

CARDÁPIO



KOMATSU

Japanese Cuisine



@komatsurp



(17) 99666-2545



Av. Brigadeiro Faria Lima, 5913 – Vila São José,
São José do Rio Preto-SP CEP: 15090-000

KOMATSU

Japanese Cuisine

小松

ENTRADA QUENTES

HARUMAKI DE CARNE C/LEGUMES R\$ 23,00

HARUMAKI DE QUEIJO R\$ 26,00



EDAMAME (200g) R\$ 26,00



GYOZA (4 uni.) R\$ 27,00

GYOZA (6 uni.) R\$ 35,00



ENTRADA FRIA

SUNOMONO

Pepino fatiado com kani e gergelim.

YASSAI COLD

Legumes frios com pimenta.

CEVICHE

Peixes variados temperados e pimenta.

CEVICHE GINZA

Peixes branco temperados e pimenta.

TARTAR DE SALMÃO

Salmão em cubos com molho da casa.

TARTAR DE ATUM

Atum em cubos com molho da casa.

R\$22,00

R\$ 27,00

R\$ 80,00

R\$ 68,00

R\$ 60,00

R\$ 65,00



SASHIMIS

SALMÃO (5 un.)

R\$ 34,00

ATUM (5 un.)

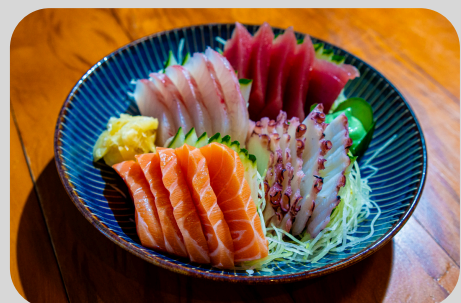
R\$ 34,00

PEIXE BRANCO (5 un.)

R\$ 34,00

POLVO (5 un.)

R\$ 38,00



SASHIMIS TAKATKI

SALMÃO (5 un.)

R\$ 38,00

ATUM (5 un.)

R\$ 43,00

KOMATSU

Japanese Cuisine

小松

SASHIMIS

SALMÃO MARINADO (10un.)

R\$ 60,00

Salmão no limão, molho ponzu, azeite, pimenta, rúcula e cebolinha.



CARPACCIO DE SALMÃO (20un.)

R\$ 60,00

Fatia de salmão com molho ponzu.



C. DE BARRIGA SALMÃO TRUFADO (20un.)

R\$ 75,00

Salmão azeite trufado raspa de limão e flor de sal.



CARPACCIO DE POLVO (12un.)

R\$ 78,00

Polvo com flor de sal e azeite trufado.



SASHIMIS

BARRIGA CHILLI TRUFADA (5 un.) R\$ 48,00

Salmão, azeite de trufas, raspa de limão, geleia de pimenta e flor de sal.



SASHIMI SPICY (150g.)

Salmao, pimenta Kimitiba.

R\$ 53,00



SASHIMI DE VIEIRA (6un.)

Azeite trufado raspar de limão e flor de sal.

R\$ 89,00

SASHIMI DE BARRIGA (5un.)

Salmão, azeite trufado e raspa de limão.

R\$ 40,00



HARASU (5 un.)

Barriga de salmão, azeite trufado, raspa de limão e flor de sal.

R\$ 52,00



TEMAKIS 200g

Batido, fatiado ou cubos

TEMAKI SEM ARROZ

Consulte a disponibilidade.

R\$ 58,00

SALMÃO

Nori, Arroz, salmão e cebolinha.

R\$ 41,00

SALMÃO COMPLETO

Nori, Arroz, salmão, cream cheese cebolinha.

R\$ 43,00

ATUM

Nori, Arroz, atum e cebolinha.

R\$ 43,00

CALIFÓRNIA

Nori, Arroz, Manga, kani e pepino.

R\$ 28,00

KANI

Nori, Arroz, kani e cebolinha.

R\$ 30,00

SKIN

Nori, Arroz, Skin fatiado, tarê e cebolinha.

R\$ 33,00

SHIMEJI

Nori, arroz e shimeji.

R\$ 38,00

HOT TEMAKI

Salmão, cebolinha, cream cheese empanado e tarê.

R\$ 42,00

SALMÃO GRELHADO

Nori, Arroz, salmão grelhado e cebolinha.

R\$ 45,00

TEMAKI DE CAMARÃO

Nori, arroz e empanado.

R\$ 47,00



Adicional cebolinha sem custo
Adicional couve frita R\$3,00
Adicional alho-poró R\$3,00
Adicional de Cream Cheese R\$3,00
Adicional Amêndoas + R\$ 4,00

TEMAKINHO DUPLA 100g

DUPLA TEMAKINHO s/Arroz (2 Un.) R\$ 55,00

Obs: Consulte a disponibilidades de sabores.

TEMAKINHO CAMARÃO EMPANDADO (2 Un.) R\$ 47,00

TEMAKINHO SALMÃO GRELHADO (2 Un.) R\$ 47,00

DUPLA TEMAKINHO ATUM (2 Un.) R\$ 42,00

DUPLA T. SALMÃO CRISPY (2 Un.) R\$ 43,00

DUPLA TEMAKINHO SALMÃO (2 Un.) R\$ 43,00

DUPLA TEMAKINHO SKIN (2 Un.) R\$ 32,00

DUPLA TEMAKINHO SHIMEJI (2 Un.) R\$ 38,00



Cebolinha

Tarê

Crispy de couve

Crispy de Alho Poró

Crispy de tempurá

Adicional Shimeji + R\$ 3,00

Adicional Amêndoas + R\$ 4,00

Adicional de Cream Cheese + R\$3,00

URAMAKI

URAMAKI SKIN (10 und.)

Skin, arroz, nori, pepino e tarê.

R\$ 30,00



URAMAKI CALIFORNIA (10 und.)

Nori, arroz, manga, pepino e kani.

R\$ 30,00



URAMAKI DE SALMÃO (10 un.)

Salmão, nori, arroz e cebolinha.

R\$ 46,00



URAMAKI MASSAGO TUNA (10 un.)

Atum spicy, nori, arroz e ovas.

R\$ 54,00



URAMAKI DE ATUM (10 un.)

Atum, nori, arroz e cebolinha.

R\$ 49,00



URAMAKI DE EBI (8 un.)

Camarão empanado, nori e arroz.

R\$ 56,00



URAMAKI EBI CHILI (10 un.)

Camarão empanado, nori, arroz, Crispy de couve e geleia de pimenta.

R\$ 64,00



URAMAKI CRISPY (10 un.)

Skim, Pepino, Salmão, Cream chees e crispy.

R\$ 44,00

(Obs: Adicional de Cream Cheese +R\$ 4,00)

HOSSOMAKI

HOSSOMAKI SALMÃO (8 un.)

Nori, arroz e salmão.

R\$ 24,00



HOSSOMAKI ATUM

Nori, arroz e atum.

(8 un.)

R\$ 24,00

HOSSOMAKI KANI

Nori, arroz e kani

(8 un.)

R\$ 19,00



HOSSOMAKI PEPINO

Nori, arroz e pepino.

(8 un.)

R\$ 18,00

HOSSOMAKI CAMARÃO (8 un.)

Nori, arroz e camarão.

R\$ 29,00

MAKI

Salmão, cebolinha, cream cheese, nori, arroz e tarê.

(10 un.)

R\$ 52,00



(Obs: Adicional de Cream Cheese + R\$ 4,00)

BATERÁ

BATERÁ DE SALMÃO (8 un.)

R\$ 48,00

Salmão batido, cebolinha Crispy e toque cítrico.

BATERÁ DE ATUM (8 un.)

R\$ 50,00

Atum atido, cebolinha Crispy e toque cítrico.

(Obs: Adicional de Cream Cheese +R\$ 3,00)



GUNKAN

OVAS (2 un.)

R\$ 38,00

Nori, ovas e arroz.

CAMARÃO SPICY (2 un.)

R\$ 36,00

Nori, camarão, ovas maionese e pimenta.

Gunkan Califórnia (2 un.)

R\$ 30,00

Nori, kani, ovas, maionese e pimenta.

OVAS DE SALMÃO (2 un.)

R\$ 55,00

Nori, ovas de salmão e arroz.

Gunkan Komatsu (1 un.)

R\$ 40,00

Atum, arroz, vieira, foie gras e tarê.



KOMATSU

Japanese Cuisine

小松

HOTS

GUNKA ROLL SKIN (10 un.)

R\$ 42,00

Salmão com cream cheese, skin, empanado e tarê.



HOT ROLL (10 un.)

R\$ 45,00

Salmão, cream cheese, Nori, empanado e tarê.



HOT KOMATSU (10 un.)

R\$ 45,00

Salmão, cream cheese, alho-poró, nori, empanado e tarê.



GUNKA ROLL S. GRELHADO (10 un.) R\$ 56,00

Salmão, grelhado, cream cheese, empanado e tarê.



COMBINADO

Combinado HOT (15 Uni.)

5 - Hot Roll, 5 - Hot Komatsu e 5 - Hot Skin.

R\$ 74,00

COMBINADO HOT (12 un)

5 HOT ROLL, 5 HOT KOMATSU, 2 NIGUIIRI SKIN.

(R\$44,00)



KOMATSU

Japanese Cuisine

小松

JOE

JOE SALMÃO BATIDO (2 un.) R\$ 18,00

JOE SALMÃO AMÊNDOAS (2 un.) R\$ 22,00

JOE SHIMEJI (2 un.) R\$ 18,00

JOE TAMAGOYAKI (2 un.) R\$ 28,00



NIGIRIS

SKIN R\$ 14,00

SALMÃO R\$ 20,00

ATUM R\$ 20,00

PEIXE BRANCO R\$ 20,00

POLVO R\$ 26,00

CAMARÃO R\$ 26,00



NIGUIRIS

SALMAO COM ALHO NEGRO

R\$ 24,00

Salmão, alho negro e flor de sal.



ATUM COM ALHO NEGRO

R\$ 24,00

Atum, alho negro e flor de sal.

VIEIRA

R\$ 36,00

Vieira, raspa de Limão, azeite trufado e flor de sal.

VIEIRA TRUFADA

R\$ 41,00

Vieira maçaricada, Salsa trufada e ovas.



BARRIGA SALMÃO TRUFADA R\$ 29,00

Salmão maçaricado, salsa trufada, ovas e flor de sal.



BARRIGA SALMÃO FLOR DE SAL R\$ 26,00

Salmão maçaricado, azeite trufado raspa de limão flor de sal.



NIGUIRIS

ATUM COM FOIE GRAS

atum, foie gras, arroz, maçaricado e tarê.

R\$ 60,00



VIEIRA COM FOIE GRAS

Vieira, foie gras, arroz, maçaricado e tarê.

R\$ 65,00



UNAGUI

Unagui, arroz, tarê e flor de sal.

R\$ 60,00



UNAGUI COM FOIE GRAS

Unagui, arroz, foie gras, tarê e flor de sal.

R\$ 70,00



COMBINADOS

COMBINADO EXECUTIVO (14 UN) (R\$ 56,00)

4 BATERÁ DE SALMÃO, 4 URAMAKI SKIN, 4 CALIFORNIA E 2 NIGUIRI SKIN



Combinado I (17 Un.)

R\$ 78,00

5 Sashimi salmão, 2 Joe salmão, 2 Joe salmão cream cheese e amêndoas e 8 Hossomaki salmão.



Combinado II (21 Un.)

R\$ 108,00

5 Sashimi salmão ou atum, 4 Niguiiri salmão ou atum, 2 Joe salmão, 2 Joe salmão cream cheese e amêndoas e 8 Hossomaki salmão.

Combinado III (31 Uni.)

R\$ 178,00

5 Sashimi salmão ou atum, 4 Niguiiri de salmão, 4 - Joe de salmão e cebolinha, 8 - Hossomaki salmão e 10 Uramaki salmão ou atum.



COMBINADO MASTER (37 Un.) R\$ 265,00

15 - Sashimi salmão, atum e barriga de salmão, 2 Niguiiri barriga de salmão, 2 Niguiiri barriga de salmão trufado, 02 Niguiiri atum, 2 Joe cream cheese e amêndoas, 2 Joe de shimeji, 4 Baterá de salmão e 8 Hossomaki salmão e atum.



COMBINADO KOMATSU (26 Un.) R\$ 266,00

2 sashimi, 4 Niguiiri de barriga, 4 Niguiiri de viera trufado, 4 Niguiiri de salmão, 4 Niguiiri de atum e 8 uramaki salmão.



PRATOS QUENTES

YAKISOBA CARNE

Macarrão, carne, molho e legumes.

R\$ 40,00

YAKISOBA FRANGO

Macarrão, frango e legumes.

R\$ 40,00

YAKISOBA MISTO

Macarrão, carne, frango e molho e legumes.

R\$ 40,00

YAKISOBA VEGETARIANO SHIMEJI R\$ 40,00

Macarrão, shimeji, molho e legumes.

TEPPAN DE SALMÃO E LEGUMES R\$60,00

Salmão grelhado e legumes.

TEPPAN DE LULA COM SHIMEJI R\$ 98,00

Lula grelhada com shimeji na Manteiga.

TEPPAN DE LULA R\$ 90,00

Lula grelhada e legumes.

TEPPAN DE SHIMEJI R\$ 39,00

Shimeji na Manteiga.

TONKATSU R\$39,00

Lombo suíno a milanesa e salada e gohan.

SHASHU R\$40,00

Lombo grelhado com e gohan.

TEMPURÁ DE CAMARÃO R\$ 86,00

Camarões empanados.



KOMATSU

Japanese Cuisine

小松

CERVEJAS

Long Neck

Heineken	R\$ 13,00
Heineken Zero	R\$ 13,00
Stella Artois Pure Gold	R\$ 13,00



REFRIGERANTE

COCA-COLA 350ml Normal ou zero açúcar.	R\$ 6,00
--	-----------------

GUARANÁ ANTÁRTICA Normal ou zero açúcar.	R\$ 6,00
--	-----------------

H2OH! Limão ou Limoneto Consulte a Disponibilidade.	R\$ 7,00
---	-----------------

Schweppes Citrus Normal ou zero açúcar.	R\$ 6,00
---	-----------------

Sprite Normal ou zero açúcar.	R\$ 6,00
---	-----------------

Suco Del Valle	R\$ 7,00
-----------------------	-----------------



ÁGUA

Água sem Gás 500ml	R\$ 5,00
Água com Gás 500ml	R\$ 5,00

SAQUÊS

Saquê Azuma Kirin Dourado	R\$ 24,00
----------------------------------	------------------

Dose.

Hakutsuru Junmai-Shu Dry	R\$ 36,00
---------------------------------	------------------

Dose.



Qualquer alteração na composição dos pratos consulte o preço e a disponibilidade.

PÁGINA 16

KOMATSU

Japanese Cuisine

小松

SAQUÊS

Saquê Azuma Kirin Dourado

Garrafa 740ml.

R\$ 80,00



Sake Hakushika Namachozo

Garrafa 300ml.

R\$ 75,00



Sake Hakushika Junmai Chokara

Garrafa 300ml.

R\$ 86,00



Sake Hakushika Yamadanishiki Honjozo Shu R\$ 104,00

Garrafa 300ml.



Sake Yamadanishiki Honjozo R\$ 290,00

Garrafa 720ml.



Hakushika Josen Kuromatsu R\$ 175,00

Garrafa 720ml.



Hakushika Josen Kuromatsu

Especial Garrafa 1.8L.

R\$ 430,00



Qualquer alteração na composição dos pratos consulte o preço e a disponibilidade. PÁGINA 17

KOMATSU

Japanese Cuisine

小松

Sobremesas

Tempurá de Sorvete R\$ 29,00
Sorvete de creme empanadado com massa especial.



Banana Flambada R\$ 26,00
Banana flambada no conhaque com base cítrica
acompanhamento de sorvete.

