



IPPIN-RYORI (APERITIVOS)

Aguedashidofu 	<u>\$7.500</u>
Trofu frito en salsa de soya.	
Yakizakana (Salmón/Hirasukama/Mero)	<u>\$9.000/\$9.000/\$14.000</u>
Pescado grillado.	
Nizakana (Mero)	<u>\$14.000</u>
Mero cocido en salsa de soya.	
Teriyaki Chicken	<u>\$7.800</u>
Pollo marinado en salsa teriyaki.	
Yakitori	<u>\$8.000</u>
Kebabs de pollo grillado en salsa teriyaki.	
Kushikatsu	<u>\$8.500</u>
Kebabs de cerdo apanados.	
Chicken Katsu	<u>\$7.700</u>
Pollo apanado.	
Katsu	<u>\$7.700</u>
Cerdo apanado.	
Ebi Fried	<u>\$9.000</u>
Camarones apanados.	
Sakana Fried	<u>\$6.500</u>
Salmón o Merluza apanada.	
Kaki Fried	<u>\$8.500</u>
Ostras japoneses apanadas.	
Hotate Fried	<u>\$10.990</u>
Ostiones apanados.	
Ika Fried	<u>\$7.000</u>
Calamares apanados.	
Korokke	<u>\$6.000</u>
Bolitas de pure y carne al estilo japonés apanadas.	



IPPIN-RYORI (APERITIVOS)

Tempura Completa	<u>\$13.490</u>
Mix de verduras y camarones tempurizados.	
Tempura Ebi	<u>\$7.000</u>
Camarones tempurizados.	
Tempura Verdura 🌿	<u>\$12.390</u>
Mix de vegetales tempurizados. (camote/pimentones/berenjena/champiñones)	
Tempura Ika	<u>\$7.000</u>
Calamares tempurizados.	
Sukiyaki (Debe ser pedido con 24 hrs. de anticipación)	<u>\$40.000</u>
Hot pot tradicional japonés con carne y verduras.	
Teppanyaki	<u>\$16.500</u>
Carne a la plancha con verduras salteadas.	
Tori Karaague	<u>\$7.700</u>
Pollo frito estilo japonés (<u>plato icónico</u>).	
Gyozas	<u>\$7.000</u>
Dumplings rellenos de carne de cerdo.	
Takoyaki	<u>\$9.000</u>
Bolitas de pulpo picado a la plancha.	
Satsumague	<u>\$6.500</u>
Pasta de pescado hecha en casa mezclada con verduras y frita.	
Edamame 🌿	<u>\$4.000</u>
Ensalada de Verduras 🌿	<u>\$5.000</u>
Ensalda de Algas 🌿	<u>\$7.000</u>



SUSHI BOWLS

Chirashi \$16.500

Arroz de sushi con variedad de pescados.
(Incluye sopa miso).

Tekkadon \$16.500

Arroz de sushi cubierto de trozos de atún.
(Incluye sopa miso).

Californiadon \$18.000

Arroz de sushi con láminas de salmón y palta.
(Incluye sopa miso)

Unaju \$40.000

Arroz de sushi cubierto con trozos de anguila ahumada.
(Incluye sopa miso)

Uni/Ikuradon \$24.500

Arroz de sushi cubierto de lenguas de erizos y ovas de salmon
(Incluye sopa miso).

Sushi para 2 \$37.000

Combinación del chef para 2 (incluye sashimi, nigiri & rolls)
**No se aceptan cambios*

Sushi para 4 \$60.000

Combinación del chef para 4 (incluye sashimi, nigiri & rolls)
**No se aceptan cambios*

SUSHI LUNCH A \$17.500


**Se sirve solo al horario de almuerzo (12:00 - 15:00)*

Roll Pepino Palta
California Sésamo Salmón
Sashimi del día
Sopa Miso

SUSHI LUNCH B \$17.500

**Se sirve solo al horario de almuerzo (12:00 - 15:00)*

Nigiri (6 unidades)
Tempura Ebi (2 unidades)
Sopa Miso

 Plato Vegetariano



SUSHI

HOSOMAKI (ROLLS)

California (Palta/Salmón o Camarón/Nori)	<u>\$7.500</u>
Calif.Sesamo (Palta/Salmón o Camarón/Sésamo)	<u>\$8.500</u>
Calif.Tobikko (Palta/Salmón o Camarón/Tobikko)	<u>\$8.800</u>
Calif. Atun (Palta/Atún/Nori)	<u>\$9.000</u>
Calif. Unagi (Palta/Unagi/Nori)	<u>\$9.000</u>
Calif. Esp Philadelphia (Palta/Salmón o Camarón/Queso Crema/Nori)	<u>\$11.000</u>
Palta/Pepino (Palta/Pepino/Nori) 🌿	<u>\$6.600</u>
Kappa (Pepino/Nori) 🌿	<u>\$6.000</u>
Ume (Ciruela Japonesa/Nori) 🌿	<u>\$6.000</u>
Takuan (Pickle Japonés/Nori) 🌿	<u>\$6.000</u>
Kampyo (Calabaza Deshidratada/Nori) 🌿	<u>\$8.500</u>
Unagi (Unagi/Nori)	<u>\$7.500</u>
Atun (Atún/ Nori)	<u>\$8.500</u>
Neguitoro (Toro/Cebollín/Nori)	<u>\$5.500</u>
Tamago (Japanese Omelette) 🌿	<u>\$6.600</u>
Torotaku (Toro/Pickle Japonés/Nori)	<u>\$8.200</u>
Natto (Porotos Japoneses Fermatados/Nori) 🌿	<u>\$9.000</u>
Spicy Tuna (Atún con Salsa Spicy de la casa envuelto en Sésamo)	<u>\$10.800</u>
Ebi Tempura Roll (Tempura Camarón/Palta/Cebollín)	<u>\$11.000</u>
Panko Roll (Pollo Teriyaki/Salmon/Kanikama, Queso Crema, Cebollín Apanado en Panko. Acompañado de nuestra Salsa Teriyaki.)	<u>\$11.500</u>



SUSHI

TEMAKI (HAND ROLL)

Ebi-Ten (Camarón Tempura/Lechuga & Mayonesa o Palta)	<u>\$9.000</u>
California (Palta/Salmón o Camarón/Nori)	<u>\$8.500</u>
Calif. Atun (Palta/Atún/Nori)	<u>\$9.000</u>
Calif. Unagi (Palta/Unagi/Nori)	<u>\$9.500</u>
Calif. Esp Philadelphia (Palta/Salmón o Camarón/Queso Crema/Nori)	<u>\$9.000</u>
Palta/Pepino (Pepino/Palta/Nori) 🌱	<u>\$6.600</u>
Unagi (Unagi/Nori)	<u>\$8.500</u>
Atun (Atún/ Nori)	<u>\$8.500</u>
Neguitoro (Toro/Cebollín/Nori)	<u>\$10.000</u>
Tamago (Omelette Japonés/Nori) 🌱	<u>\$7.000</u>
Torotaku (Toro/Pickle Japonés/Nori)	<u>\$10.000</u>



SUSHI

NIGUIRI

Moriawase	<u>\$16.700</u>
6 unidades de Niguiiri mixto más un Hosomaki de Pescado.	
Moriawase California Roll	<u>\$17.400</u>
6 unidades de Niguiiri mixto más un California Roll.	
Moriawase California Tobikko / Sésamo	<u>\$17.900</u>
6 unidades de Niguiiri mixto más un California Roll Tobikko.	
Corvina	<u>\$6.000</u>
Palometa	<u>\$6.000</u>
Salmón	<u>\$5.900</u>
Reineta	<u>\$5.000</u>
Atún	<u>\$7.200</u>
Toro	<u>\$8.000</u>
Cojinova	<u>\$5.500</u>
Róbalo	<u>\$5.000</u>
Camarón	<u>\$5.500</u>
Pulpo	<u>\$5.500</u>
Erizo	<u>\$6.200</u>
Ikura (Ovas de Salmón)	<u>\$8.500</u>
Tamago 🌿	<u>\$5.500</u>
Unagi	<u>\$8.500</u>



SASHIMI

Moriawase regular	<u>\$16.000</u>	Toro (Swordfish Belly)	<u>\$10.500</u>
Moriawase Especial	<u>\$17.000</u>	Cojinova (Cushion Fish)	<u>\$6.500</u>
Corvina (Drum)	<u>\$8.500</u>	Erizo (Sea Urchin)	<u>\$8.500</u>
Lisa	<u>\$6.000</u>	Reineta (Pomfret)	<u>\$6.000</u>
Palometa (Harvest Fish)	<u>\$8.500</u>	Bonito	<u>\$6.500</u>
Salmon (Salmon)	<u>\$7.500</u>	Robalo	<u>\$8.500</u>
Atun (Tuna)	<u>\$9.800</u>	Rollizo	<u>\$6.000</u>

TATAKI

Sakana Tataki Mix de pescados crudos adobado con cebollín, aceite de sesamo y jengibre.	<u>\$7.000</u>
Tuna Tataki Atún semi-grillado con cebollin y jengibre.	<u>\$9.500</u>
Salmon Tataki Salmón semi-grillado con cebollín y jengibre.	<u>\$8.000</u>
Gyutataki Carpaccio de filete estilo japonés.	<u>\$9.000</u>



TEISHOKU

Tempura Teishoku

\$19.500

Tempura Mixto con arroz blanco, sopa miso, espinacas cocidas y pickle japonés.

Sashimi Teishoku

\$20.000

Mix de sashimi con arroz blanco, sopa miso, espinacas cocidas y pickle japonés.

Mero Shioyaki Teishoku

\$21.700

Mero asado a la parrilla con arroz blanco, sopa miso, espinacas cocidas y pickle japonés.

Sake Shioyaki Teishoku

\$18.500

Salmón asado a la parrilla con arroz blanco, sopa miso, espinacas cocidas y pickle japonés.

Teppanyaki Teishoku

\$24.500

Carne a la plancha con verduras salteadas con arroz blanco, sopa miso, espinacas cocidas y pickle japonés.

Katsu Teishoku

\$17.500

Cerdo apanado en panko con arroz blanco, sopa miso, espinacas cocidas y pickle japonés.

Chicken Katsu Teishoku

\$17.500

Pollo apanado en panko con arroz blanco, sopa miso, espinacas cocidas y pickle japonés.

Ebi Fried Teishoku

\$18.500

Camarón apanado en panko con arroz blanco, sopa miso, espinacas cocidas y pickle japonés.



TEISHOKU

Takikomigohan Teishoku 🌿	<u>\$18.000</u>
Takikomigohan con arroz blanco, sopa miso, espinacas cocidas y pickle japonés.	
Tempura Vegetales Teishoku 🌿	<u>\$18.000</u>
Mix de verduras temporizadas con arroz blanco, sopa miso, espinacas cocidas y pickle japonés.	
Ika Fried Teishoku	<u>\$15.000</u>
Calamares apanados con arroz blanco, sopa miso, espinacas cocidas y pickle japonés.	
Kaki Fried Teishoku	<u>\$18.500</u>
Ostras apanadas con arroz blanco, sopa miso, espinacas cocidas y pickle japonés.	
Sakana Fried Teishoku	<u>\$16.000</u>
Merluza apanada con arroz blanco, sopa miso, espinacas cocidas y pickle japonés.	
Sake Fried Teishoku	<u>\$17.500</u>
Salmón apanado con arroz blanco, sopa miso, espinacas cocidas y pickle japonés.	
Makunouchi Bento	<u>\$25.000</u>
Surtido de distintos platos típicos japoneses servidos en una caja acompañado de arroz y sopa miso.	
Makunouchi Especial	<u>\$25.000</u>
Surtido de distintos platos típicos japoneses, que además incluye sushi y sashimi, acompañados con sopa miso.	



DOMBURIMONO

Oyakodon

Arroz con carne de trozos de pollo atortillado, acompañado de sopa miso y pickles orientales.

\$14.000

Tendon

Arroz con fritura de camarones, acompañado de sopa miso y pickles orientales.

\$15.500

Tendon de Verduras 🍃

Arroz con frituras de verduras, acompañado de sopa miso y pickles orientales..

\$14.500

Katsudon

Arroz con carne de cerdo apanado y atortillado acompañada de sopa miso y pickles orientales.

\$15.000

Shoogundon

Arroz con carne de vacuno y cebolla salteada con ají acompañada de sopa miso y pickles orientales.

\$16.500

Curry Rice 🍃

Arroz cubierto con salsa de curry de la casa.

\$16.500

Katsu Curry

Arroz con carne de cerdo apanado cubierto con salsa de curry de la casa.

\$19.500



Katsudon












UDON/SOBA (NOODLES JAPONESES)

Kitsune 🌿	<u>\$12.000</u>
Udon/Soba tradicional con tofu frito dulce y cebollín.	
Tanuki 🌿	<u>\$11.500</u>
Udon/Soba tradicional con tempuras crispy y cebollín.	
Tempura	<u>\$15.000</u>
Udon/Soba tradicional con camarones tempura y cebollín.	
Nabeyaki 🌿	<u>\$14.500</u>
Udon/Soba tradicional con verduras tempura, champiñones shiitake, huevo y cebollín.	
Kakiague 🌿	<u>\$13.000</u>
Udon/Soba tradicional con verduras tempura y cebollín.	
Tsukimi 🌿	<u>\$11.000</u>
Udon/Soba tradicional con huevo.	



ACOMPAÑAMIENTOS

Sunomono 	<u>\$6.000</u>
Rabanos y zanahorias al vinagre.	
Oshitashi 	<u>\$5.500</u>
Espinacas cocidas al estilo japonés.	
Tamagoyaki 	<u>\$6.500</u>
Omelette Japones.	
Sopa Miso 	<u>\$3.500</u>
Tradicional de la casa con tofu y cebollín.	
Tsukemono 	<u>\$5.000</u>
Pickle japonés.	
Takuan 	<u>\$4.500</u>
Rábano japonés.	
Takikomigohan 	<u>\$6.000</u>
Arroz y vegetales cocinados en soya.	
Arroz Blanco 	<u>\$3.300</u>
Arroz blanco japonés.	
Arroz Sushi 	<u>\$4.000</u>
Arroz de sushi japonés.	



POSTRES

Monte Fuji

Crepe relleno con helado y relleno con una pasta dulce de porotos rojos.

\$4.000

Fried ice-cream

Helado frito envuelto en capas de bizcocho.

\$5.000

Yokan

Pudín de porotos rojos dulce.

\$5.000

Manyu

Bizcocho relleno de una pasta dulce de porotos rojos.

\$4.000

Torta

Milhoja, huevomol, mermelada.

\$4.000

Dorayaki

\$4.000



Dorayaki & Manyu

BEBESTIBLES

RESTAURANTE
SHOOGUN

WINE DISPENSER

SAUVIGNON BLANC

VIU MANENT SECRETO	\$7.700
AMAYNA	\$7.700
MONTES CLASSIC	\$6.500

CHARDONNAY

AMAYNA	\$8.000
MONTES CLASSIC	\$6.500
AMARAL	\$6.500

PINOT NOIR

VIU MANENT SECRETO GRAN RESERVA	\$8.000
MARQUEZ CASA CONCHA	\$8.000

CARMENERE

MARQUEZ CASA CONCHA	\$8.000
VON SIEBENTHAL	\$8.000
MONTES CLASSIC	\$6.500

CABERNET SAUVIGNON

VIU MANENT GRAN RESERVA COLCHAGUA	\$7.500
TORO PIEDRA GN RVA	\$7.000
MARQUEZ DE CASA CONCHA MAIPO	\$7.500
MONTES CLASSIC	\$6.500

APERITIVOS & DESTILADOS

JOHNNIE WALKER TRAGO, ET ROJA	\$6.000
JOHNNIE WALKER TRAGO ET, NEGRA	\$7.000
CHIVAS REGAL 12 ANOS	\$7.500
MATCHA SOUR	\$7.000
PISCO SOUR PERUANO LARGE	\$7.000
UMESHU SOUR (MAI CHAN)	\$8.500
WHISKEY SOUR JOHNNIE WALKER	\$7.000
GIN TONIC BEEFEATER	\$6.600
GIN TONIC BOMBAY	\$7.500
GIN TONIC HENDRICK'S	\$8.000
VODKA TONIC STOLICHNAYA	\$7.700
VODKA TONIC GREY GOOSE	\$8.500
TONICA FENTIMANS	\$3.000
TONICA PERKINS	\$3.000
CAMPARI SODA	\$6.000
APEROL SPRITZ	\$7.500
UMESHU SPRITZ (SACHI CHAN)	\$8.000
RAMAZZOTTI	\$7.500
UMESHU ORANGE SPRITZ (MIKI CHAN)	\$8.000
MARTINI SECO	\$7.000
AMARETO GALLIANO	\$7.000
COPA ESPUMANTE	\$5.500

CERVEZAS

AUSTRAL LAGER	\$4.000
KUNSTMAN TOROBAYO	\$4.000
ASAHI SUPER DRY (JAPON)	\$5.500
SAPPORO (JAPON)	\$5.500
KIRIN (JAPON)	\$5.500
HITACHINO (LAGER)	\$7.000
HEINEKEN (SIN ALCOHOL)	\$4.000

BEBIDAS

BEBIDAS NACIONALES	\$3.500
JUGO MANGO/MARACUYA	\$3.500
JUGOS MANZANA/PERA	\$4.000
AGUA PUYEHUE C/GAS & S/GAS	\$3.500
MATCHA TEA	\$1.500

VINERIA

RESTAURANTE
SHOOGUN

VINOS PREMIUM

PEREZ CRUZ PIEDRA SECA CAB SAUV	\$38.000
CABALLO LOCO GN CRUZ CAB SAUV	\$45,000
VIK A CAB SAUV	\$40.000
MONTES ALPHA	\$35.000

VINOS BLANCOS

SAUVIGNON BLANC

VIU MANENT GRAN RESERVA CASABLANCA	\$25.000
AMAYNA CASABLANCA	\$25,000
MONTES LIMITED SELECTION	\$18.000
CASAS DEL BOSQUE RESERVA CASABLANCA	\$20,000

CHARDONNAY

AMAYNA LEYDA	\$28.000
MONTES CLASSIC	\$14.500
CASAS DEL BOSQUE RESERVA CASABLANCA	\$20.000
AMARAL	\$20,000

ESPUMANTES

FREIXENET CORDON NEGRO 187 CC	\$8,000
FEDERICO DE ALVEAR 750 CC	\$17,500

SAKE & SHOCHU

KIKUSAKARI (180ML)	\$7.500
JUNMAIDANGINJO PLATINUM OZEKI (300ML)	\$18.500
OZEKI SUPER DRY (750ML)	\$24.000
HANA KIZAKURA JUNMAI GINJO (750ML)	\$40.000
KAKUSAKARI (1,8 LT)	\$70.000
HAKATA NO HANA SHOCHU MUGI (720ML)	\$30.000

VINOS TINTOS

SYRAH

MARQUEZ DE CASA CONCHA LIMARI	\$28,000
PEREZ CRUZ LIMITED EDITION MAIPO	\$30,000

BLENDS

COYAM STA EMILIANA ORGANICO	\$36.000
VON SIEBENTHAL PARCELA 7 ACONCAGUA	\$25,000

CABERNET SAUVIGNON

MONTES LTD SELECTION / CARMENERE	\$18.000
CASAS DEL BOSQUE RESERVA	\$20,000
MARQUEZ DE CASA CONCHA MAIPO	\$28,000
TORO PIEDRA RESERVA	\$22,000

CARMENERE

MONTES LIMITED SELECTION	\$18,000
MORANDE VITIS UNICA	\$22,000
MARQUEZ CASA CONCHA CACHAPOAL	\$28,000
VON SIEBENTHAL ACONCAGUA	\$28,000
CHATEAU LOS BOLDOS GRAN RESERVA	\$22,000

MERLOT

MARQUEZ DE CASA CONCHA MAULE	\$28,000
MONTES RESERVA	\$18,000

PINOT NOIR

MORANDE VITIS UNICA	\$25,000
VIU MANENT SECRETO GN RVA	\$25,000
MARQUES CASA CONCHA	\$28,000
AMAYNA LEYDA	\$34,000

ROSÉ

GARCES SILVA BOYA	\$19,000
VIK PIU BELLE	\$28.500