

MASSAE SAN 
SUSHI

VERSÃO: 04.2024.01

Valem sempre os valores e pratos da última versão do menu.
Não nos responsabilizamos por versões antigas gravadas no celular.






Menu Degustação

Omakase Massae <i>Entrada, sashimi, 12 sushis, finalização e sobremesa</i> <i>Pescados do dia, peixes gordos, frutos do mar e iguarias</i>	440
Omakase Nagano <i>Entrada (sashimi), 12 sushis, makimono e sobremesa</i> <i>Pescados do dia e frutos do mar</i>	260

Entradas

ENTRADAS QUENTES

Edamame - 	35
Gyoza Legumes -  <i>6 unidades</i>	38
Gyoza Suíno <i>6 unidades</i>	46
Shitake - 	42
Shimeji - 	42
Shimeji com Lula	65
Tako Yaki <i>Bolinho grelhado recheado com polvo (6 unidades)</i>	45
Ebi Yaki <i>Bolinho grelhado recheado com camarão (6 unidades)</i>	45
Tempurá Legumes -  <i>Legumes empanados</i>	75
Tempurá Misto <i>Camarões e legumes empanados</i>	135
Tempurá Ebi <i>Camarões empanados</i>	160
Chawan Mushi <i>Flan de ovos cozidos no vapor com frango, camarão, shitake e kamaboko (servido quente)</i>	35
Dobin Mushi <i>Caldo de frutos do mar tradicional japonês</i>	30

ENTRADAS FRIAS

Sunomono	18
Carpaccio de Salmão <i>Com amendoas, pimenta dedo de moça e molho especial da casa a base de limão, laranja e gengibre</i>	70
Carpaccio de Barriga de Salmão Trufado <i>Com raspas de limão, massago, flor de sal e azeite trufado</i>	82
Carpaccio de Polvo <i>Com massago e azeite</i>	100
Ussuzukuri <i>Carpaccio de peixe branco com molho ponzu</i>	80
Batera de Salmão <i>Com massago, levemente apimentado - 8 unidades</i>	65
Batera de Cavalinha <i>8 unidades</i>	55
Tartare de Atum <i>Com tobiko e ovo de codorna</i>	75
Shiso Ten de Salmão <i>Com massago e ovo de codorna</i>	34
Shiso Ten de Atum <i>Levemente apimentado com massago e ovo de codorna</i>	36
Ostra Fresca Servida no Gelo <i>6 unidades (temperada + R\$10)</i>	60



Pratos Quentes

Donburi <i>Katsu, Chicken teriyaki ou Oyakodon</i>	80
Sukiyaki Don	89
Lamen + 3 Gyozas <i>Missô / Shoyu / Tonkotsu</i>	85
Nabeyaki Udon <i>Udon ensopado com camarão e legumes</i>	89
Champon <i>Lamen servido com carne de porco, frutos do mar e verduras</i>	89
Tempurá Udon <i>Udon ensopado com camarão e legumes empanados</i>	89
Yakisoba <i>Legumes, frango e carne</i>	85
Yakisoba Frutos do Mar <i>Camarão, polvo e lula</i>	120
Kare <i>Chicken ou Suíno</i>	89
Filet Mignon Kare	99
Teishoku Anchova <i>Acompanha gohan, missoshiru, sashimi, tempurá e anchova grelhada</i>	140
Teishoku Salmão <i>Acompanha gohan, missoshiru, sashimi, tempurá e salmão grelhado</i>	150
Sukiyaki Individual <i>Carne bovina fatiada, legumes e verduras variados, tofu, cogumelos cozidos com molho adocicado e gohan</i>	120
Sukiyaki para 2 pessoas - Preparado na Mesa + 150 por pessoa adicional	300
Zaru Soba <i>Servido frio</i>	70

Bento

Bento Frango <i>Milanesa, karaague ou teriyaki</i>	90
Bento Anchova	85
Bento Shogayaki Bovino	99
Bento Salmão	95
Bento Filet Mignon <i>Grelhado ou a milanesa</i>	99

Teppan

Teppan Anchova	85
Teppan Salmão	95
Teppan Filé Mignon	99
Teppan Frutos do Mar	160



SUSHI BAR

Sashimi

Atum	44
Buri	40
Robalo	44
Serra	34
Carapau	35
Chutoro Nacional	75
Tako	50
Ika	40
Salmão	42
Barriga Salmão <i>(trufado + R\$5)</i>	50
Hotate - 6 fatias	120
Sashimi Nami - 10 fatias <i>(pescados do dia escolhidos pelo chef)</i>	80
Sashimi Tokujo - 20 fatias <i>(pescados do dia escolhidos pelo chef) e frutos do mar</i>	200
Hokkai Nishin - 3 fatias <i>Arenque prensado com ovas</i>	150
Bluefin Akami - 3 fatias	90
Bluefin Chutoro - 3 fatias	110
Bluefin Toro - 3 fatias	130

Tirashi

Bowl com shari coberto com sashimi

Kaisen Don <i>Peixes do dia, frutos do mar, ovas de salmão, vieira, ovas de ouriço e tamago</i>	270
Unagui Don <i>150g de unagui, servido com gohan</i>	270
Especial <i>Peixes do dia, polvo, ovas tobiko, camarão e tamago</i>	170
Tekka Don <i>10 fatias de sashimi de atum</i>	110

Temaki

Salmão	32
Salmão Skin	28
Maguro <i>Atum</i>	34
Spice Tuna <i>Atum apimentado</i>	38
Ebi Ten <i>Camarão empanado</i>	40
Unagui	80



Duplas de Sushi

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



Hossomakis

Tekka (Atum)	32
Shake (Salmão)	30
Kappa (Pepino) - 🍆	22
Nato	28
Ume Shiso	28
Negui Toro	50
Bluefin Toro	85
Futomaki <i>Com camarão</i>	75

Uramaki

Salmão	42
Salmão Skin	40
Atum	44
Spice Tuna	48
Spice Tuna Especial <i>Atum extra, temperado pelo chef, com ovas e levemente apimentado</i>	75
Ebi Ten <i>Camarão empanado</i>	50
Ebi Ten Especial <i>Camarão empanado com salmão maçaricado</i>	60

Sushi

Nami - 18 peças <i>10 sushis de peixe e 8 hossomaki</i>	160
Jo - 36 peças <i>12 sushis de peixe, 2 ovas massago, 2 polvos, 2 camarões, 2 iguarias, 8 uramaki e 8 hossomaki</i>	390

Combinados

Com sashimi

Jo para 1 - 26 peças <i>10 sashimis, 5 sushis de peixe, 1 vieira, 1 ovas massago, 1 ebi, 4 uramakis e 4 hossomakis</i>	215
Jo para 2 - 52 peças <i>20 sashimis, 10 sushis de peixe, 2 vieira, 2 ovas massago, 2 ebi, 8 uramakis e 8 hossomakis</i>	420
Nami para 1 - 26 peças <i>10 sashimis, 7 sushis de peixe + 1 de camarão, 4 uramakis e 4 hossomakis</i>	195
Nami para 2 - 52 peças <i>20 sashimis, 14 sushis de peixe + 2 de camarão, 8 uramakis e 8 hossomakis</i>	380
Salmão e Atum - 44 peças <i>20 sashimis, 8 sushis, 8 uramakis e 8 hossomakis</i>	350
Combinado Misuzu - 17 peças <i>8 sashimis, 4 niguiris, 4 hossomakis e 1 ovas tobiko. Salmão, atum e pescados do dia</i>	140
Salmão - 22 peças <i>10 sashimis, 4 sushis, 4 uramakis e 4 hossomakis</i>	160



Sobremesas

Anmitsu <i>Doce de feijão, gelatina, frutas e sorvete</i>	35
Banana flambada	30
Creme de papaya	28
Petit Gateau	30
Tempurá de sorvete	30
Sorvete <i>Creme, morango, chocolate</i>	18
Sorvete Matcha <i>Chá verde</i>	22
Ice Mochi <i>Doce de leite, lichia, chá verde, paçoca, nutella, cheesecake e manga</i>	16
Frutas da Estação	18

Bebidas

Água Mineral <i>com ou sem gás</i>	9
Água Mineral - Acqua Panna <i>505ml sem gás</i>	30
Água Mineral - San Pellegrino <i>505ml com gás</i>	30
Suco <i>Abacaxi, laranja, limão, maracujá</i>	16
Refrigerantes <i>Coca Cola, Coca Zero, Guaraná, Guaraná Zero, Tônica, Tônica Zero, Soda, Soda Diet, Pepsi Black</i>	9
Bancha Gelado	16
Bancha <i>Refil</i>	10
Café Expresso	10

Cervejas

Maturika Pilsen <i>Artesanal - 310ml</i>	29
Heineken	18
Stella Artois	18
Cerpa	18



Bebidas

Drinks

Caipirinha	40
Sakerinha Nacional	44
Sakerinha Importada	50
Caipirosca Nacional	44
Caipirosca Importada	50
Gin Tônica	54

Whisky

Black Label	Dose	60
-------------	------	----

Vinhos

Trumpeter (ARG) <i>Chardonnay - Rutini Wines - 750ml</i>	170
Chateau Los Boldos Tradición Reserva (CHI) <i>Sauvignon Blanc - Château Los Boldos - 750ml</i>	145
Cepa Tradicional (ARG) <i>Sémillon - Bodegas La Rural - 750ml</i>	130

Sakes

Banshu Nishiki Josen <i>Saquê de mesa, super gastronômico, seco com acidez.</i> <i>Origem: Hyogo</i>	Dose	1,8L	
	50	400	
Hakushika <i>Neutro</i> <i>Origem: Hyogo</i>	Dose	720ml	1,8L
	60	220	440
Honjikomi Urakasumi Honjoso <i>Médio seco, levemente encorpado.</i> <i>Origem: Miyagi</i>	Dose	720ml	1,8L
	60	220	440
Takashimizu Karakuchi <i>Extra seco</i> <i>Origem: Akita</i>	Dose	720ml	1,8L
	68	270	480
Suigei Drunken Whale Tokubetsu Junmai <i>Seco e refrescante. Um campeão de vendas no Japão.</i> <i>Origem: Kochi</i>	300ml	720ml	
	180	360	
Gassan Houjun Karakuchi Junmai <i>Sakê premiado, super gastronômico, feito com uma das águas mais leves do mundo.</i> <i>Origem: Shimane</i>		720ml	
		420	
Niida Shinzenshu Kimoto Junmai <i>O mais aclamado sakê natural do Japão.</i> <i>Origem: Fukushima</i>		720ml	
		520	
Zaku Miyabi “Nakadori” Junmai Daiginjo <i>O mais premiado do mundo na categoria mais alta dos sakês.</i> <i>Origem: Mie</i>		720ml	
		820	
	Dose	740ml	
Azuma Kirin Dourado	30	100	



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.