

優 YŪSHŌ

• *El arte que define la Excelencia* •

• Entradas Frías •

Curricanes de atún (6pz) \$255

Laminas de atún rellenas y envueltas con kani spicy, aguacate, masago y serrano, bañadas en salsa de soya.

Okinawa Roll (8pz) \$139

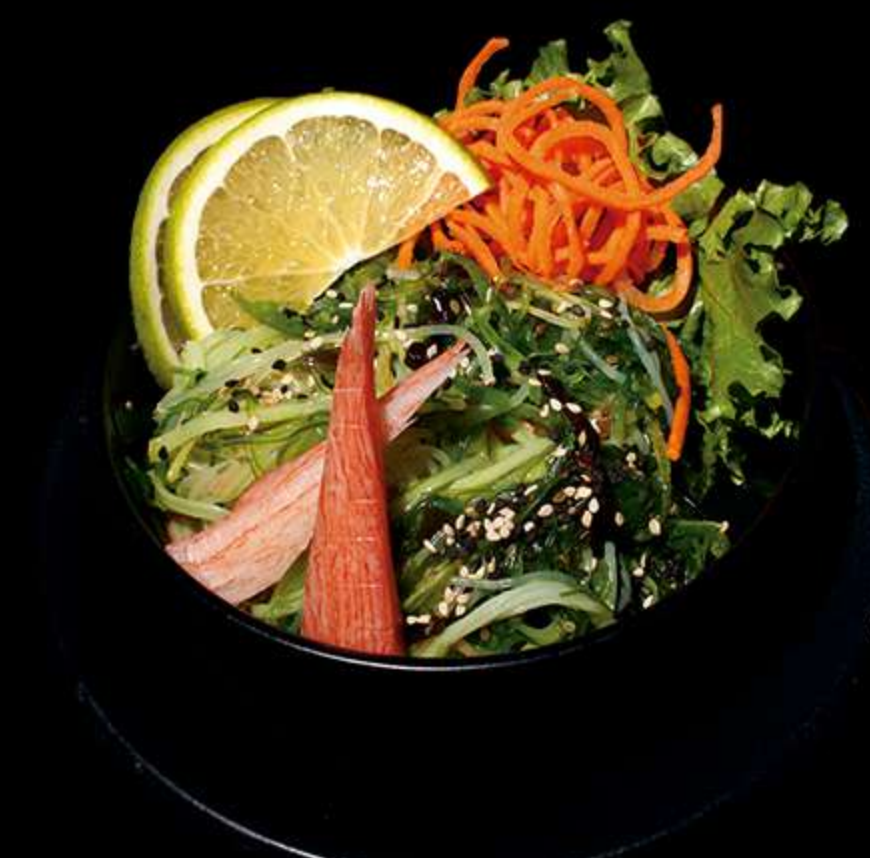
Tortilla de arroz rellena de salmón fresco queso, lechuga, pepino, zanahoria y esparrago Acompañado de una salsa dulce picosita.

Tostadas de Salmón (2pz) \$119

Tostada de wonton, con tampico, aguacate, mayochipo, salmón, kakiague y cebollín.

Baby squid 100gr \$119

Calamar relleno de pasta de cangrejo masago, bañado en salsa dulce.



• Entradas Calientes •

Kushiagues de camarón con queso philadelphia (3pz) \$139

Brochetas empanizadas de camarón con queso philadelphia.

Kushiagues de queso (3pz) \$119

Brochetas empanizadas de queso manchego.

Edamame 150gr \$89

Botana japonesa de soya tierna en baina al vapor.

Bonsais 200gr \$129

Brócoli a la plancha, en salsa yakitori acompañado con salsa spicy.

Camarones Rocca 120gr \$249

Camarones al tempura en salsa rocca y hojas de lechuga.

Gyosa al vapor (5pz) \$119

Rabioles japoneses sellados rellenos de carne de cerdo y aderezo de la casa, pueden ir al vapor, fritas o asadas.

Coles de Bruselas 200gr \$139

Hojas fritas con almendra fileteada en salsa spicy.

Flores crocantes (5pz) \$149

Flor de calabaza tempurizadas rellenas con queso de cabra y nuez. Bañadas en salsa dulce.

Almejas Yusho 120gr \$119

Platillo flameado con almeja chocolata callo de hacha, espinaca, champiñón y mantequilla al ajillo.

• Cantina estilo japonés •

Okonomiyaki (1pz) \$149

Pizza japonesa con camarón 100gr cocinada a la plancha con salsa agridulce y mayonesa japonesa.

Toriniku Dango (6pz) \$119

Bolitas de pollo bañadas con salsa agridulce.

Tako Yaki (6pz) \$149

Bolitas de pulpo fritas con tofu cebollín, jengibre, en salsa agridulce y mayonesa japonesa.

• Sopas •

Tori Sozui \$109

Fondo claro con zanahoria espinaca, champiñón, arroz pollo y huevo.

Ramen \$164

Estilo tradicional de cerdo o pollo con champiñón, germen, yude tamago naruto y cebollín.

Zui Gyosa \$139

Sopa de rabioles japoneses con verdura y pasta harusamen.

• Tempuras •

Tempura yasai \$179

Calabaza, zanahoria, cebolla, berenjena. champiñón, brócoli espinaca y un kakiague.

Tempura Eby \$299

Un Kakiague y 7 camarones. 120gr de proteína

Tempura moriwase \$259

Calabaza, zanahoria, cebolla, berenjena. champiñón, brócoli espinaca, un kakiague y 3 camarones. 60gr de proteína

• Karagues •

Soft Shell Karague 250gr \$480

Jaiba de concha suave frita acompañada de soya picante.

Kodai Karague 350gr \$389

Huachinango frito, acompañado con salsa dulce picosita.

Tori No Karague 220gr \$219

Pollo frito marinado y capeado al estilo japonés, acompañado con ensalada.

• Yakimeshis y Gohan •

Yakimeshi de verduras

Arroz frito a la plancha o al sartén con **verduras** 250gr.

\$89

Yakimeshi de camarón

Arroz frito a la plancha o al sartén con **camarón** 60gr.

\$129

Yakimeshi de res

Arroz frito a la plancha o al sartén con **res** 60gr.

\$119

Yakimeshi de pollo

Arroz frito a la plancha o al sartén con **pollo** 60gr.

\$109

Yakimeshi mixto

Arroz frito a la plancha o al sartén con **camarones, pollo, res y verduras** 60gr.

\$129

Yakimeshi con ajo frito

Arroz frito a la plancha o al sartén con **ajo frito** 10gr.

\$119

Yakimeshi tampico

Arroz frito a la plancha o al sartén con **tampico** 50gr.

\$119

Gohan

Delicioso **arroz** al **vapor**.

\$69

Gohan Furikake Eby

Delicioso arroz al vapor con **condimento** de **camarón** 10gr.

\$99

Gohan Furikake Sake

Delicioso arroz al vapor con **condimento** de **salmón** 10gr.

\$99



• Ensaladas •

Sunomono

Ensalada clásica japonesa en **vinagreta dulce** con **mariscos, camarón, cangrejo y pulpo**.

\$159

Chuka Sarada

Ensalada de **algas** con **pasta harusame, cangrejo y vinagreta dulce**.

\$159

• Yakitoris •

Yakitori de pollo (3pz) \$149

Brochetas de **pollo** 120gr asadas en salsa yakitori.

Yakitori de mixto (3pz) \$169

Brochetas de **res, camarón y pollo** 120gr asadas en salsa yakitori.

Yakitori Eby (3pz) \$169

Brochetas de **camarón** 120gr asadas en salsa yakitori.

Yakitori de res (3pz) \$179

Brochetas de **res** 120gr asadas en salsa yakitori.

• Pastas •

Disfruta la perfecta combinación de tradición oriental con nuestros tallarines estilo japonés.

Yakisoba Yasai 100gr de proteína \$189

Tallarín estilo japonés asado con verduras, sazonado con salsa especial.

Yakisoba Tori 100gr de proteína \$239

Tallarín estilo japonés asado con verduras y pollo, sazonado con salsa especial.

Yakisoba Arrachera 100gr de proteína \$259

Tallarín estilo japonés asado con verduras y arrachera, sazonado con salsa especial.

Yakisoba Ebi 100gr de proteína \$269

Tallarín estilo japonés asado con verduras y camarón, sazonado con salsa especial.

Yakisoba Moriwase 100gr de proteína \$279

Tallarín estilo japonés asado con verduras mixto de arrachera, pollo y camarón sazonado con salsa especial.



• Sashimi corte Grueso •

Sashimi Maguro \$299

Atún fresco 120gr en laminas de corte grueso.

Sashimi Susuki \$299

Robalo 120gr en laminas de corte grueso.

Sashimi Tako \$299

Pulpo fresco 120gr en laminas de corte grueso.

Sashimi Shake \$299

Salmón fresco 120gr en laminas de corte grueso.

Sashimi Hamashi \$379

Cola Amarilla 120gr fresco en laminas de corte grueso.

Sashimi Mixto Especial \$439

Salmón, hamashi, atún, robalo y pulpo 150gr fresco en laminas de corte grueso.



• Sashimi corte Fino •

Sashimi Maguro \$229

Atún fresco 100gr en laminas de corte fino.

Sashimi Susuki \$229

Robalo 100gr en laminas de corte fino.

Sashimi Tako \$239

Pulpo fresco 100gr en laminas de corte fino.

Sashimi Moriawase \$269

Atún, robalo y pulpo fresco 100gr en laminas de corte fino.

Sashimi Shake \$229

Salmón fresco 100gr en laminas de corte fino.

Sashimi Hamashi \$289

Cola Amarilla 100gr fresco en laminas de corte fino.

Gyu Tataki \$189

Filete de res 100gr sellado a la inglesa con ajo frito, cebollí ajonjolí y salsa ponzu.

Sashimi Mixto Especial \$339

Salmón, hamashi, atún, robalo y pulpo 150gr fresco en laminas de corte fino.

• Temakis y Hosomakis •

Temaki Maguro \$129

(Atún)

Temaki Masago \$129

(Huevo de pez capeli)

Temaki Shake \$129

(Salmón)

Temaki Ikura \$189

(Huevo de salmón)

Temaki Eby \$129

(Camarón)

Temaki Tampico \$129

(Aderezo tampico)

Temaki Hamashi \$159

(Cola amarilla)

Temaki Tako \$139

(Pulpo)

Temaki Unagui \$159

(Anguila)

Temaki Kani Kama \$129

(Cangrejo)

Temaki Susuki \$129

(Robalo)

Hosomaki Maguro \$129

(Atún)

Hosomaki Susuki \$129

(Robalo)

Hosomaki Shake \$129

(Salmón)

Hosomaki Masago \$129

(Huevo de pez capeli)

Hosomaki Eby \$129

(Camarón)

Hosomaki Ikura \$162

(Huevo de salmón)

Hosomaki Hamashi \$159

(Cola amarilla)

Hosomaki Tako \$139

(Pulpo)

Hosomaki Unagui \$159

(Anguila)

Hosomaki Kani Kama \$129

(Cangrejo)

*El Hosomaki es un rollo de sushi delgado de un solo ingrediente con toda la esencia del mar.

Cappa Maki \$69

(Rollo de pepino)

*El temaki es un tipo de sushi que se caracteriza por su forma de cono con alga nori crujiente.



• Especialidades •

Tacos Cheko (3pz) **\$279**

Tacos de **Rib Eye** 120gr asados con chiles toreados y cebolla, sazonados con salsa especial.

Salmón al Miso **\$289**

Salmón 120gr a la plancha, glaseado en salsa miso dulce, sobre cama de arroz y espárragos a la mantequilla.

Tablita de Atún **\$319**

Tabla de **atún** 200gr con **aderezo de trufa blanca**, fritura de tempura y masago. Acompañado con tapas a la mantequilla.

Tablita de Robalo **\$319**

Tabla de **robalo** 200gr con **aderezo de trufa blanca**, fritura de tempura y masago. Acompañado con tapas a la mantequilla.

Tablita de Hamashi **\$489**

Tabla de **hamashi** 200gr con **aderezo de trufa blanca**, fritura de tempura y masago. Acompañado con tapas a la mantequilla.

Tablita de Salmón **\$319**

Tabla de **salmón** 120gr con **aderezo de trufa blanca**, fritura de tempura y masago. Acompañado con tapas a la mantequilla.

Atún a la mostaza **\$289**

Atún sellado 120gr y empanizado con perjol y ajo. Acompañado con arroz al vapor y espárragos a la mantequilla.

• A la parrilla •

Teriyaki de verduras **\$189**

Verduras sobre una cama de arroz (Pimiento rojo, cebolla, calabaza champiñón y espárragos) Con **salsa teriyaki**. 100gr de proteína

Teriyaki Mixto **\$269**

Camarón, filete y pollo asado sobre una cama de arroz con pimiento rojo, cebolla y calabaza. 100gr de proteína

Beef Maki **\$219**

Rollo de **Rib Eye** 100gr relleno de espárragos asados a la plancha bañados con salsa teriyaki.

Teriyaki de Hamashi **\$319**

Aleta amarilla sobre una cama de arroz con cebollín, aguacate y salsa teriyaki. 100gr de proteína

Teriyaki de Camarón **\$269**

Camarón asado sobre una cama de arroz con pimiento rojo, cebolla y calabaza. 100gr de proteína

Teriyaki de Salmón **\$319**

Salmón asado sobre una cama de arroz y espárragos. 100gr de proteína

Teriyaki de Filete **\$249**

Filete asado sobre una cama de arroz con pimiento rojo, cebolla y calabaza. 100gr de proteína

Teriyaki de Pollo **\$229**

Pollo asado sobre una cama de arroz con pimiento rojo, cebolla y calabaza. 100gr de proteína

• Sushi Imperial •

Tekka Don **\$309**

Deliciosas rebanadas de **atún fresco** sobre una cama de arroz sushi.

Sake Don **\$309**

Deliciosas rebanadas de **salmón fresco** sobre una cama de arroz sushi.

Unagui Don **\$449**

Deliciosa **anguila asada** sobre una cama de arroz sushi.

• Makis •

Tokio Roll (10 bocados) \$239

P.D. Jaiba suave frita, aguacate y espárrago.
P.F. Masago, ajonjolí y mayospicy.

Spicy Tuna (10 bocados) \$199

P.D. Camarón capeado, pepino y aguacate.
P.F. Tanuki, spicy tuna, bañado en salsa dulce y cebollín.

Dragón Maki (10 bocados) \$219

P.D. Camarón capeado, kani, pepino y aguacate.
P.F. Mango y shishimi.

Fresco Roll (Sin arroz) \$189

P.D. Queso crema, aguacate, tampico y kakiague.
P.F. Envuelto en hoja de arroz, suma de pepino.

Robalito Roll (10 bocados) \$189

P.D. Robalo, pepino, queso crema y masago.
P.F. Aguacate, mayospicy, coronado con cuaresmeño rojo y cilantro.

Monarca Maki (10 bocados) \$279

P.D. Camarón tempura, queso crema y aguacate.
P.F. Anguila, queso parmesano, salsa dulce y serrano.

California Especial (10 bocados) \$149

P.D. Camarón, pepino y aguacate.
P.F. Masago.

Futomaki (10 bocados) \$159

P.D. Campio, aguacate, pepino, zanahoria camarón y tamago.

Shake Maki (10 bocados) \$249

P.D. Camarón empanizado, tampico y aguacate.
P.F. Salmón, mayotrufo, ikura y cebollín.

Kaki Maki (10 bocados) \$249

P.D. Ostión ahumado, aguacate y manchego.
P.F. Empanizado con salsa tártara y kushiague.

Ebi Maki (10 bocados) \$220

P.D. Camarón, aguacate y queso crema.
P.F. Empanizado, tampico y salsa dulce.

Kani Hot Roll (10 bocados) \$239

P.D. Queso crema, salmón y aguacate.
P.F. Masago, pasta de kani spicy, salsa dulce y serrano.

Midori Roll (10 bocados) \$199

P.D. Pollo karague, queso crema y chiles toreados.
P.F. Aguacate, tempurizado, tampico y salsa dulce.

Nevada Maki (10 bocados) \$239

P.D. Camarón capeado, aguacate y queso crema.
P.F. Nori, tempurizado, tampico, espinaca frita y salsa dulce.

Tigre Roll (10 bocados) \$269

P.D. Kani, aguacate y queso crema.
P.F. Anguila, pasta de baybi y salsa tare.

Gratinado Maki (10 bocados) \$219

P.D. Salmón fresco, queso crema y aguacate.
P.F. Manchego spicy y salsa dulce.



• Niguiris •

Niguri Maguro (1pza) \$49

Delicioso **atún** 15gr sobre arroz comprimido.

Niguri Susuki (1pza) \$49

Delicioso **robalo** 15gr sobre arroz comprimido.

Niguri Ebi (1pza) \$59

Delicioso **camarón** 15gr sobre arroz comprimido..

Niguri Shake (1pza) \$59

Delicioso **salmón** 15gr sobre arroz comprimido.

Niguri Kani (1pza) \$47

Delicioso **cangrejo** 15gr sobre arroz comprimido.

Niguri Hamashi (1pza) \$96

Delicioso **cola amarilla** 15gr sobre arroz comprimido.

Niguri Masago (1pza) \$68

Deliciosa **huevo de pez capeli** 10gr sobre arroz comprimido.

Niguri Ikura (1pza) \$156

Deliciosa **huevo de salmón** 10gr sobre arroz comprimido.

Niguri Unagui (1pza) \$98

Deliciosa **Anguila** 15gr sobre arroz comprimido.

Niguri Tako (1pza) \$59

Delicioso **pulpo** 15gr sobre arroz comprimido.

Niguri Wagyu (1pza) \$280

Deliciosa **res japonesa A5** 15gr sobre arroz comprimido.

Niguri Tamago (1pza) \$38

Delicioso **huevo dulce** 15gr sobre arroz comprimido.



Orden 9 pzs / Camarón, tamago, pulpo, salmón, atún, robalo y 3 pzs de capa maki. **\$319**

Orden 12 pzs / Pulpo, cangrejo, robalo, atún, camarón, 2 pzs de salmón y 5pzs de California especial. **\$389**

Orden 16 pzs / Robalo, atún, pulpo, cangrejo, hamashi, salmón, anguila, tamago camarón, masago, ikura y 5pzs de Futomaki. **\$469**

• Teppanyaki •

Nacido en **Japón** hace más de 200 años, el **teppanyaki** transformó la simple plancha de hierro en un escenario. Cada chispa, cada giro del cuchillo y cada aroma es parte de un arte que celebra el producto, la técnica y el instante. Hoy, te invitamos a vivir esa tradición... justo frente a ti.



Teppanyaki de Atún

Atún (150gr) asado a la plancha acompañado de verduras mixtas.

●
\$527 / 439

Teppanyaki de Rib Eye

Rib eye (200gr) asado a la plancha acompañado de verduras mixtas.

●
\$527 / \$439

Teppanyaki de Filete

Filete (150gr) asado a la plancha acompañado de verduras mixtas.

●
\$383 / \$319

Teppanyaki de Wagyu

Wagyu (150gr) asado a la plancha acompañado de verduras mixtas.

Precio x gramo

Teppanyaki de Pollo

Pollo (150gr) asado a la plancha acompañado de verduras mixtas.

●
\$299 / \$249

Teppanyaki Niku

Filete corte fino (150gr) asado a la plancha acompañado de verduras mixtas.

●
\$383 / \$319

Teppanyaki de Camarón

Camarón (150gr) asado a la plancha acompañado de verduras mixtas.

●
\$467 / \$389

Teppanyaki de Mariscos

Mariscos (150gr) asado a la plancha acompañado de verduras mixtas.

●
\$527 / 439

Teppanyaki de Salmón

Salmón (150gr) asado a la plancha acompañado de verduras mixtas.

●
\$467 / 389

Teppanyaki Mixto

Mix (150gr) asado a la plancha acompañado de verduras mixtas.

●
\$490 / \$409

Teppanyaki de Robalo

Robalo (150gr) asado a la plancha acompañado de verduras mixtas.

●
\$467 / 389

Teppanyaki de Verduras

Champiñón, brócoli, germen, espinaca, calabaza pimiento rojo cebolla y espárragos.

●
\$250 / \$209



Un espectáculo culinario exclusivo creado solo para tu mesa...
Donde el chef transforma ingredientes selectos en arte,
cocinando al momento frente a ti.



Tu rico teppanyaki enviado desde nuestra cocina
hasta tu mesa.

• Postres •

Helado de Matcha

\$119

Helado tradicional japonés de matcha, acompañado de tostadas wonton fritas.

Tempura Helado

\$119

Helado frito, acompañado de culis de fresa o cajeta o chocolate.

Mochis (1pza) \$139

Pasta de arroz de sabores, relleno de helado acompañado de mermelada.

Wonton Frutal

\$119

Wonton fritas rellenas de frutas tropicales con queso crema y mermelada de fresa.

Camelado

\$119

Gelatina de café con leche, kalua y helado de vainilla.

Helado de Lichi

\$119

Helado tradicional japonés de lichi, acompañado de tostadas wonton fritas.



優 YŪSHŌ

www.Yusho.mx

LAS IMÁGENES DE PLATILLOS SON ILUSTRATIVAS
Precios sujetos a cambio sin previo aviso

Todos nuestros platillos son preparados al momento, nuestros platillos son procesados con equipo y en un ambiente en contacto con alérgenos como: huevo, pescado, nueces de árbol, cacahuates, mariscos, lacteos, soya y trigo. Los gramajes en todos nuestros alimentos son aproximados, antes de su cocción y/o preparación.



Yusho.mx



Yusho.mx



Yusho.mx