

菜 Entradas Frías

Tostadas Negy Toro <i>(3 piezas)</i>	\$265
Combinación de toro con cebollín, bañado en yuzu especial, sobre una tostadita con un toque de truffle mayo. con un topping de bubu araré.	
Tostadas Wonton <i>(3 piezas)</i>	\$260
Láminas de atún fresco y aguacate bañadas en salsa ponzu, con un toque de spicy mayo, coronado con cebollín y ajonjolí.	
Pajaritos <i>(4 piezas)</i>	\$225
Laminas de atún aleta azul, rellenas de kanikama spicy con aguacate y salsa de anguila. coronado con cebollín y ajonjolí.	
Crispy Rice <i>(4 piezas)</i>	\$260
Bocadillos de arroz crujiente, coronados con atún o salmón spicy. coronado con serrano y sriracha.	

菜 Entradas Calientes

Kushiagues	
Dedos de queso empanizados acompañados de aderezo tartara y tonkatsup.	
4 Piezas	\$130
8 Piezas	\$190
Champinones empanizados rellenos de queso crema, servidos con salsa de anguila y tampico. Coronado con ajonjolí	
4 Piezas	\$160
8 Piezas	\$190
Gyozas	
Dumplings cocinadas al vapor. Servidas con salsa de especial de la casa. Coronadas con negi y ajonjolí.	
Cerdo	\$220
Camarón	\$230
Tempura de verduras	\$285
Mix de verduras japonesas capeadas, servidas con salsa Tendashi.	
Tacos de pulpo spicy <i>(4 pzs)</i>	\$245
Pulpo salteado en salsas negras con un toque de aderezo chipotle. Coronado con cilantro y tercio de limón	
Camarones roca <i>(180 grs)</i>	\$265
Bowl de camarónes tempura con aderezo spicy. Montado sobre un mix de lechugas, con un toque de salsa de anguila y ajojolí.	
Edamames Banthai	\$140
<i>-Edamames al vapor</i> , salteados en salsa de edamames especial, con un toque de Shichimi togarashi.	
<i>-Edamames fritos</i> , bañados en salsas negras.	\$135
Espárragos con Rib Eye	\$385
Rollo de Rib-Eye importado con espárragos cocinados a la plancha, salseados en anguila y coronados con ajonjolí.	
Almejas Banthai <i>(5 pz)</i>	\$430
Combinación de almejas, surimi, camarón, pulpo y espinaca horneadas a la mantequilla.	

友 Ensaladas

Tsunomono	
Kanikama	\$195
Mixto	\$220
Ensalada de Salmón	\$320
Salmón al grill con un mix de vegetales bañados en una salsa de cilantro dressing.	

き Yakimeshi

Vegetariano	\$170
Mixto	\$230
Pollo, res y camarón.	
Especial	\$240
Pollo, res, camarón, germen de soya y champiñones.	
Donbury Mixto	\$350
Bowl de arroz con hamachi, salmón y atún, acompañado de edamames, noddles de pepino, aguacate, tanuki, cebollín, masago, cremosa spicy y ajonjolí.	

ㇿ Nigiris	
<i>12 g (1 pieza)</i>	
Akami	\$75
Chutoro	\$85
Toro	\$95
Kamatoro*	\$120
Salmón	\$79
Salmón Trufado	\$95
Anguila	\$80
Lubina	\$79
Huachinango	\$80
Hamachi	\$85
Totoaba	\$80
<i>*Sujeto a disponibilidad.</i>	

友 Temakis

<i>Hand rolls</i>	
Salmon Spicy	\$130
Atún Especial	\$140
Kanikama a la mantequilla	\$135

や Sashimis

Servido sobre ralladura de nabo, jengibre y wasabi.	
Fino o Grueso 100 gr	
Atún Akami	\$355
Chutoro	\$385
Toro	\$500
Salmón	\$340

ル Teppanyaki

Salteado a la plancha de verduras mixtas, acompañadas de arroz gohan y la proteína de su elección:	
Pollo <i>(300 grs)</i>	\$285
Mixto <i>(300 grs)</i>	\$390
Salmón <i>(320 grs)</i>	\$550
Rib-Eye USV <i>(420 grs)</i>	\$790

や Tiraditos *(100 grs)*

Tiradito de Huachinango	\$290	Akami Col Bruselas	\$330
Laminas de Huachinango, con un toque de rocoto, hoja de cilantro, aceite de oliva y yuzu lemon.		Sashimi de akami sobre coles de bruselas salteadas, bañadas con cremosa spicy, salsa de anguila y yuzu soy	
Tataki Salmon Avocado	\$330	Totoaba Yuzu Oliva	\$280
Laminas de salmón sellado sobre un espejo mayo cilantro dressing, con laminas de aguacate y toppings de dry miso, negi, perlas de ikura y rayu.		Laminas de Totoaba, con un toque de rocoto, hoja de cilantro, aceite de trufa, ajo chips y yuzu 100%.	



め Plátillos

Crispy Chicken \$285

Pollo frito capeado salseado, servido con arroz gohan.
-Naranja, cítrica semidulce.
-Piña, cítrica clásica dulce.
-General, salsa de soya, vino blanco y un toque picante.

Camarones Furay (6 pzas) \$320

Rellenos de queso crema, empanizados, sobre un mix de lechugas, acompañados de tampico y arroz al vapor.

Salmón Miso (250 grs) \$435

Salmón miso al gill sobre un mix de vegetales.

Pulpo al Pesto \$465

Pulpo al grill, bañado en salsa spicy ponzu, con vegetales al wok, sobre un espejo de pesto.

Ramen \$285

Elaborado con un fondo Ramen, Pork Belly, negi, huevo, germinado, pasta ramen, naruto y un toque de aceite de rayu.

Yakisoba Spicy \$375

Noodles salteados con Rib-Eye premium, pollo, camarón y vegetales bañados en salsa spicy al Wok.

前 Rollos Frescos

Budha Roll \$225

Camarón, pepino, queso crema, aguacate, salmón por fuera, con un toque de cilantro dressing.

Philadelphia \$190

Salmón fresco, queso crema y aguacate.

California \$190

Kani Kama, Pepino y Aguacate.

Dragón Rojo \$190

Camarón, queso crema, laminas de aguacate por fuera, salseado con anguila, sriracha y chipotle.

前 Rollos Calientes

Banthai Hot *Horneado \$225

Queso crema y aguacate por dentro, salmón y topping de camarón horneado por fuera.

Shun \$190

Arroz frito, camarón empanizado, queso crema y aguacate.

Hiroshi \$190

Camarón empanizado, queso crema, aguacate y tampico.

Nakata \$195

Arrachera, chiles toreados, queso crema y aguacate.

Banthai Especial \$195

Aguacate y queso crema por dentro, gratinado con topping de queso, con camarón.

Musashi Especial \$199

Salmón y camarón empanizados, queso y aguacate por dentro con aderezo chipotle.

Katana \$225

Arroz frito, arrachera, camarón, queso crema, aguacate y tampico.

グ Gourmet

Rollo Mazatlán \$225

Camarón tempura, espárrago y queso crema por dentro, envuelto en láminas de aguacate y camarón fresco, coronado con tampico, tanuki, negi, ajonjolí, salsa de anguila.

Rainbow \$260

Camarón y Kani kama tempura, pepino y lechuga por dentro, Akami, salmón, pesca blanca y aguacate por fuera. con un topping de mayo yuzu y ralladura de limón.

Mr. Miyaki \$250

Relleno de camarón tempura, aguacate y pepino, envuelto en akami, coronado con cebolla de rabo macerado en limón, toque de aceite de ajonjolí y sal maldon.

Meni Roll \$250

Rollo fresco por dentro camarón tempura, esparrago, queso crema y aguacate, envuelto en laminas de aguacate, coronado con mayo tuna de res con tanuki.

Salmon Tuna Truffle \$250

Fresco, relleno de toro spicy, pepino y aguacate envuelto en salmón con un toque de trufa blanca

Kanicama especial \$259

Por dentro queso crema salmon, kanicama tempura, espárrago. Mamenori, envuelto en aguacate, tobiki rojo, mayo trufa, aderezo mango, salsa anguila.

Fire Roll \$290

Por dentro: mezcla de atún, salmón, cebollín, ajonjolí, sriracha y aderezo especial, camarón tempura y espárrago. Por fuera: camarón empallillado, aderezo especial, línea de sriracha y salsa de anguila, adornado con araré.

Lobster Roll \$325

Por dentro: aguacate, y camarón tempura. Por fuera: langosta tempura spicy con un toque de salsa de tamarindo.

Tuna Truffle Roll \$235

Fresco arroz por fuera espolvoreado en ajonjolí, por dentro atún con mayonesa de trufa y tanuki.

Ardillita Roll \$270

Por dentro: Camarón tempura y aguacate. Por fuera: Negitoro con ali oli de la casa, coronado con arare y kizami nori.

Crispy Tuna \$270

Rollo relleno de camarón capeado, espárrago, pepino y aguacate con atún marinado por fuera, burbujas de tempura y mayo spicy.

め Postres

Brownie Nieve de coco \$200

Pastelillo húmedo con un intenso sabor a chocolate. Se sirve tibio con nieve de coco.

Helado Tempura \$210

Suave nieve de vainilla preparada al estilo tempura. Coronado con dulce de leche y frutos rojos

Chessecake \$220

Cremoso Cheese cake estilo New York, con coulis de frutos rojos y nieve de coco.

Chorreado de Plátano \$230

Capas de helado artesanal sobre finas capas horneada azucaradas, bañado en cajeta.

Mochis HeladosH (4 pz) \$195

Bolita japonesa de arroz, rellena de nieve artesanal de Coco, Chocolate, Matcha y Vainilla.