



TARO

Rincón Culinario Japonés

APRECIABLE CLIENTE:

Si usted es vegano o vegetariano; alérgico o intolerante a algún alimento, favor de indicárselo al personal para que le apoye en la selección de sus platillos.



NIGIRI-ZUSHI

Pescado o marisco sobre una pieza de arroz. CONO (+AGUACATE Y PEPINO)

	<i>Pieza / Cono</i>		<i>Pieza / Cono</i>
鮪 MAGURO Atún	\$ 80 / \$ 170	海老 EBI Camarón	\$ 48 / \$ 106
TORO Pecho de Atún	\$ 170 / \$ 350	帆立 HOTATE Callo de hacha	\$ 75 / \$ 160
葱とろ NEGITORO Atún preparado	\$ 70 / \$ 150	ムール貝 MUURUGAI Mejillón	\$ 40 / -
Atún preparado c/ picante	\$ 75 / \$ 160	蛸 TAKO Pulpo	\$ 55 / \$ 120
鮭 SHAKE Salmón	\$ 75 / \$ 160	かにかま KANIKAMA Barrita de cangrejo	\$ 43 / \$ 96
鰻 UNAGI Anguila de agua dulce	\$ 100 / \$ 210	真砂 MASAGO Huevo de shishamo	\$ 55 / \$ 120
はまち HAMACHI Cola amarilla	\$ 90 / \$ 190	いくら IKURA Huevo de salmón	\$ 145 / \$ 300
鯖 SABA Macarela	\$ 60 / \$ 130	玉子焼 TAMAGO-YAKI Huevo	\$ 33 / \$ 76
鰯 AJI Jurel	\$ 40 / \$ 90	梅 UME Chamoy	\$ 43 / \$ 96
白身 SHIROMI Filete blanco	\$ 66 / \$ 142		

KAISEN-DON

Pescados y mariscos servidos una cama de arroz de sushi, acompañados con una sopa de miso.

鉄火丼 TEKKA DON Con atún	\$ 375	ちらし寿司 CHIRASHI-ZUSHI Con una variedad de productos de nuestra barra	\$ 480
ネギとろ丼 NEGITORO DON Con atún preparado	\$ 375	にぎり盛合せ NIGIRI-ZUSHI SURTIDO Especial \$ 480 Nacional \$ 390 Acompañado con sopa de miso	
いくら丼 IKURA DON Con huevo de salmón	\$ 450		
北海丼 HOKKAI DON Con salmón y huevo de shishamo	\$ 350		



MAKI MONO

Rollo de arroz en alga nori relleno con diversos ingredientes

ROLLOS EN 8 PZAS.

サーモン炙り巻	SALMON ABURI MAKI Piel de salmón y espárrago, cubierto con salmón sellado	\$ 190
アボガド巻	AVOCADO MAKI Anguila de agua dulce y pepino, envuelto con aguacate	\$ 215
北海巻	HOKKAI MAKI Salmón, aguacate y pepino, envuelto con huevo de pescado	\$ 195
サーモンフレーク巻	SALMON FLAKE MAKI Salmón cocido con picante y lechuga, envuelto con ajonjolí	\$ 150

VEGETARIANOS

ROLLOS EN 6 PZAS. O CONO

しば漬け巻	SHIBAZUKE MAKI (8pzas.) Shibazuke (berenjena encurtida), lechuga y pepino, envuelto en polvo de shiso (hoja aromática japonesa)	\$110
納豆巻	NATTO MAKI Natto (frijol de soya fermentado)	\$60
かつぱ巻	KAPPA MAKI Pepino	\$50
	KAPPA MAKI C/ AGUACATE	\$55
海苔巻	NORI MAKI Kanpyo (virutas secas de calabaza)	\$55
梅巻	UME MAKI Pepino ocn pasta de chamoy japonés	\$65
沢庵巻	TAKUAN MAKI Nabo encurtido	\$65

ROLLOS EN 6 PZAS.

鮭巻	SHAKE MAKI Salmón y pepino	\$ 100
蛸巻	TAKO MAKI Pulpo y pepino	\$ 95
鉄火巻	TEKKA MAKI Atún con cebollín	\$ 100
葱とろ巻	NEGITORO MAKI Atún con cebollín preparado	\$ 100
スパイシー葱とろ巻	NEGITORO ESPECIAL MAKI Atún ligeramente picante con cebollín	\$ 105
葱はま巻	NEGIHAMA MAKI Cola amarilla con cebollín	\$ 150

ROLLOS EN 4 PZAS. O CONO

鮭皮巻	SHAKEKAWA MAKI Piel de salmón	\$90
カリフォルニア巻	CALIFORNIA MAKI Pasta de cangrejo preparado con huevo de pescado, aguacate y pepino	\$90
メキシコ巻	MEKISHIKO MAKI Camarón, aguacate, pepino y huevo de pescado	\$90
鰻きゅう巻	UNAKYU MAKI Anguila de agua dulce y pepino	\$180
巻き物盛合せ	MAKI MONO SURTIDO	\$ 380

HOKKAI MAKI

CALIFORNIA MAKI

NEGITORO ESPECIAL

OSHI ZUSHI

Arroz y pescado prensado en
un molde (12 piezas)

SHAKE Salmón \$ 285

UNAGI Anguila \$370

SABA Macarela \$255



ENTREMESAS

枝豆	EDAMAME Soya verde al vapor con sal	\$ 80
生春巻	NAMAHARU-MAKI (8 pzas.) Verduras frescas y barrita de cangrejo envuelta en papel de arroz	\$125
アスパラ牛肉巻	ASUPARA GYUNIKU-MAKI (6 pzas.) Espárrago envuelto con carne Rib-eye, asado con salsa teriyaki	\$175
焼き鳥	YAKITORI (3 pzas.) Tres brochetas de pollo asadas con salsa dulce	\$126
砂肝変わり揚げ	SUNAGIMO KAWARI-AGE Molleja de pollo frita	\$115
鳥の唐揚げ	TORI NO KARA-AGE Pollo marinado y frito	\$180
餃子	GYOZA (5 pzas.) Empanadita estilo oriental hecha en casa	\$85
	SHUMAI (5 pzas.) Dumpling al vapor	\$ 85
はまぐりバター焼	HAMAGURI BATAA-YAKI (2 pzas.) Almeja chocolata a la mantequilla	\$160
子いか唐揚げ	KOIKA KARA-AGE Calamar chico frito con salsa de soya con limón	\$115
串揚げ	KUSHIAGUE Brochetas empanizadas Mixto (5 pzas.) \$130 Queso (5 pzas.) \$140 Camaron (5 pzas.) \$270	
はまちかま揚げ	HAMACHI KAMA-AGE / SHIO-YAKI Cuello de Hamachi (Cola amarilla) Frito o a la sal	\$330



SASHIMI

Pescados y mariscos al natural

盛合せ(4種)	MIXTO NACIONAL (150 gr.) Cuatro variedades (corte grueso)	\$ 390
はまち	HAMACHI (100 gr.) Cola amarilla (corte grueso)	\$415
白身	SHIROMI (100 gr.) Filete blanco (corte fino o grueso)	\$340
まぐろ	MAGURO (100 gr.) Atún (corte fino o grueso)	\$385
	TORO (100 gr.) Pecho de atún (corte grueso)	\$620
鮭	SHAKE (100 gr.) Salmón (corte fino o grueso)	\$370
たこ	TAKO (100 gr.) Pulpo (corte fino o grueso)	\$360
リブローズ	SASHIMI DE CARNE (75 gr.) 牛刺し Finísimas rebanadas de carne Rib-eye al natural marinado en salsa Carne importada \$260 Carne nacional \$180	

SOPAS

味噌汁	MISOSHIRU Exquisita sopa tradicional de soya	\$ 50
コンソメスープ	CONSOMÉ DE POLLO Con champiñones e ingredientes orientales	\$75
わかめスープ	WAKAME SUUPU Sopa cristalina de alga marina	\$80
海鮮スープ	KAISEN SUUPU Sopa de mariscos	\$160

*El peso indicado corresponde a los cortes antes de la cocción.

120ml. de salsa extra \$25



ENSALADAS

春雨サラダ	HARUSAME SARADA	\$150
	Harusame (fideo lluvia de primavera) acompañado con barrita de cangrejo, huevo, pollo, pepino y jitomate	
野菜サラダ	YASAI SARADA	\$ 100
	Ensalada de verduras	
海藻サラダ	KAISO SARADA	\$195
	Variedad de algas marinas	
スペシャルサラダ	SPECIAL SARADA	\$260
	Camarones y pescado empanizados, con huevo cocido y picado sobre verduras frescas	
胡麻和え	GOMA AE	\$ 70
	Espinaca marinada con ajonjolí	
酢の物	SUNOMONO	
	[Combinación preparada en salsa a base de vinagre]	
	Pepino, Harusame (fideo lluvia de primavera) y alga marina	\$120
	Salmón, callo, pulpo, barrita de cangrejo y camarón	\$245
	Pulpo	\$225

TOFU-RYORI

Platillos a base de Tofu (Queso de soya)

豆腐あんかけ	TOFU ANKAKE	\$140
	Tofu bañado en salsa espesa con verduras	
揚げだし豆腐	AGEDASHI DOFU	\$90
	Tofu frito con salsa caliente	
湯豆腐	YU DOFU	\$180
	Preparación caliente de tofu y verduras	



UDON Y SOBA

UDON: Fideo grueso elaborado con harina de trigo / Udon grande 350 gr. / chico 175 gr.

SOBA : Fideo delgado elaborado con harina de alforfón / Soba grande 200 gr. / chico 100 gr.

(En caldo caliente)

	<i>Chico</i>	<i>Grande</i>
かけうどん/そば KAKE UDON / SOBA Con cebollín para saborear el fideo	\$120	\$175
たぬきうどん/そば TANUKI UDON / SOBA Con fritura de harina y espinaca	\$135	\$190
野菜うどん/そば YASAI UDON / SOBA Con verduras: hongos, bambú, espinaca, y Wakame (alga marina)	\$145	\$210
とり南蛮うどん/ TORI NAMBAN UDON / SOBA そば Con pollo y espinaca, ligeramente picante	\$145	\$210
牛肉うどん/ GYUNIKU UDON / SOBA そば Con carne de Rib-eye, espinaca y cebollín	\$200	\$290
かき揚げうどん/ KAKIAGUE UDON / SOBA そば Con camarones en trozos y verduras capeados	\$150	\$215
天ぷらうどん/そば TEMPURA UDON / SOBA Con camarones capeados	\$160	\$245
鍋焼きうどん NABEYAKI UDON Con camarones capeados y huevo, servido en una cacerola	\$170	\$260
カレーうどん KAREI UDON Con pollo sabor curry y cebolla	\$155	\$240

BENTO

TARO BENTO \$250

Estilo típico de comida que consta de arroz y variedad de guisados.
Se acompaña con sopa Misoshiru y postre.

*El peso indicado corresponde a los cortes antes de la cocción.

120ml. de salsa extra \$25



ARROZ

ごはん	GOHAN	\$ 45
	Tradicional arroz blanco al vapor	
ふりかけ	FURIKAKE	\$ 28
	Condimento sabor a salmón para arroz blanco	
焼き飯	YAKIMESHI	\$ 65
	Arroz frito con carne, verduras y huevo	
海老焼き飯	EBI YAKIMESHI	\$105
	Arroz frito con camarón, carne, verduras y huevo	
鮭ごはん	SHAKE GOHAN	\$180
	Gohan combinado con salmón asado	
うなぎごはん	UNAGI GOHAN	\$265
	Gohan combinado con anguila	

YAKINIKU

La especialidad de la casa: marinado de carne, mariscos y verduras* para preparar a la parrilla en su mesa

国産リブローズ	CARNE RIB-EYE NACIONAL (150 gr.)	\$350
輸入リブローズ	CARNE RIB-EYE IMPORTADA (150 gr.)	\$470
牛ヒレ	FILETE DE RES (150 gr.)	\$375
鶏肉	POLLO (150 gr.)	\$245
海老	CAMARÓN (150 gr.)	\$400
ミックス	MIXTO (para 2 personas)	
	Pollo, camarón y carne Rib-eye nacional (300 g.)	\$585
	Pollo, camarón y carne Rib-eye importada (300 g.)	\$725

*Calabaza, zanahoria, cebolla, pimiento morrón y setas

*El peso indicado corresponde a los cortes antes de la cocción.

120ml. de salsa extra \$25



NABE-MONO

Disfrute de un platillo cocinado en una cacerola directamente en su mesa

- しゃぶしゃぶ **SHABU-SHABU (150 gr.)**
Finas rebanadas de carne Rib-eye y verduras en caldo
Carne nacional \$415 Carne importada \$515
- すき焼き **SUKIYAKI (150 gr.)**
Cocinado en cazo de hierro fundido.
Carne Rib-eye y verduras
sazonadas con una salsa dulce
Carne nacional \$415 Carne importada \$515
- 牛味噌鍋 **GYU MISO NABE (100 gr.)**
Carne Rib-eye y verduras cocinados en caldo de miso
Carne nacional \$300 Carne importada \$385
- 海鮮味噌鍋 **KAISEN MISO NABE/2 personas (420 gr.)**
Cocinado en cacerola de cerámica. Variedad de mariscos, carne
Rib-eye y verduras cocinados en caldo de miso
Carne nacional \$670 Carne importada \$770
- [追加オーダー] [Órdenes adicionales para NABE MONO]
牛リブコース **Carne nacional (150 gr.) \$275 Carne importada (150 gr.) \$375**
うどん / 野菜 **Udon (Fideo japonés) \$105 Verduras \$130**

YAKI-MONO

Asados

- 鯖の塩焼き **SABA NO SHIO-YAKI (120 g.)** **\$150**
Macarela con sal
- 鮭の塩焼き **SHAKE NO SHIO-YAKI (120 g.)** **\$245**
Salmón a la sal

*El peso indicado corresponde a los cortes antes de la cocción.

120ml. de salsa extra \$25



AGE-MONO

Fritos

天ぷら TEMPURA

Rebozados y acompañados con salsa caliente

海老と野菜	Camarón (6 pzas.) y verduras*	\$365
	Camarón (3 pzas.) y verduras*	\$205
海老	Camarones (5 pzas.)	\$265
野菜	Verduras*	\$150

盛合せ	Pescado, camarón (3 pzas.) y verduras*	\$375
-----	----------------------------------------	-------

*Cebolla, calabaza, berenjena, champiñon, crisantemo

フライ FRY

Empanizados y acompañados con ensalada

魚フライ	SAKANA FRY (120 g.)	\$330
	Pescado	

とんかつ	TONKATSU (180 g.)	\$250
	Carne de cerdo	

TEPPAN-YAKI

A la plancha, acompañado con verduras*

スペシャル	Filete de res y camarón (150 g.)	\$385
牛ヒレ	Filete de res (150 g.)	\$380
国産 リブローズ / 薄切り	Rib-eye nacional / corte fino (150 g.)	\$355
輸入リブローズ / 薄切り	Rib-eye importada / corte fino (150 g.)	\$470
鶏肉	Pollo (150 g.)	\$255
白身魚	Filete Blanco (150 g.)	\$350
鮭	Salmón (150 g.)	\$385
海老	Camarón (150 g.)	\$415

魚介類ミックス	Mixto (150 g.)	
	Camarón, filete blanco, salmón y calamar chico	\$410

野菜	Verduras	\$150
----	----------	-------

*Cebolla, calabaza, brócoli, champiñón y germen de soya

Ord. de Chile \$15 Ord. de Ajo \$20

*El peso indicado corresponde a los cortes antes de la cocción.

120ml. de salsa extra \$25



DONBURI-MONO

Sobre una base de arroz blanco se sirve el guisado de su elección
Acompañado con una sopa de miso

照焼丼	TERIYAKI DON	<i>\$180</i>
	Pollo marinado con salsa teriyaki	
親子丼	OYAKO DON	<i>\$180</i>
	Pollo, cebolla y huevo sazonado	
カツ丼	KATSU DON	<i>\$205</i>
	Carne de cerdo empanizada, cebolla y huevo sazonado	
天丼	TEN DON	<i>\$214</i>
	Tempura de camarones y verduras, marinado en salsa dulce	
かき揚げ丼	KAKIAGUE DON	<i>\$200</i>
	Camarones chicos y verduras capeados, marinados en salsa dulce	
牛丼	GYU DON	<i>\$260</i>
	Carne Rib-eye, tofu, cebolla y Harusame (fideo lluvia de primavera)	
梅牛丼	UMEGYU DON	<i>\$280</i>
	Combinación de pepino y carne Rib-eye, bañada en salsa de chamoy	
焼肉丼	YAKINIKU DON	<i>\$260</i>
	Carne Rib-eye asada con salsa y lechuga	
うな丼	UNA DON	<i>\$510</i>
	Anguila de agua dulce	

CURRY

Servido con arroz blanco, acompañado con una ensalada

ビーフカレー	BEEF CURRY	<i>\$270</i>
	Trocitos de carne de res en curry de la casa	
ビーフカツカレー	BEEF KATSU CURRY	<i>\$320</i>
	Beef curry acompañado con carne de cerdo empanizado	



POSTRES

BEBIDAS

TEMPURA DE HELADO \$60
c/ helado de vainilla

CAMELADO \$55
c/ helado de vainilla
c/ helado de té ó lychee \$65

CAMELIA \$45

HELADO DE VAINILLA O CHOCOLATE \$44

HELADO DE TÉ, Ó LYCHEE \$58

PASTEL DE CHOCOLATE \$70

ROLLO DE TÉ \$70

TAPIOCA \$60
c/ helado de vainilla \$75
c/ helado de té ó lychee \$85

MOCHI ICE-CREAM \$45

CAFÉ AMERICANO \$38

CAFÉ CAPUCHINO \$45

CAFÉ EXPRESSO \$45

CAFÉ EXPRESSO DOBLE \$63

TÉ (200 ml) \$38
(Manzanilla, Negro)

TÉ
(Verde, Jazmin, Mugicha)

TÉ FRIO (300 ml) \$ 42

TÉ CALIENTE JARRA (400 ml) \$ 55

TÉ CALIENTE JARRA (950 ml) \$ 85

REFRESCO (355 ML) \$ 38

AGUA MINERAL PEÑAFIEL (296 ML) \$ 38

AGUA MINERAL PERRIER (330 ML) \$ 65

BOTELLA DE AGUA (355 ML) \$ 38

LIMONADA \$ 45

NARANJADA \$ 48

JUGO DE NARANJA \$ 60

CALPIS / SAKURA \$ 43

CALPIS CON JUGO \$ 58

(Jugo de naranja o piña)

RAMUNE SODA (200 ml) \$68

CERVEZA

CERVEZA NACIONAL \$ 49

CERVEZA ASAHI (330 ml) \$110

CERVEZA SAPPORO (355 ml) \$110

CERVEZA SAPPORO (650 ml) \$180

CABALLITO DE LIMÓN (45 ml) \$ 10

SANGRITA DE LA CASA (45 ml) \$ 20

MICHELADA +\$5

CUBANA +\$8

COCTELERÍA MIDORI

MIDORI \$ 80

(Licor de melón)

MIDORI CALPIS \$ 68

(Fresca combinación con el sabor japonés)

MIDORI COLADA \$ 83

MIDORI MARGARITA \$ 88

MIDORI LUCES DE LA HABANA \$80

(Refrescante mezcla tropical con jugos de naranja y piña)



SAKE

JAPÓN

SASARATSUKI BOT. 300 ml \$ 480
ORIGEN: JAPÓN / YAMAGATA COPA. 45 ml \$75
TIPO: JUNMAI
SABOR: LIGERO Y DULCE
ALCOHOL: 10%

ONIGOROSHI BOT. 180 ml \$230
ORIGEN: JAPÓN / KYOTO JARRA. 160 ml \$200
TIPO: HONJYOZO (Frío o caliente)
SABOR: SEMISECO
ALCOHOL: 15.5%

KARATAMBA BOT. 720 ml \$980
ORIGEN: JAPÓN / HYOGO BOT. 300 ml \$440
TIPO: HONJYOZO COPA 45 ml \$70
SABOR: SECO
ALCOHOL: 15%

KIKUSUI BOT. 720 ml \$1320
ORIGEN: JAPÓN / NIIGATA BOT. 300 ml \$580
TIPO: JUNMAI GINJO COPA 45 ml \$90
SABOR: SEMISECO
ALCOHOL: 14.5%

KAGUYAHIME BOT. 500 ml \$ 520
ORIGEN: JAPÓN / KYOTO COPA. 45 ml \$50
TIPO: JUNMAI
SABOR: DULCE Y SUAVE
ALCOHOL: 14.5%

DASSAI 45 BOT. 300 ml \$650
TIPO: JUNMAI DAI GINJO COPA. 45 ml \$100
SABOR: SEMISECO
ALCOHOL: 16%

YAMADA-NISHIKI BOT. 720 ml \$980
ORIGEN: JAPÓN / HYOGO BOT. 300 ml \$440
TIPO: TOKUBETSU JUNMAI COPA. 45 ml \$70
SABOR: SEMISECO
ALCOHOL: 14.5%

USA

NIGORI BOT. 375 ml \$410
ORIGEN: USA COPA 45 ml \$53
TIPO: JUNMAI NIGORI
SABOR: DULCE
ALCOHOL: 14.5%

DRY BOT. 375 ml \$370
ORIGEN: USA COPA 45 ml \$50
TIPO: JUNMAI
SABOR: SECO Y SUAVE
ALCOHOL: 14.5%

NAMA (DRAFT) CHOZO BOT. 300 ml \$360
TIPO: JUNMAI NAMA COPA. 45 ml \$58
SABOR: REFRESCANTE Y SUAVE
ALCOHOL: 14.5%

SAKE DE LA CASA JARRA 160 ml \$170
ORIGEN: USA TIPO: JUNMAI
SABOR: SECO ALCOHOL: 16%

VINO TINTO

MÉXICO

ALTA SIERRA BOT. 750 ml \$ 810
Ezquiél Montes, Querétaro
Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec

SIERRA LUNA 2013 BOT. 750 ml \$750
Ezquiél Montes, Querétaro
Cabernet Sauvignon, Tempranillo,
Merlot y Malbec

PROYECTO 125 BOT. 750 ml \$490
Valle de Guadalupe COPA 120 ml \$85

ARGENTINA

LAS MORAS BOT. 750 ml \$ 390
Argentina, Malbec COPA 120 ml \$70



VINO BLANCO

MÉXICO

L.A. CETTO BLANC DE BLANCS	BOT. 750 ml	\$ 490
Valle de Guadalupe	BOT. 187 ml	\$130
	COPA. 120 ml	\$85

ESPAÑA

DIAMANTE

Rioja	BOT. 750 ml	\$570
Viura y Malvasía	BOT. 375 ml	\$300
	BOT. 187 ml	\$160

ARGENTINA

LAS MORAS	BOT. 750 ml	\$ 460
Provincia de San Juan		
Sauvignon Blanc		

DESTILADOS

LICORES

CAMPARI	\$ 80
UMESHU Choya classic (120 ml) (Licor de chabacano)	\$ 150
OPORTO	\$ 90
CHINCHÓN DULCE/SECO	\$ 70
SAMBUCA NEGRO	\$ 80
BAILEYS	\$ 85
LICOR 43	\$ 110
FERNET	\$ 90

BRANDY

TORRES 10 AÑOS	\$ 90
----------------	-------

RON

APPLETON BLANCO	\$ 70
APPLETON SPECIAL	\$ 75
BACARDI BLANCO	\$ 70
BACARDI AÑEJO	\$ 75
BACARDI SOLERA	\$ 75
HAVANA CLUB 7 AÑOS	\$ 90
MALIBU	\$ 70

GINEBRA

BEEFEATER	\$95
OSO NEGRO	\$60

VODKA

ABSOLUT AZUL	\$85
STOLICHNAYA	\$85
WYBOROWA	\$70
SMIRNOFF	\$65

WHISKY

J.W. ETIQUETA NEGRA	\$160
J.W. ETIQUETA ROJA	\$100
CHIVAS REGAL	\$130
BUCHANAN'S	\$150
JACK DANIEL'S	\$110
SUNTORY TOKI	\$120
SUNTORY HIBIKI	\$200

TEQUILA

CUERVO TRADICIONAL	\$ 85
SAUZA HORNITOS	\$ 80
CAZADORES REPOSADO	\$ 78
HERRADURA BLANCO	\$ 85
HERRADURA REPOSADO	\$100
DON JULIO REPOSADO	\$110
DON JULIO BLANCO	\$ 95
DON JULIO 70	\$155

MEZCAL

CUISH OAXACA ALCOHOL: 48%	
ESPADÍN COPA 45 ml	\$130
TOBASICHE COPA 45 ml	\$130
MADRECUISH COPA 45 ml	\$150