



Teishoku del Día : Comida Corrida

Teishoku (정식: 定食: をくださ) es la palabra japonesa para un conjunto de comida pre-seleccionada que incluye un plato principal, arroz, tres guarniciones de acompañamiento y una sopa misoshiru. A diferencia de los menús a la carta, donde se eligen los platos individuales, aquí se elige simplemente lo que se quiere para su platillo principal (Res, Cerdo, Salmón, Tonkatsu), el arroz y la sopa automáticamente vienen con él.



*Los ingredientes extras para los platillos se cobran aparte.

**Los platos pueden variar de acuerdo al material del día sin previo aviso.

***Los precios ya incluyen IVA.



Platos Coreano y Japonés

Entrada/Botana

Edamame al Vapor

vainas de soya inmaduras hervidas con sal; orgánico y saludable

\$65

Agedashi Tofu 일식두부튀김

tofu frito con salsa de teriyaki

\$145

Gyoza Frito de Cerdo 만두튀김

empanada frita rellena de cerdo, verduras y cebollín, 6 piezas

\$145

Mandu de Kimchi o Verdura 김치만두

empanada estilo coreano rellena de verduras y Kimchi, 5 piezas

\$145

Elote con Queso Plancha 옥수수콘치즈

plancha de queso fundido con elote

\$135

Cream de Piñones 잣죽

cream de arroz con granos de piñones

\$180

Dedos de Queso Empanizado 치즈스틱

queso mozzarella empanizados con dips, 4 piezas

\$125

Bolitas de Queso 4 pzas o Papa 5 pzas 치즈볼

donas coreanas hechas con harina de arroz glutinoso

\$95



Ensaladas

Ensalada de Alga con Salmón

ensalada con salmón, alga y cebolla

\$165

Ensalada de Pulpo con Verdura---Mediano \$245 /Grande \$290

ensalada con pulpo, aguacate, jitomate y cebolla con salsa de limón y aceite de oliva



*Los ingredientes extras para los platillos se cobran aparte.

***Los precios ya incluyen IVA.





Frito/Tempura

Tempura de Camarón 6 piezas	\$260
Tempura de Calamar 9 piezas	\$350
Tempura de Verduras 10 piezas	\$240
variedad de verduras fritas del día (calabaza, chile, camote ó verdura oriental)	
Tempura Mixto con Camarones y Verduras	\$280

Teppanyakis

Teppanyakis de Res	\$250
res fino importado y mezcla de verduras a la plancha	
Teppanyakis de Mariscos	\$270
Mariscos y mezcla de verduras a la plancha	
Teppanyakis Mixto	\$270
combinación de ingredientes y mezcla de verduras a la plancha	
Anguila Entera a la Plancha	\$630
Con revuelto de chile, ajo, salsa gochujang	
Salmón a la Plancha	\$260
Con mantequilla y acompañado verduras, champiñon, jitomate y cebolla	



Sopa/Noodle

Nabeyaki Udon	\$220
fideos udon con verduras, Oden(pasta de pescado) y huevo en una cacerola	
Tempura Udon	\$270
fideos udon con tempura	
Yaki Udon	\$220
fideos salteados con carne y verduras	
Soru Ramen	\$130
ramen estilo coreano con verduras y huevo	
Soru Ramen especial de Res	\$170
ramen estilo coreano con res	
Soru Ramen especial de Camarón	\$170
ramen estilo coreano con camarón	
Soba 메밀국수	\$220
fideos finos del alforfón, Se sirven fríos con una salsa en que se los sumergen	
Milmen 밀면	\$220
fideos blanco de harina y almidón con caldo frío	

*Los ingredientes extras para los platillos se cobran aparte.

***Los precios ya incluyen IVA.



Platos Coreano y Japonés

Don/Arroz

Dolsot Bibimbap 돌솥비빔밥	\$240
arroz al vapor elaborado con carne, verduras, huevo y salsa de gochujang	
Kimchi bokkeumbap 김치볶음밥	\$200
arroz frito con tocino y col fermentada	
Yakimeshi 일식볶음밥	\$210
arroz frito con res molido, verduras y germen de soya	
Yakimeshi mixto 일식볶음밥	\$230
arroz frito con res molido, camarón y verduras y germen de soya	
Yakimeshi camarón 일식볶음밥	\$230
arroz frito con camaron, verduras y germen de soya	
Unagidonburi 장어덮밥	\$270
arroz con anguila, aguacate y nori	
Tonkatsu Clasico 돈까스	\$220
Lomo de cerdo empanizado con salsa	
Saengseonkatsu 생선까스	\$220
Pescado empanizado con salsa	
Curry 카레라이스	\$260
Currei preparado con carne de res y verdura	



Jjigae y Tang Estofado coreano acompañado con arroz

Sundubu jjigae 순두부찌개	\$230
estofado coreano picante hecho con tofu, marisco, verdura y salsa de gochujang	
Mandu-Sundubu jjigae 만두순두부찌개	\$250
Sundubu jjigae agregado con mandu 1 pieza	
Kimchi jjigae 돼지갈비 김치찌개	\$250
estofado coreano picante hecho con tofu, costilla de cerdo y kimchi	
Samgye-tang 삼계탕	\$340
Sopa tradicional de corea con pollo, arroz glutinoso y ginseng etc.	
Seolleongtang 설렁탕	\$250
Sopa elaborada con hueso de pierna de buey típica de la cocina coreana	
Galbitang 갈비탕	\$270
Sopa coreana hecha de costilla corta de buey estofado y otros ingredientes	
Sogogikukbap 소고기국밥	\$270
Sopa coreana hecha de res corta de buey estofado y otros ingredientes	



*Los ingredientes extras para los platillos se cobran aparte.

***Los precios ya incluyen IVA.



Rollo & Maki

Gimbap (Futomaki Coreano) 김밥

enrollados en alga prensada con arroz blanco y otros ingredientes

\$195



Temaki Sushi Estilo Cono 2 piezas

Rollito de sushi en forma de cono con pescado, pepino y aguacate. 2 piezas

\$180

Inari Sushi Especial 유부초밥:

Arroz en bolsitas de tofu frito con sala tampico, aguacate, 6 piezas

\$220



Triángulo de Arroz 삼각김밥: おにぎり: Onigiri 2 piezas

Arroz enrollado en alga con carne ó pescado; hecho en triángulo, 2 piezas

\$160

California Roll

Camarón, aguacate y pepino

\$190

Philadelphia Roll

Salmón, queso crema y pepino

\$190

Tampico Roll

Rica pasta de cangrejo, queso y aguacate

\$200



Akemi Roll

Rollo empanizado, surimi, camarón, queso crema, aguacate y salsa tampico

\$210

Anguila Roll

Anguila, aguacate, pepino, cebollin frito y queso crema

\$250

Salmón Roll

Rollo con salmón fresco, pepino, queso y aguacate

\$220



*Los ingredientes extras para los platillos se cobran aparte.

***Los precios ya incluyen IVA.



Nigiri/ Sashimi

Nigiri Sushi Mixto / Especial: Hamachi o Anguila

6pz	\$280	\$330
9pz	\$380	\$495
12pz	\$480	\$660



Sashimi Mixto atún, salmón y pescado del día

mediano	\$280
grande	\$380
premium	\$550



Jamachi Sashimi la delicia japonesa 방어회

mediano	\$480
grande	\$680
premium	\$850



Salmón Sashimi Salmón Gombuzeme: 다시마숙성 연어회

mediano	\$280
grande	\$380
premium	\$550



Pulpo Sancochado con Salsa Coreano 문어숙회 y 초고추장

Pulpo Sazonado con Verdura y Salsa 문어숙회야채무침

mediano	\$335
grande	\$395
premium	\$580



Tamago(huevo), Ebi(camarón), Pulpo, Ikura(huevo de salmón), Salmón, Unagi(Anguila), Maguro(atun), Kanikama(surimi), Hamachi(cola amrilla), Suzuki(robalo), Pescado del día

*Los ingredientes extras para los platillos se cobran aparte.

***Los precios ya incluyen IVA.

BBQ Estilo de Coreano

Filete de Res Importado (수입소고기) 300g-----\$485

Res importado especial con Lechuga y Salsa de pasta de soya



Filete de Res Nacional Fino(Chadolbegui 차돌배기) 300g-----\$450

Acompaña de Salsa con Chile y Cebolla



Tocino de Cerdo (삼겹살) 300g-----\$300

con Lechuga y Salsa de pasta de soya



*Los ingredientes extras para los platillos se cobran aparte.

***Los precios ya incluyen IVA.



Platos Coreano y Japonés

Platos Calientes **안주**

Cerdo salteado 제육볶음 \$250

cerdo salteado con verduras, soya y salsa coreana

Pollo frito dulce \$270

pollo frito se enharina y freirlo con ó sin salsa dulce soya japonesa

Cerdo frito con Salsa Agridulce 탕수육 \$270

cerdo con verduras

Bulgogi 불고기 \$250

carne de res salteado con verduras, soya y salsa coreana

Calamar Salteado 오징어볶음 \$350

Calamar salteado con soya y salsa coreana picante con verduras

Huevo en Barro 계란찜 \$170

huevo al vapor a base de caldo dashi con ingredientes de temporada

Chapchae Coreano 잡채 \$290

fideos transparentes coreanos de boniato con verduras y res

Haemul-pajeon 해물파전 \$360

tortillas de mariscos con cebolleta

Kimchi-jeon 김치전 \$220

tortillas de kimchi

Tortilla de Carne de Res Fino 육전 \$450

Tortilla Mixta 모듬전 \$450

carne, hoja de kenny, ajonjoli, pescado,: depnde de material del dia

Tteokbokki 떡볶이 \$220

pastel de arroz con verdura, huevos y condimentos con salsa picante de gochujang

con camote frito 6 piezas + Costo adicional \$120

con mandu (gyoja coreano) 5 piezas + Costo adicional \$120

Dakdori-tang 닭도리탕 \$580

Estofado de pollo coreano picante; para 3 personas

Budae jjigae 부대찌개 \$580

un tipo de sopa coreana espesa parecida a un estofado con carne enlatada y spam con condimento coreano, relacionado con historia de la Guerra de Corea; para 2-3 personas

Ori-baeksuk 오리백숙 \$1400

Estofado coreano de pato entero; para 3-4 personas



*Los ingredientes extras para los platillos se cobran aparte.

***Los precios ya incluyen IVA.



Sóru Especial : Plato Especial en Serie

\$700 por personal

Guarniciones Básicos
Crema de Piñones

Ensalada de Pulpo y Aguacate
ó Ensalada de Alga con Salmón

Agedashi Tofu

Sashimi Salmón Gombuzeme
Sushi Surtido (Salmón, Atún y Inari Sushi)
Tempura Mixto (Camarón y Verduras)

Teppanyaki de Res ó Mariscos

Nabeyaki Udon ó Sopa Coreano con
Arroz Blanco

Té Verde con Arroz tostado
Postre · Helado con Anko ó Pastel de
cajeta

Sóru Especial : Plato Especial Embajada

\$1000 por personal

Guarniciones Básicos
Crema de Piñones

Ensalada de Pulpo y Aguacate
ó Ensalada de Alga con Salmón

Agedashi Tofu

Sashimi Salmón Gombuzeme
Sushi Surtido
(Salmón, Atún, Inari Sushi, Nigiri sushi, Futomaki)

Res a la plancha estilo coreano
Chambarete con Ensalada estilo Coreano
Tempura Mixto (Camarón y Verduras)

Nabeyaki Udon ó Sopa Coreano con
Arroz Blanco ó Soba

Té Verde con Arroz tostado
Postre · Helado con Anko y
Pastel de cajeta

***정식 코스요리 주문은 삼인 이상입니다. 4시간 전까지 예약 주시면 감사하겠습니다.
(Para Sóru especial necesita pedir 4 horas con anticipació**

****Los ingredientes extras para los platillos se cobran aparte.**

*****Los platos pueden variar de acuerdo al material del día sin previo aviso**

******Los precios ya incluyen IVA.**



Platos Coreano y Japonés



Extras

Gohan Arroz blanco	\$50	Misoshiru Sopa miso con tofu	\$55
Kimchi de Col Col de corea fermentada	\$65	Guarnición Completa por pedida extra	\$85

Postres

Soufflé Pancake Panqueues estilo japonés super esponjosos y suaves	\$185
Helado con Anko Dos bolas de vanilla ó frijol rojo, servida con una chucarita de anko	\$95
Pastel, una porción	\$110
Pastel con una bola de Helado	\$130



Café y Bebidas

Agua Embotellada 400 ml	\$20
Refresco/Agua Mineral 355 ml	\$45
Jugo Naranja 360 ml	\$45
Jugo de Piña 360 ml	\$45
Limonada/Naranjada 400 ml	\$55
Fresa Limonada 400 ml	\$65
Calpis Water 400 ml	\$65
Bebida Coreana Ssaek Ssaek 238 ml	\$55
Aloe Vera Jugo 500 ml	\$65
Café Americano 250ml	\$55
Cappuccino / Café con Leche 250ml	\$60
Café Expreso	\$45
Café frio con Hielo 250 ml	\$55
Café Coreano (Coffee Mix)	\$35
Té verde Fría 300 ml	\$40
Té verde con arroz tostado 250 ml	\$40
Té verde con arroz tostado, una tetera 400ml	\$65
Té jengibre Coreano con miel 250 ml	\$60
Té yuza Coreano con miel 250 ml	\$60



*Cualquier servicio adicional, tiene un costo adicional de acuerdo con el Menu.

***Los precios ya incluyen IVA.



Platos Coreano y Japonés

Cerveza

Corona 355ml	\$50
Modelo Especial Modelo Negra 355ml	\$58
Cerveza Micheladas con Su Elección 355ml + Mas	\$10
Sapporo Premium Clara Japonés 355ml	\$99
Sapporo Premium Clara Japonés 600ml	\$169
Asahi Clara Japonés 355ml	\$99



Licor Coreano

Soju Chamisul Original 360ml	\$120
Soju Chamisul Fresh 360ml	\$120
Makgeolli 쌀막걸리: Vino de Arroz Coreano 750ml	\$250



Sake Japonés

COPA 90ml	
ShoChikuBai Sake	\$85
Yamamoto Honke Sake	\$95
Ozeki Sake	\$100



GARRAFA 180ml	
ShoChikuBai Sake	\$195
Yamamoto Honke Sake	\$195
Ozeki Sake Junmai	\$195

BOTELLA	
ShoChikuBai Sake 180ml	\$210
Yamamoto Honke Sake 180ml	\$210
Hakutsuru Tokusen JG 300ml	\$480
Hakutsuru Tokusen JG 720ml	\$990
Dassai 45 JDG 720ml	\$1350
Nanbu Bijin Shinpaku 720ml	\$1850



ShoChikuBai Sake 750ml	\$590
ShoChikuBai Sake 1500ml	\$950
Ozeki Sake 1500ml	\$950

*Cualquier servicio adicional, tiene un costo adicional de acuerdo con el Menu.

***Los precios ya incluyen IVA.



Vinos

VINO TINTO

Casillero del Diablo 750ml
 H. Marqués De Riscal España 750ml
Vino Tinto Santa Helena 375ml
 Copa de Vino de Mesa 150ml

BOTELLA

\$ 660
 \$1250
\$ 230
 \$ 145



Clericot frutos Jarra 1 litro

\$ 255

*Precio por Descorcho: \$550



Cocktail 130 ~150ml

Calpis Soju Calpico y Soju
 Carajillo Licor 43 y Café Expreso 1 oz

\$115
 \$125

Paloma Tequila, Jugo de Limón y Squirt
 Tequila Sour Tequila, Jugo de Limón, Jarabe y Jugo de Naranja

\$165
 \$165

Margarita Tequila, Cointreau y Jugo de Limón
 Mojito Ron Cubano y Zumo de limón
 Piña Colada Ron Blanco y Leche de Coco, Zumo de Piña
 Piña Colada sin alcohol

\$165
 \$165
 \$165
 \$125



Tequila

Tequila Derecho un caballito 60ml con Limón y Sal 60ml
 Copa de Tequila 60ml
 DON JULIO 70 750ml con Botana Seca (마른 안주포함)

\$195
 \$195
 \$2200



*Cualquier servicio adicional, tiene un costo adicional de acuerdo con el Menu.
 ***Los precios ya incluyen IVA.