



CARTA DE SAKES

MENÚ DE TEPPANYAKI

MENÚ DE YAKINIKU

SAKE

Sake, también conocido como saki, es una bebida Japonesa alcohólica realizada con arroz fermentado. El sake es suave en color, no carbonizado con un sabor dulce y fuerte, contiene un 18% de alcohol.

El sake es erróneamente clasificado como vino, debido a su grado alcohólico y contenido, sin embargo, es elaborado con 100% arroz.

	 Jar 200 ML				 Jar 200 ML	
GINJO			NIGORI			
NAMI JUNMAI, 750 ml	\$90	\$30	NAMI NIGORI 375 ml		\$60	
JUNMAI GINJO			JUNMAI NIGORI			
MOMOKAWA DIAMOND SAKE, Junmai Ginjo 300 ml	\$55		OZEKI NIGORI 750 ml	\$50	\$15	
MOMOKAWA PEARL, Junmai Ginjo 750 ml	\$100	\$35	JUNMAI PREMIUM			
SHIRATAKI SHUZO, Junmai-Ginjo 720 ml	\$110	\$35	NAMI JUNMAI DAI GINJO, 750 ml	\$155	\$55	
MOMOKAWA "G", Junmai Ginjo 750 ml	\$110	\$40	SOCHU			
			SHENGETSU KOISHISO C/RED PEAR, Sochu 500 ml	\$85		

Precios establecidos en Dólares Americanos (USD).
Los cargos en Moneda Nacional se establecerán al tipo de cambio del día publicado en la recepción del hotel.

EXPERIENCIA CON SAKE

Disfrute de esta experiencia oriental
servida con deliciosos canapés

OZEKI NIGORI

JUNMAI GINJO, MOMOKAWA "G"
Oregon, USA

JUNMAI GINJO, SHIRATAKI SHUZO
Niigata, Japón

JUNMAI DAI GINJO, NAMI
Sinaloa, México

Precio por persona
\$50 USD

TEPPANYAKI

ENTRADA

Sushi mixto
Okonomiyaki

SOPA

Tom kha gai

PLATO FUERTE

Yakimeshi
Vegetales teriyaki

ELIJA SU PROTEÍNA:

Res, pollo, camarón ,
Pescado o calamar

POSTRE

Helado tempura

YAKINIKU

ENTRADAS

Tostadas de arroz sabor a camarón

Rollo vietnamita

Rollo primavera

PLATO FUERTE

Banchan

Lechuga, cebolleta, zanahoria, calabacín, Kimchi,
en arroz al vapor, huevo al vapor

Trilogía de carnes marinadas

POSTRE

Mochi



EXCELLENCE

RIVIERA CANCUN MEXICO