

茶室

RESTAURANTE
NAGAOKA

前菜 ENTREMESSES



**酢の物盛り合せ
SUNOMONO
MIXTO**
Vinagreta
de pepino,
mariscos, alga
y fideo \$144



**小柱の酢の物
KOBASHIRA
SU**
Vinagreta
de pepino, callo
de almeja, alga
y fideo \$144



**くらの酢の物
KURAGE-SU**
Vinagreta
de pepino,
medusa, alga
y fideo \$149



**月見とろろ
TSUKIMI
TORORO**
Yamaimo
(papa japonesa)
con huevo crudo
\$145



**ベビースクイッド
BABY SQUID** \$118
Calamar relleno de pasta de cangrejo
servido con salsa dulce

**串あげ
KUSHIAGE MIXTO** \$183
Brochetas empanizadas de camarón,
pescado, pollo, cerdo, huevo de
codorniz, verduras y plátano. (10 pzas.)



**焼き鳥
YAKITORI**
Brochetas
de pollo
a la parrilla
con salsa
teriyaki
(15 minutos
aprox.)
\$123



豆腐 TOFU
Queso de soya,
servido frío o caliente \$79



揚げ出し AGEDASHI
Queso de soya frito
sazonado con salsa especial
de soya, nabo, jengibre
y cebollín \$99



肉豆腐 NIKU DOFU
Queso de soya preparado
con finas rebanadas
de rib eye (60 g.) y cebolla
en salsa de soya dulce \$119



**玉子焼き
TAMAGOYAKI**
Omelette
estilo
japonés
\$80



**板わさ
ITAWASA**
Rebanadas
de pasta
de pescado
kamaboko \$86



納豆 NATTO
Frijol de soya
fermentado
con alga
y cebollín
\$70



**ほうれん草
のごま和え
HORENISO
GOMAE**
Espinacas
con aderezo
especial
de ajonjolí
\$75



**ほうれん
の草おひたし
HORENISO
OHITASHI**
Espinacas
con aderezo
especial
y hojuelas
de pescado
\$75



**アスパラ
のおひたし
ESPÁRRAGO
OHITASHI**
Espárragos
con aderezo
especial
y hojuelas
de pescado
\$90



**山かけ
YAMAKAKE**
Cubos de atún marinados
cubiertos de yamaimo
(papa japonesa)
\$182



**えだまめ
EDAMAME**
Frijol tierno
de soya en
vaina, cocido
\$56

串あげ KUSHIAGE

- ・チーズ **QUESO** (10 pzas.) \$160
- ・バナナ **PLÁTANO** (10 pzas.) \$160
- ・えび **CAMARÓN** (8 pzas.) \$215

MEDIA ÓRDEN DE KUSHIAGE

- ・串あげ **MIXTO** (5 pzas.) \$98
- ・チーズ **QUESO** (5 pzas.) \$86
- ・バナナ **PLÁTANO** (5 pzas.) \$86
- ・えび **CAMARÓN** (4 pzas.) \$115

**ミックスサラダ
ENSALADA MIXTA**
Variedad de verduras
con camarón y aderezo
de la casa \$110



**餃子
GYOZA**
Ravioles estilo japonés
rellenos de carne de cerdo
y verduras \$125



椀 SOPAS



**みそ汁
MISOSHIRU**
Sopa de pasta de soya
con cubos de tofu
y cebollín
\$57



**おすまし
OSUMASHI**
Consomé cristalino
estilo japonés
con camarón
y pastel de pescado
kamaboko
\$65



**茶碗蒸し
CHAWANMUSHI**
Budín de huevo con pollo,
camarón y verduras
(20 minutos aprox.) \$95



**土びん蒸し
DOBINMUSHI**
Consomé especial
con camarón,
pescado y pollo
preparado
en tetera dobin
\$98



和定食

酢の物、刺身、ヒレカツ、天ぷら、
ごはん、みそ汁、コーヒーゼリー

WATEISHOKU

Menú de degustación que incluye:
Sunomono, Sashimi, Filekatsu, Tempura,
arroz, sopa Misoshiru y Camelia
・ **CON ARROZ BLANCO** \$340
・ **CON ARROZ FRITO** \$345



定食 TEISHOKU
Arroz blanco y misoshiru \$85
Arroz frito y misoshiru \$90

やきめし YAKIMESHI MIXTO
Arroz frito con carne de cerdo, huevo y verduras
\$68

**ごはん
GOHAN**
Arroz
blanco
al vapor
\$49



・ **野菜
de VERDURAS**
\$68
・ **えび
c/CAMARÓN**
\$88

おにぎり ONIGIRI
Triángulo de arroz blanco
con alga (nori) relleno de:

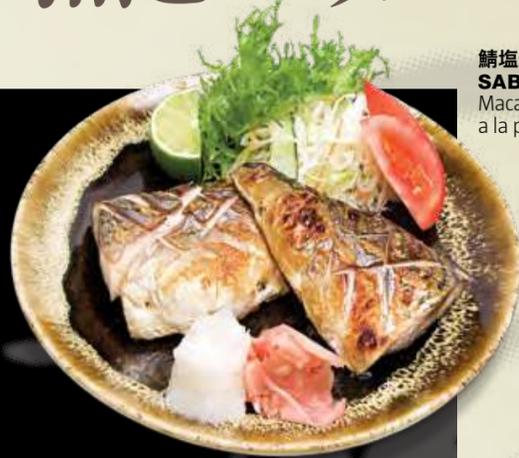
- ・ うめ **CHAMOY** \$49
- ・ おかか **HOJUELA DE BONITO** \$49
- ・ タンピコ **TAMPICO** \$56
- ・ クリームチーズ **QUESO CREMA** \$53
- ・ 鮭 **SALMÓN** \$60

**のり茶
NORICHA**
Algas sobre
arroz
con salsa
cristalina
\$150

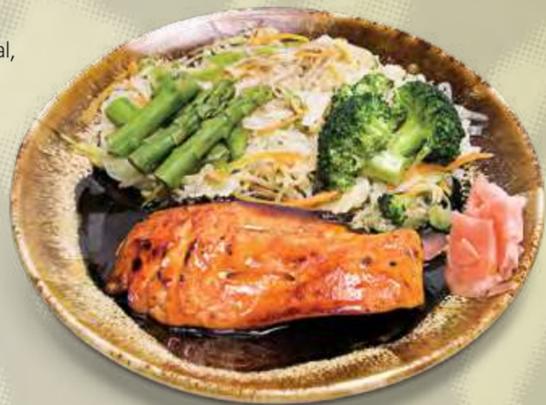


**鮭茶
SHAKECHA**
Salmón
curtido asado
sobre arroz
y algas con
salsa cristalina
\$198

魚とマリスコ **PESCADOS Y MARISCOS**



鯖塩焼き
SABA SHIOYAKI
Macarela sazonada con sal, a la parrilla \$225



鮭照焼
SALMÓN TERIYAKI
Filete de salmón sazonado con salsa teriyaki, a la parrilla \$205

海老塩焼き
EBI SHIOYAKI
Camarones gigantes sazonados con sal, a la parrilla \$205



魚照焼
SAKANA TERIYAKI
Filete de pescado sazonado con salsa teriyaki, a la parrilla \$185



魚塩焼
SAKANA SHIOYAKI
Filete de pescado sazonado con sal, a la parrilla \$185



野菜天婦羅
TEMPURAS DE VERDURAS
Verduras capeadas \$150

海老の天婦羅
TEMPURA DE CAMARONES
Camarones capeados (8 piezas) \$225



いか唐揚げ
IKA KARAAGE
Calamares fritos estilo japonés \$156



塩鮭
SHIO SHAKE
Salmón curtido, a la parrilla (salado) \$206



さんま塩焼き
SANMA SHIOYAKI
Sardina japonesa entera sazonada con sal, a la parrilla \$179

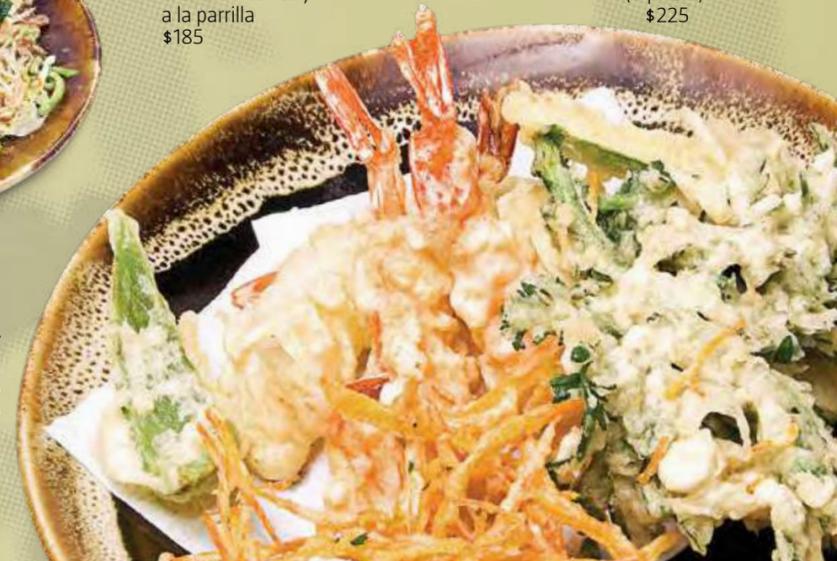


野菜炒め
YASAI ITAME
Verduras a la plancha con carne de cerdo y camarón \$189



いか塩焼き
IKA SHIOYAKI
Calamar sazonado con sal, a la parrilla \$193

天婦羅盛合わせ
TEMPURA MIXTO
Camarones y verduras capeadas \$215



ソフトシェル
SOFT SHELL CRAB
Jaiba concha suave frita estilo japonés \$134



海老フライ
EBI FURAI
Camarones empanizados (6 piezas) \$215



豚しょうが焼
TON SHOGA YAKI
Lomo de cerdo sazonado con jengibre, a la plancha \$195



魚フライ
SAKANA FURAI
Filetes de pescado empanizados \$185



鮭フライ
SALMÓN FURAI
Filetes de salmón empanizados \$205



小柱フライ
KOBASHIRA FURAI
Callos de almeja empanizados \$190



かきフライ
KAKI FURAI
Ostiones empanizados \$185



いかフライ
IKA FURAI
Calamares empanizados \$185

肉ととり **CARNES Y POLLO**



とんかつ
TONKATSU
Lomo de cerdo empanizado \$180



チキンかつ
CHIKIN KATSU
Pechuga de pollo empanizada \$180



牛ヒレかつ
GYU KATSU
Medallones de filete de res empanizados \$190



牛ヒレにんにく照焼
GYU FILE TERIYAKI
Filete de res sazonado con salsa teriyaki y ajo, a la parrilla \$210



リブアイ照焼
RIB EYE TERIYAKI
Rib eye sazonado con salsa teriyaki y ajo, a la parrilla \$210



牛しょうが焼
GYU SHOGA YAKI
Rib eye sazonado con jengibre, a la parrilla \$210



チキン照焼
CHIKIN TERIYAKI
Pechuga de pollo sazonada con salsa teriyaki, a la parrilla \$180



とり立田揚げ
TORI TATSUTA AGE
Pechuga de pollo frita estilo japonés \$180



Cambios o sustituciones en los ingredientes, en la preparación o en la presentación de su platillo, tienen un costo adicional. Favor de consultarlo previamente con el mesero.

鍋物 CAZUELAS



寄せ鍋 YOSENABE
Pescado, camarón, jaiba y pollo acompañados de verduras, queso de soja y fideos, cocinados en salsa cristalina \$290



しゃぶしゃぶ SHABU SHABU
Finas rebanadas de rib eye (150 g.) acompañadas de verduras, queso de soja y fideos, para cocer en agua y disfrutarse con salsas de ajonjolí y soja con limón (ponzu) \$280



みそ鍋 MISONABE
Pescado, camarón, jaiba y pollo acompañados de verduras, queso de soja y fideos, cocinados en salsa de pasta de soja dulce \$290



すき焼 SUKIYAKI
Finas rebanadas de rib eye (150 g.) acompañadas de verduras, queso de soja y fideos, cocinados en salsa de soja dulce \$280

丼 TAZONES



かつ丼 KATSUDON
Lomo de cerdo empanizado preparado con verduras y huevo sobre una cama de arroz \$190



天丼 TENDON
Camarones y verduras capeadas preparadas con soja dulce sobre una cama de arroz \$200



牛丼 GYUDON
Rib eye preparado con verduras y soja dulce sobre una cama de arroz \$190



親子丼 TANINDON
Rib eye preparado con verduras y huevo sobre una cama de arroz \$190



開化丼 KAIKADON
Lomo de cerdo preparado con verduras y huevo sobre una cama de arroz \$190



親子丼 OYAKODON
Pierna y muslo de pollo preparado con verduras y huevo sobre una cama de arroz \$190

うな寿 UNA JYU
Anguila preparada sobre una cama de arroz, servida con Horenso Gomaee y Osumashi \$380



カツカレー KATSU KAREY
Salsa curry con carne de res y verduras, acompañado de lomo de cerdo empanizado y arroz \$200



チキンカツカレー CHIKIN KATSU KAREY
Salsa curry con carne de res y verduras, acompañado de pechuga de pollo empanizada y arroz \$200



カレーライス KAREY RICE
Salsa curry con carne de res y verduras acompañado de arroz \$190

Si en su tazón desea cambiar arroz blanco por arroz frito, sólo adicione \$10
Cambios o sustituciones en los ingredientes, en la preparación o en la presentación de su platillo, tienen un costo adicional. Favor de consultarlo previamente con el mesero.

うどん・そば TALLARINES

UDON

SOBA

Estos platillos pueden servirse con Udon (trigo) o con Soba (trigo sarraceno). Todos se cocinan con caldo ligero de soja y verduras.



鍋焼うどん / そば NABEYAKI UDON / SOBA
Preparado en cazuela de barro con camarones capeados, pastel de pescado kamaboko, huevo y verduras \$209



肉うどん / そば NIKU UDON / SOBA
Preparado con rib eye y verduras \$203



わかめ野菜うどん / そば WAKAME YASAI UDON / SOBA
Preparado con verduras a la plancha y algas \$180

天ぶらうどん / そば TEMPURA UDON / SOBA
Servido con camarones y verduras capeadas \$203



カレーうどん / そば KAREY UDON / SOBA
Preparado con salsa curry con carne de res y verduras \$185



月見うどん / そば TSUKIMI UDON / SOBA
Servido con huevo crudo \$158



ぎつねうどん / そば KITSUNE UDON / SOBA
Servido con queso de soja frito y sazonado con soja dulce \$179



たぬきうどん / そば TANUKI UDON / SOBA
Servido con hojuelas de Tempura \$158



冷やむぎ HIYAMUGI
Tallarines delgados (somen) al natural, para remojar en salsa especial de soja servidos en frío con agua y hielos \$170



冷やし中華 HIYASHI CHUKA
Fideos estilo ramen servidos en frío con verduras, jamón y huevo, en vinagreta de soja y ajonjolí (20 minutos aprox.) \$190



ちからうどん / そば CHIKARA UDON / SOBA
Servido con pasta de arroz (mochi) \$185



おかめうどん / そば OKAME UDON / SOBA
Servido con pastel de pescado kamaboko \$180



ざるうどん / そば ZARU UDON / SOBA
Servido al natural, para remojar en salsa especial de soja \$160



刺身 SASHIMI

Frescos cortes de filete de pescado crudo



さしみうす造り SASHIMI CORTE FINO

- 鱈 **SUZUKI** (Robalo) \$235
- 鮪 **MAGURO** (Atún) \$235
- 鱒 **HAMACHI** (Cola amarilla) \$310
- 鮭 **SHAKE** (Salmón fresco) \$235

刺身盛合せ SASHIMI MIXTO

Frescos cortes de filete de pescado crudo \$255



- 鮪 **MAGURO** (Atún) \$275
- 鱒 **HAMACHI** (Cola amarilla) \$365
- 鮭 **SHAKE** (Salmón fresco) \$275
- 鮑 **TAKO** (Pulpo cocido) \$205



特製にぎり寿司 NIGIRI ESPECIAL

Combinación de 9 piezas de pescados y mariscos importados \$445

にぎり寿司 NIGIRI SUSHI

Combinación de 11 piezas de pescados y mariscos nacionales \$255

すし SUSHI

一個 POR PIEZA

NACIONAL 国産

- 玉子焼き **TAMAGO** (Huevo) \$29
- 鱒 **BURI** (Medregal) \$31
- 鱈 **SAWARA** (Sierra marinada) \$34
- 鮪 **MAGURO** (Atún) \$37
- 鱈 **SUZUKI** (Robalo) \$37
- 鮑 **TAKO** (Pulpo) \$31
- 小柱 **KOBASHIRA** (Callo de almeja) \$37
- 海老 **EBI** (Camarón) \$37

IMPORTADO 輸入

- 蟹カマ **KANIKAMA** (Imitación cangrejo) \$45
- 海鳥 **IKA** (Calamar) \$53
- 鮭 **SHAKE** (Salmón fresco) \$44
- 鮭薫製 **SHAKE KUNSEI** (Salmón ahumado) \$47
- しめ鯖 **SHIMESABA** (Macarela marinada) \$53
- 鱒 **HAMACHI** (Cola amarilla) \$59
- 鰻 **UNAGI** (Anguila) \$58
- 真砂 **MASAGO** (Huevo de shishamo) \$48
- 飛び子 **TOBIKO** (Huevo de pez volador) \$58
- いくら **IKURA** (Huevo de salmón) \$58
- 雲丹 **UNI** (Erizo) \$100

手巻き CONOS

Todos nuestros conos se sirven con aguacate, pepino y el ingrediente de su elección:

- 鮑 **TAKO** (Pulpo) \$66
- 海老 **EBI** (Camarón) \$68
- 蟹カマ **KANIKAMA** (Imitación cangrejo) \$72
- 鮪 **MAGURO** (Atún) \$67
- 鱒 **SHAKE** (Salmón fresco) \$73
- 鮭薫製 **SHAKE KUNSEI** (Salmón ahumado) \$78
- 鱒 **HAMACHI** (Cola amarilla) \$98

- 鰻 **UNAGI** (Anguila) \$98
- 真砂 **MASAGO** (Huevo de shishamo) \$74
- 飛び子 **TOBIKO** (Huevo de pez volador) \$88
- いくら **IKURA** (Huevo de salmón) \$88
- 納豆 **NATTO** (Frijol soya) \$67
- タンピコ **TAMPICO** (Huevo de salmón) \$61
- チーズ **QUESO** \$55



UNI

HAMACHI

UNAGI



FUTOMAKI



CALIFORNIA



TEKKA MAKI

巻物 ROLLOS

- 太巻 **FUTOMAKI** \$132
Tradicional rollo grueso, relleno de camarón, aguacate, pepino, kampo y huevo, con:
- ・鮭 **SHAKE** (Salmón fresco) \$154
- ・蟹カマ **KANIKAMA** (Imitación cangrejo) \$152
- ・真砂 **MASAGO** (Huevo de shishamo) \$149
- ・いくら **IKURA** (Huevo de salmón) \$159
- ・飛び子 **TOBIKO** (Huevo de pez volador) \$159
(Adicione queso crema en cualquier combinación por \$10)

- フィラデルフィア巻 **FILADELPHIA** \$134
Arroz por fuera, relleno de salmón ahumado, queso crema y pepino
- ・真砂付き **ESPECIAL**, cubierto de masago \$159

- カリフォルニア巻 **CALIFORNIA** \$130
Arroz por fuera, relleno de kanikama, aguacate y pepino
- ・真砂付き **ESPECIAL**, cubierto de masago \$155

- 鉄火巻 **TEKKA MAKI** Rollo delgado relleno de atún \$115

- カッパ巻 **KAPPA MAKI** Rollo delgado relleno de pepino \$85

- タンピコ巻 **TAMPICO MAKI** Rollo delgado relleno de tampico \$93

いなり寿司 INARI SUSHI

Queso de soya frito, y sazonado, relleno de arroz \$106



鉄火丼 **TEKKADON**

Frescas rebanadas de atún marinadas en soya y wasabi sobre una cama de arroz \$225



ちらし寿司 CHIRASHI SUSHI

Combinación de pescados y mariscos nacionales sobre una cama de arroz \$275

特製ちらし寿司 CHIRASHI SUSHI ESPECIAL

Combinación de pescados y mariscos nacionales e importados sobre una cama de arroz \$465



海鳥 **IKA**
Rollitos de calamar importado con alga y pepino \$220



牛たたき **GYU TATAKI**
Sashimi de filete de res marinado en ponzu de ajo y nabo molidos con cebollín \$195



EL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS CRUDOS QUEDA BAJO LA RESPONSABILIDAD DEL CLIENTE. Cambios o sustituciones en los ingredientes, en la preparación o en la presentación de su platillo, tienen un costo adicional. Favor de consultarlo previamente con el mesero.

おすすめ SUGERENCIAS



SAKE

久保田 千寿
KUBOTA SENJYU
(Alc. 15%)

Sake Ginjyo elaborado artesanalmente con un pulido del arroz al 55%. Sensación de frescura al paladar desde el primer sorbo, combina perfectamente con pescados frescos como Sashimi o platillos elaborados en aceite como capeados o empanizados. Se puede disfrutar frío o caliente.

Jarra (100 ml.) \$145
Botella (720 ml.) \$950

デザート POSTRES

アイス HELADOS

抹茶アイス
MATCHA
ICE CREAM
Helado de té verde
\$62



小豆アイス
AZUKI
ICE CREAM
Helado de frijol japonés dulce
\$62



ライチアイス
LYCHEE
ICE CREAM
Helado de lychee
\$62



黒ごまアイス
KUROGOMA
ICE CREAM
Helado de ajonjolí negro
\$62



バニラアイス
VANILLA
ICE CREAM
Helado de vainilla
\$42

カメリア
CAMELIA
Gelatina de café servida con leche endulzada y licor de café
\$47

カメラド
CAMELADO
Camelia con helado de vainilla
\$56

天ぷらエラド
TEMPURA
HELADO
Helado de vainilla capeado, cubierto de mermelada de fresa, chocolate o cajeta
\$70



お飲み物 BEBIDAS

ソーダ REFRESCO (355 ml.) \$36
COCA-COLA
COCA-COLA LIGHT
COCA-COLA ZERO
SIDRAL
SIDRAL LIGHT
SPRITE
SPRITE ZERO
FANTA
FRESCA
AGUA MINERAL



カルピス
CALPIS (280 ml.)
Bebida láctea típica japonesa
\$44



カルピス & ミドリ
CALPIS CON MIDORI (330 ml.) \$88



お茶 OCHA
Té verde en jarra (1 lt.) \$39

AGUA EMBOTELLADA (500 ml.) \$27

ジュース JUGO (280 ml.) \$36
MANZANA
NARANJA
TOMATE
ARÁNDANO

NARANJADA (330 ml.) \$38
LIMONADA (330 ml.) \$38

ラムネ RAMUNE (200 ml.)
Natural o fresa \$63

ビール CERVEZAS

CORONA (355 ml.) \$48
CORONA LIGHT (355 ml.) \$48
NEGRA MODELO (355 ml.) \$51
VICTORIA (355 ml.) \$48
MODELO ESPECIAL (355 ml.) \$51
BOHEMIA (355 ml.) \$51
XX LAGER (325 ml.) \$48
INDIO (325 ml.) \$48
SAPPORO lata (650 ml.) \$139
ASAHI SUPER DRY (355 ml.) \$75



SAKE 日本酒

OZEKI
Jarra (100 ml.) \$100
DRY (375 ml.) \$248
YAMADA NISHIKI (300 ml.) \$310
KARATANBA (300 ml.) \$310
HANA AWAKA (Sparkling) (250 ml.) \$270
HANA FUGA (Sparkling) Peach (250 ml.) \$270
KUBOTA SENJYU (100 ml.) \$145
KUBOTA SENJYU (720 ml.) \$950

赤ワイン VINO TINTO

BOTELLA (750 ml.)
CASA MADERO Cabernet Sauvignon \$545
CASILLERO DEL DIABLO Merlot \$375
MARQUÉS DE CÁCERES \$475
GRAN SANGRE DE TORO \$430
SANTA RITA Cabernet Sauvignon \$340
LUIGI BOSCA Malbec \$645

MEDIA BOTELLA (375 ml.)
SANGRE DE TORO \$230

COPA (180 ml.)
SANTA RITA Cabernet Sauvignon \$95

白ワイン VINO BLANCO

BOTELLA (750 ml.)
MONTE XANIC Sauvignon Blanc \$495
CASILLERO DEL DIABLO Chardonnay \$375
SANTA RITA Sauvignon Blanc \$340

COPA (180 ml.)
SANTA RITA Sauvignon Blanc \$95

テキーラー TEQUILA (1.5 oz.)

CAZADORES \$75
CUERVO 1800 \$105
CUERVO TRADICIONAL \$77
DON JULIO BLANCO \$96
DON JULIO REPOSADO \$105
DON JULIO 70 AÑEJO \$120
HERRADURA BLANCO \$92
HERRADURA REPOSADO \$98
SAUZA HORNETOS \$75

ジン GINEBRA (1.5 oz.)
BEEFEATER \$88

リキュール APERITIVOS Y LICORES (1.5 oz.)

AMARETTO DI SARONNO \$90
ANÍS CHINCHÓN \$62
BAILEYS \$80
CASIPARI \$86
CINZANO \$70
DUBONNET \$87
KALHUA \$60
LICOR 43 \$92
MIDORI \$75
OPORTO FERREIRA \$110
PLUM DEW \$60
VACCARI NEGRO \$85
VACCARI BLANCO \$85
STREGA \$115

コニャック COGNAC (1.5 oz.)
MARTELL VS \$125
MARTELL VSOP \$160

ウォッカ VODKA (1.5 oz.)
SMIRNOFF \$66
WYBOROWA \$66
ABSOLUT \$82

ブランデー BRANDY (1.5 oz.)
TORRES 10 \$85
AZTECA DE ORO \$67
DON PEDRO \$57
FUNDADOR \$67
TERRY CENTENARIO \$72

ウイスキー WHISKY (1.5 oz.)
BUCHANAN'S \$125
CHIVAS \$120
JB \$75
JW ETIQUETA NEGRA \$125
OLD PARR \$110
SUNTORY HIBIKI \$220

ラム RON (1.5 oz.)
APPLETON ESTATE \$82
APPLETON ESPECIAL \$62
APPLETON BLANCO \$62
BACARDI SOLERA \$72
BACARDI AÑEJO \$62
BACARDI BLANCO \$62

LAS IMÁGENES DE LOS PLATILLOS CORRESPONDEN A PORCIONES SUGERIDAS.
TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (I.V.A.) Y SON EN MONEDA NACIONAL.
EN LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS EXCEPTO CERVEZAS, SAKE Y VINOS, SE INCLUYE UN MEZCLADOR DE 355 ML.
EL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS CRUDOS QUEDA BAJO LA RESPONSABILIDAD DEL CLIENTE.
EL GRAMAJE MENCIONADO EN LOS PLATILLOS CORRESPONDE A SU PESO EN CRUDO.

Cambios o sustituciones en los ingredientes, en la preparación o en la presentación de su platillo, tienen un costo adicional. Favor de consultarlo previamente con el mesero.



NÁPOLES

Arkansas 38, Col. Nápoles
(Entre Montana y Nebraska,
a dos cuadras del WTC)

Tel. 5543-9530

www.nagoaka.com.mx