foie Gras	80
Ostra Com atum	60
Robalo (shisô e ume + R\$4)	34
Nato	26
Sardinha ou Cavalinha Marinada	28
Hotate Vieira - (trufada com raspas de limão + R\$5)	54
Hotate Canadense Temperada Vieiras inteiras temperadas	85
Takô Polvo	38
Guesso	44
lka Lula	38
Ebi Camarão	40
Tamago - Comelete estilo japonês	24
Tobiko	38
Massago Ovas de capelin	50
Centolla Caranguejo	80
Jo Salmão	44
Jo II Salmão com ovo de codorna e ikura	62
Hokkigai	44
lkura Ovas de salmão	80
Uni Ouriço do mar	90
Toro	65
Chutoro	50
Bluefin Akami	60
Bluefin Chutoro	80
Bluefin Toro	100
Unagui	80
Arenque	90
Água Viva	80
Mini Polyo	90



160

### Tekka (Atum) 32 Shake (Salmão) 30 Kappa (Pepino) - 🥟 22 Nato 28 Ume Shiso 28 Negui Toro 50 Bluefin Toro 85 Futomaki Com camarão 75 Uramaki Salmão 42 Salmão Skin 40 Atum 44 Spice Tuna 48 Spice Tuna Especial 80 Atum extra, temperado pelo chef, com ovas e levemente apimentado Ebi Ten Camarão empanado 50 Ebi Ten Especial Camarão empanado com salmão maçaricado 60 Sushi Nami - 18 peças 10 sushis de peixe e 8 hossomaki 170 Jo - 36 peças 12 sushis de peixe, 2 ovas massago, 2 polvos, 2 camarões, 420 2 iguarias, 8 uramaki e 8 hossomaki Combinados Jo para 1 - 26 peças 10 sashimis, 5 sushis de peixe, 1 vieira, 1 ovas massago, 235 1 ebi, 4 uramakis e 4 hossomakis Jo para 2 - 52 peças 20 sashimis, 10 sushis de peixe, 2 vieira, 2 ovas massago, 460 2 ebi, 8 uramakis e 8 hossomakis Nami para 1 - 26 peças 10 sashimis, 7 sushis de peixe + 1 de camarão, 4 uramakis 215 e 4 hossomakis Nami para 2 - 52 peças 20 sashimis, 14 sushis de peixe + 2 de camarão, 8 uramakis e 8 hossomakis 420 Salmão e Atum - 44 peças 360 20 sashimis, 8 sushis, 8 uramakis e 8 hossomakis Combinado Misuzu - 17 peças 8 sashimis, 4 niguiris, 4 hossomakis e 1 ovas tobiko. Salmão, atum e pescados do dia 150 Salmão - 22 peças

Hossomakis

10 sashimis, 4 sushis, 4 uramakis e 4 hossomakis



Anmitsu	38
Doce de feijão, gelatina, frutas e sorvete	
Banana flambada	35
Creme de papaya	30
Petit Gateau	35
Tempurá de sorvete	30
Sorvete Creme, morango, chocolate	20
Sorvete Matcha Chá verde	24
lce Mochi Doce de leite, lichia, chá verde, paçoca, nutella, cheesecake e manga	18
Frutas da Estação	18
Bebidas	
Água Mineral com ou sem gás	10
Água Mineral - Acqua Panna 505ml sem gás	30
Água Mineral - San Pellegrino 505ml com gás	30
Suco Abacaxi, laranja, limão, maracujá	18
Refrigerantes Coca Cola, Coca Zero, Guaraná, Guaraná Zero, Tônica, Tônica Zero, Soda, Soda Diet, Pepsi Black	10
Bancha Gelado	16
Bancha Refil	10
Café Expresso	10
Cervejas	
Matsurika Pilsen Artesanal - 310ml	29
Heineken	18
Stella Artois	18
Cerpa	18



## Bebidas

Azuma Kirin Dourado

		40
		48
		55
		48
		55
		58
		30
		155
		175
		190
	Dose	<b>1,8</b> L 400
	30	400
Dose	720ml	1,8L
65	240	460
D	720 1	1 01
65	240	1,8L 460
Dose	720ml	<b>1,8</b> L 480
00	270	460
	300  ml	720ml
	180	360
		720ml
;		420
		720ml
		520
		720ml
sakês.		820
Dose		740ml
	65  Dose 65  Dose 68	Dose 720ml 65 240  Dose 720ml 65 240  Dose 720ml 68 270  300ml 180

35

120





Massae San Sushi é uma homenagem à Massae Yamamoto (1915-2010), matriarca da família.

Nascida em Nagano, no Japão, imigrou para o Brasil em 1956 e aqui abriu o primeiro restaurante da família, o Misuzu, no bairro da Liberdade.