

JAPANESE

SUSHI

OCEAN VIEW



**ONE PLACE
SEVEN DINING
OPTIONS**



appetizers

aperitivos



EDAMAMES **\$170**

Boiled soybeans with salt.
Vainas de soja cocidas con sal.

CALIFORNIA PEPPER..... **\$220**

Pepper stuffed with tempura crab and sesame dressing.

CHILES CALIFORNIA

Chiles güeros rellenos de cangrejo al tempura con aderezo de ajonjolí.



TUNA TOSTADA **\$440**

Fresh tuna over wonton toasted with avocado, chives, sesame seeds & red onion.



TOSTADAS DE ATÚN

Atún fresco sobre una tostada crujiente de arroz con aguacate, cebollín, cebolla morada y ajonjolí.



Eating raw or medium rare foods increases the risk of foodborne illness.

Consumir alimentos crudos o poco cocidos, aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.



Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All prices are in Mexican Pesos, tax included, tips not included.

Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafetería o Spa. Todos los precios en pesos mexicanos, impuesto incluido.

salads ensaladas

GREEN SALAD **\$270**

Mixed organic lettuce with sesame dressing.

ENSALADA VERDE

Mix de lechugas orgánicas con aderezo de ajonjolí.



SASHIMI SALAD **\$360**

Mixed lettuce, tuna and sea bass, avocado with sesame and ginger dressing.



ENSALADA SASHIMI

Lechugas mixtas, cortes finos de atún y cabrilla, aguacate con aderezo de ajonjolí y jengibre.



CURRY SALAD **\$370**

Mixed lettuces, avocado, sea bass, roasted garlic, soy & curry sauce.



ENSALADA CURRY

Lechugas mixtas, aguacate, cortes finos de cabrilla, hojuelas de ajo rostizado, salsa de curry y soya.



SEAFOOD SALAD **\$530**

Lettuce, tuna, sea bass, shrimp, octopus, crab, squid, salmon with sesame sauce.



ENSALADA DE MARISCOS

Lechuga, atún, cabrilla, camarones, pulpo, cangrejo, calamar, salmón y salsa de ajonjolí.



Eating raw or medium rare foods increases the risk of foodborne illness.

Consumir alimentos crudos o poco cocidos, aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.



Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All prices are in Mexican Pesos, tax included, tips not included.

Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafetería o Spa. Todos los precios en pesos mexicanos, impuesto incluido.

sashimis



SEA BASS | CABRILLA **\$460**



SALMON | SALMÓN **\$490**



TUNA | ATÚN **\$490**

MIX | MIXTO **\$570**

Includes miso soup and steamed rice.

Incluye sopa de miso y arroz al vapor.



Eating raw or medium rare foods increases the risk of foodborne illness.

Consumir alimentos crudos o poco cocidos, aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.



Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All prices are in Mexican Pesos, tax included, tips not included.

Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafetería o Spa. Todos los precios en pesos mexicanos, impuesto incluido.

soups

sopas

MISOSHIRO **\$220**

Tofu, chives and seaweed.

Tofu, cebollín y alga marina.

SEAFOOD MISO **\$360**

Miso soup with seafood.

MISO DE MARISCOS

Sopa miso con variedad de mariscos.

yakimeshi (fried rice)

yakimeshi (arroz frito)

GOHAN **\$180**

White rice | Arroz blanco.

VEGETABLES | VEGETALES **\$240**

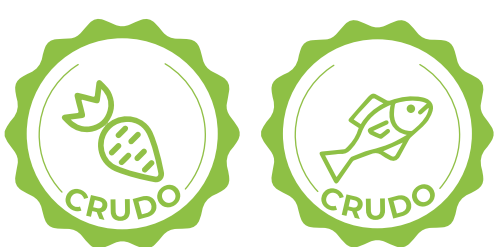
CHICKEN | POLLO **\$260**

FISH | PESCADO **\$260**

SHRIMP | CAMARÓN **\$280**

BEEF | RES **\$300**

MIXED | MIXTO **\$330**



Eating raw or medium rare foods increases the risk of foodborne illness.

Consumir alimentos crudos o poco cocidos, aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.



Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All prices are in Mexican Pesos, tax included, tips not included.

Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafetería o Spa. Todos los precios en pesos mexicanos, impuesto incluido.



SPECIAL GOHAN \$350

White rice with seafood, avocado, cucumber, cream cheese, seaweed and special sauce.



GOHAN ESPECIAL

Arroz blanco con una variedad de mariscos, aguacate, pepino, queso crema, alga y salsa especial.

temakis (hand roll) temakis (conos de sushi)

Cone of seaweed, wrapped with rice and fillings | Conos de sushi.

CALIFORNIA \$210

PHILADELPHIA \$210



SPICY \$270

Your choice of: Tuna, Shrimp or Scallops.



PICANTE

A escoger: Atún, Camarón o Callo.

SALMON SKIN \$270

PIEL DE SALMÓN

TEMPURA SHRIMP \$330

CAMARÓN TEMPURA



Eating raw or medium rare foods increases the risk of foodborne illness.

Consumir alimentos crudos o poco cocidos, aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.



Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All prices are in Mexican Pesos, tax included, tips not included.

Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafetería o Spa. Todos los precios en pesos mexicanos, impuesto incluido.

nigiri

Two pieces. hand pressed rice ball, topped with: | Dos piezas de albóndigas de arroz cubiertas con:



MAGURO \$220

Tuna | Atún.



TAI \$180

Red snapper | Huachinango.

KANI \$180

Crab | Cangrejo.



SAKE \$210

Salmon | Salmón.

UNAGI \$360

Freshwater Eel | Anguila de agua dulce.



IKURA \$370

Salmon egg | Huevo de salmón.



MASAGO \$260

Smelt roe | Hueva de pez volador.



SHAKE \$210

Smoked salmon | Salmón ahumado.



HOTATEGAI \$190

Clam scallop | Callo de almeja.



TAIRAGAI \$190

Sea scallops | Callo de hacha.



CRUNCHY | CRUJIENTE **\$210**

Spicy tuna | Atún picoso.



SHIROMI **\$180**

Sea bass | Cabrilla.



IKA **\$190**

Squid | Calamar.

EBI **\$210**

Shrimp | Camarón.



MAHI MAHI **\$210**

Dorado | Dorado.

tempuras

Combination of seafood dipped in dough and fried, with or without vegetables served with our special soy sauce and rice vinegar, including rice and miso soup | Combinación de mariscos sumergidos en masa y fritos, con o sin verduras servidas con nuestra salsa especial de soya y vinagre de arroz, incluye arroz y sopa miso.

VEGETABLES | VEGETALES **\$300**

SHRIMP | CAMARÓN **\$520**

MIXED | MIXTO **\$430**



Eating raw or medium rare foods increases the risk of foodborne illness.

Consumir alimentos crudos o poco cocidos, aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.



Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All prices are in Mexican Pesos, tax included, tips not included.

Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafetería o Spa. Todos los precios en pesos mexicanos, impuesto incluido.

classics rolls

rollos clásicos

VEGETABLES ROLL **\$200**
ROLLO DE VEGETALES

CALIFORNIA ROLL **\$220**
ROLLO CALIFORNIA

TEMPURA SHRIMP **\$280**
CAMARÓN TEMPURA



SPECIAL CALIFORNIA **\$220**
CALIFORNIA ESPECIAL



PHILADELPHIA ROLL **\$220**
ROLLO PHILADELPHIA



Eating raw or medium rare foods increases the risk of foodborne illness.

Consumir alimentos crudos o poco cocidos, aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.



Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All prices are in Mexican Pesos, tax included, tips not included.

Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafetería o Spa. Todos los precios en pesos mexicanos, impuesto incluido.

specials rolls

rollos especiales



SPECIAL SPICY ROLL **\$400**

In: Crab, avocado and cucumber.

Out: Your spicy choice: tuna, shrimp or scallops.

Adentro: Cangrejo, aguacate y pepino.

Afuera: A elegir atún, camarón o callos.



CILANTRO ROLL **\$430**

In: Squid tempura.

Out: Seabass, avocado, coriander sauce & sesame seeds.

Adentro: Calamar tempura.

Afuera: Cabrilla sellada, aguacate, salsa de cilantro y ajonjolí.



FAAVORITO ROLL **\$490**

In: Shrimp tempura.

Out: Tuna, avocado, serrano pepper, masago, chives, sesame seeds, special red oil, lime juice.

Under: Spicy mayonnaise.

Adentro: Camarón tempura.

Afuera: Atún, aguacate, chile serrano, masago, cebollín, ajonjolí, aceite rojo especial, jugo de limón.

Encima: Mayonesa picosa.



Eating raw or medium rare foods increases the risk of foodborne illness.

Consumir alimentos crudos o poco cocidos, aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.



Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All prices are in Mexican Pesos, tax included, tips not included.

Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafetería o Spa. Todos los precios en pesos mexicanos, impuesto incluido.



DRAGON ROLL **\$490**

Inside: Eel, cucumber and masago.

Outside: Avocado, ikura and eel sauce.

Adentro: Anguila, pepino y masago.

Afuera: Aguacate, ikura y salsa de anguila.

house specialities

especialidades de la casa



SERRANITO **\$490**

Catch of the day whit serrano pepper & serranito sauce.

Pesca del día con chile serrano y salsa de serranito.



CILANTRO **\$490**

Seared seabass with avocado & coriander sauce.

Cabrilla sellada con aguacate y salsa cilantro.



ALIOLI **\$490**

Catch of the day, red pepper, toasted garlic, chives, sesame seeds, ponzu & alioli sauce.

Pesca del día, chile de árbol, ajo tostado, cebollín, ajonjolí, ponzu y salsa alioli.



Eating raw or medium rare foods increases the risk of foodborne illness.

Consumir alimentos crudos o poco cocidos, aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.



Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All prices are in Mexican Pesos, tax included, tips not included.

Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafetería o Spa. Todos los precios en pesos mexicanos, impuesto incluido.



BLACK & WHITE **\$535**

Tuna filet seared with olive oil, black and white sesame seeds, marinated red onion, chives and ponzu sauce.

Atún sellado con aceite de oliva, ajonjolí blanco y negro, cebolla morada marinada, cebollín y salsa ponzu.



CURRICAN **\$535**

Catch of the day stuffed with spicy crab, avocado & red oil sauce.

Pesca del día relleno con cangrejo picoso, aguacate y salsa de aceite rojo.



YUZU **\$535**

Salmon stuffed with spicy crab, avocado & yuzu sauce.

Salmón relleno de cangrejo picoso, aguacate y salsa yuzu.



Eating raw or medium rare foods increases the risk of foodborne illness.

Consumir alimentos crudos o poco cocidos, aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.



Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All prices are in Mexican Pesos, tax included, tips not included.

Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafetería o Spa. Todos los precios en pesos mexicanos, impuesto incluido.