

REFRIGERANTES E ÁGUAS

ÁGUA TÔNICA	11
ÁGUA COM/ SEM GÁS	11
ÁGUA TÔNICA ZERO	11
H2O LIMÃO	11
COCA COLA	11
COCA COLA ZERO	11
GUARANÁ ANTÁRTICA	11
GUARANÁ ZERO	11
COPO COMPLETO	3,50
COPO COM GELO	1,50

CERVEJAS LONG NECK 330ml

STELLA ARTOIS	14,90
STELLA ARTOIS GOLD	14,90
HEINEKEN	14,90
HEINEKEN zero	14,90

GARRAFA



STELLA ARTOIS	600ml	24,90
HEINEKEN		24,90
ORIGINAL	600ml	24,90

SAKE



DOSE PEQUENA	65ml	25
DOSE GRANDE	150ml	45
GARRAFA		149

LIMONADA SUÍÇA

GRANDE 500ML	27,90
MÉDIA 300ML	19,90



DRINKS SEM ÁLCOOL



INFINITY MORANGO **27,90**
(Morango, limão, água de coco e açúcar)

INFINITY ABACAXI **27,90**
(Abacaxi, limão, água de coco e açúcar))

INFINITY MIX **27,90**
(Morango, Kiwi, Limão, açúcar e água de coco)

SUCOS NATURAIS R\$ 21

Copo 430ml

LARANJA

LARANJA E MORANGO

MORANGO

LIMÃO

ABACAXI

ABACAXI C/HORTELÃ

ABACAXI C/HORTELÃ E GENGIBRE

UVA (POLPA)

MARACUJÁ (POLPA)

SUCO DETOX

Abacaxi, água de coco, hortelã e limão.

Sakura
O R I G E N S

DRINKS



MOSCOW MULE R\$ 35

Limão Taiti, Espuma de Gengibre, Xarope de Gengibre, Gelo, vodka e Limão Desidratado.



BRAMBLE R\$ 37

Gin, Limão Siciliano, Amora Fresca, Xarope de Amora, Açúcar e Gelo.



APEROL SPRITZ R\$ 49

Aperol, Dashes de Angostura, Espumante Brut, Água com Gás, Rodela de Laranja Bahia e Gelo.



NEGRONI R\$ 39

Campari, Gin, Vermouth Rosso, Laranja Bahia e Gelo.



WHISKY SOUR R\$ 49

Whisky, Suco de Limão Siciliano, Espuma de Gengibre, Açúcar, Melado de Cana e Gelo.



SPICY LADY R\$ 39,90

Maracujá fruta, Gelo, Açúcar, xarope de pimenta. Decoração: Pimenta, manjerição ou hortelã. Cachaça ou Vodka ou Sake.



GRAPE OCIMUM R\$ 39,90

UVA, MANJERICÃO, SYRUP DE AÇÚCAR, VODKA E GELO.



FIREGIN R\$ 47

Morango, gin, açúcar, limão Taiti, chocolate enfeitado sob o mel. Opção: Tônica ou água com gás.



MOJITO R\$ 33

Limão, Rum, Folhas de Hortelã, Açúcar, Água c/ gás e Gelo.

COQUETEL MORANGO R\$ 35



Morango, Leite condensado, vodka e gelo.

SEM ÁLCOOL R\$ 25

Morango, Leite condensado, água e gelo.

LEMON GIN R\$ 39



Gin Tanqueray, gelo, Limão e Hortelã

Sensação: Refrescante

CAIPIRINHAS R\$ 39

Escolha sua bebida Sake Vodka Cachaça Escolha sua fruta: Abacaxi, Kiwi ou Limão ou Morango



ENTRADINHAS PEQUENAS...



MISSOSHIRO DO UTIDA

Pasta de soja, pedaços de ague (Tofu frito), salmão, cebolinha e algas (wakame)

R\$ 15,90



ISCA DE TILÁPIA

Filé de tilápia empanada e molho. 200g

R\$ 49



SHIMEJI NA MANTEIGA 200g

Cogumelo (variedade shimeji) na manteiga sem sal e cebolinha. R\$ 49,90



BATATA FRITA

200g

R\$ 29



TEMPURÁ DE SALMÃO

Filé de salmão empanado e molho especial do chef.

180g aprox. R\$ 49



TEMPURÁ DE CAMARÃO

Camarão empanado e molho especial do chef.

peça por unidade

R\$ 35/unidade

(aprox. 50 g cada unidade)



ENTRADA DE PEPINO

Pepino japonês temperado com molho especial (100g)

R\$ 15,90



PEIXE FRESCO



GARI

Gengibre fatiado em conserva com tempero da casa. 50g

R\$ 9,90



PEIXE FRESCO

CEVICHE DE SALMÃO FRESCO

Salmão fresco marinado, togarashi, cebola roxa, pepino, pimentão vermelho e batata crispy.

200g aprox. R\$ 49

CEVICHE DE TILÁPIA FRESCA

Tiras selecionadas e frescas de tilápia, marinada em limão, pepino, cebola roxa e pimentão, gengibre e temperos especiais.

200g aprox. R\$ 49

SASHIMIS



SASHIMI DE SALMÃO

Filé de salmão fresco.

5 uni. 8 uni. 15 uni.
R\$ 39,90 R\$ 63 R\$ 119
Unidade (Fatia): R\$ 8



SALMÃO ROASTED

Filé de salmão flambado no óleo de gergelim, molho tarê e gergelim torrado. 8 uni. 15 uni.
R\$ 69,90 R\$ 139,90



BARRIGA DE SALMÃO

Fatias da barriga de salmão, raspas de limão siciliano, flor de sal e ovas de massago. 5 uni. R\$ 67



TARTAR IT 120g R\$ 59

Cubos de salmão, azeite, flor de sal, cebolinha, molho tarê, ovas de massago e crispy de arroz.



SALMÃO TRUFADO

Salmão Fresco, mix de trufas, flor de sal, cebolinha e ovas de massago. 5 uni. R\$ 59



SALMÃO TAYO

Salmão especial levemente flambado, gergelim, cebolinha e molhos tarê e tai. 5 uni. R\$49



SASHIMI DE POLVO

Polvo cozido 5 uni. 8 uni.
R\$ 59 R\$ 89
Unidade (Fatia): R\$ 12



CARPACCIO TRADICIONAL

Fatias de salmão, molho ponzu e cebolinha. 15 Fatias R\$ 59



SASHIMI DE ATUM

Atum especial 5 uni. R\$ 79
Unidade (Fatia): R\$ 16



SASHIMI DE TILÁPIA

Filé de tilápia fresca. 10 uni. 20 unid.
R\$ 33 R\$ 59
Unidade (Fatia): R\$ 3,30



CARPACCIO TRUFADO

Fatias de salmão, molho ponzu, azeite trufado, flor de sal, raspas de limão siciliano e cebolinha. 15 Fatias R\$ 79

DYO



Contém camarão

DYO EBI 🍤🌶️

Salmão, camarão empanado, cebolinha, shitake, cream cheese, tabasco e molho tarê.

2 uni. R\$ 41 4 uni. R\$ 69



Contém camarão

DYO MILANI 🍤

Salmão Flambado, camarão empanado, cream cheese, cebolinha, geleia de pimenta e molho tarê.

2 uni. R\$ 41 4 uni. R\$ 69



Contém camarão

DYO EBI PREMIUM 🍤

Camarão cozido, salmão flambado, molho tarê, cebolinha, cream cheese, limão na Ampola e molho tai.

2 uni. R\$ 41 4 uni. R\$ 69



Contém camarão

DYO EBI KEW 🍤

Camarão empanado, salmão fresco, molho tarê, cebolinha, Kewpie, ovas de massago e flor de sal.

2 uni. R\$ 43 4 uni. R\$ 69



DYO TARÊ-TAI
Salmão flambado envolvido no Arroz, cream cheese, cebolinha molho tarê e molho tai.

2 uni. R\$ 19 4 uni. R\$ 33



DYO GUNKAN DORI
Salmão flambado envolvido no arroz, couve frita e cream cheese montado na base de limão.

2 uni. R\$ 19 4 uni. R\$ 33



DYO MARACUJÁ
Salmão flambado envolvido no Arroz, cream cheese e molho de maracujá.

2 uni. R\$ 19 4 uni. R\$ 33



DYO CODORNA
Salmão flambado envolvido no Arroz, ovo de codorna flambada no azeite trufado, flor de sal, shiitake e cebolinha

2 uni. R\$ 29 4 uni. R\$ 45



DYO CRISPY
Salmão empanado, salmão fresco, molho tarê, cebolinha, cream cheese e crispy de batata doce.

2 uni. R\$ 19 4 uni. R\$ 33



DYO JELLY
Salmão fresco, cream cheese, salmão empanado, geleia de pimenta, cebolinha e molho tarê.

2 uni. R\$ 19 4 uni. R\$ 33



DYO DO CHEF 🌶️

Salmão skin empanado, salmão flambado, tabasco, molho blend tai/tarê e cebolinha.

2 uni. R\$ 19 4 uni. R\$ 33



DYO DE POLVO 🌶️

Arroz, salmão flambado, polvo empanado, geleia de pimenta, cebolinha e molho tarê.

2 uni. R\$ 39 4 uni. R\$ 77



SELEÇÃO DYOS 🍤🌶️

Uma deliciosa opção para quem ama uma experiência. (Gunkan Dori, Dyo Crispy, Dyo Jelly, Dyo Ebi e Dyo Milani) 5 unidades R\$59,90

にぎり



NIGUIRI SALMÃO

Filé de salmão fresco e arroz.

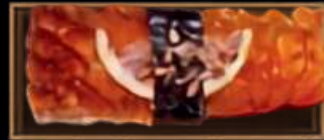
2 uni. R\$ 19 4 uni. R\$ 33



NIGUIRI FLAMBADO

Salmão flambado, cream cheese, arroz, gergelim, cebolinha e molho tarê.

2 uni. R\$ 19 4 uni. R\$ 33



NIGUIRI SKIN LEMON

Salmão skin grelhado, arroz, nori, limão, gergelim e molho tarê

2 uni. R\$ 19 4 uni. R\$ 33



NIGUIRI TRUFADO

Arroz, salmão flambado, mix de trufas, ovas, raspas de limão siciliano e flor de sal

2 uni. R\$ 25 4 uni. R\$ 45



NIGUIRI DE BARRIGA (Corte Nobre)

Salmão fresco, arroz, raspas de limão siciliano, flor de sal, ovas de massago e cebolinha.

2 uni. R\$ 25 4 uni. R\$ 45



NIGUIRI POLVO ESPECIAL

Filé de polvo cozido, nori, ovas de massago, flor de sal e mix de trufas

2 uni. R\$ 47 4 uni. R\$ 89



NIGUIRI MAGURO

Atum, ovas, mix de trufas, raspas de limão siciliano e flor de sal.

2 uni. R\$ 39 4 uni. R\$ 75



NIGUIRI ATUM

Atum e arroz.

2 uni. R\$ 35 4 uni. R\$ 73



TEMAKI COMPLETO
Arroz, nori, salmão em cubo com cream cheese e cebolinha.
R\$ 39



TEMAKI PANDA
Arroz, salmão empanado, gergelim, cream cheese, nori e molho tarê.
R\$ 39



TEMAKI ATUM
Arroz, atum, cebolinha e nori.
R\$69



TEMAKI HOT
Arroz, nori, salmão grelhado, cream cheese, gergelim, cebolinha e molho tarê.
R\$ 43



HOT ROLL
Arroz, nori, salmão, kani, cream cheese, cebolinha, gergelim e molho tarê

6.uni. R\$ 25 12.uni. R\$ 39



HOT DORI
Arroz, nori, salmão grelhado, cream cheese e couve frita

6.uni. R\$ 25 12.uni. R\$ 39



HOT TAI ESPECIAL
Arroz, nori, salmão, cream cheese, cebolinha, molho tai e molho tarê.

6.uni. R\$ 35 12.uni. R\$ 39



HOT FILADELFIA
Arroz, nori, gergelim, salmão grelhado, cream cheese e molho tarê

6.uni. R\$ 35 12.uni. R\$ 39

ウラマキ



Contém camarão

URAMAKI UTIDA

Salmão fresco, camarão empanado, gergelim torrado, cream cheese, arroz, nori e molho tarê.

5 unid.
R\$ 43

10 unid.
R\$ 79



Contém camarão

URAMAKI FLAMBÔ

Salmão flambado, camarão empanado, gergelim torrado, cream cheese, arroz, nori e molho tarê.

5 unid.
R\$ 43

10 unid.
R\$ 79



Contém camarão

URAMAKI EBITEN

Arroz, nori, gergelim, camarão, empanado e molho tarê.

4 unid.
R\$ 37

8 unid.
R\$ 69



Contém camarão

URAMAKI KEW

Arroz, nori, gergelim, camarão empanado, kewpie, ovas e molho tarê.

4 unid.
R\$ 45

8 unid.
R\$ 79



URAMAKI TOKYO

Salmão skin empanado, salmão flambado envolta, gergelim, molho tai, molho tarê, arroz, cebolinha, nori e cream cheese.

4 unid.
R\$ 35

8 unid.
R\$ 53



URAMAKI SAKE ESPECIAL

Arroz, nori, salmão grelhado, cream cheese, salmão flambado, molho tarê e gergelim.

5 unid.
R\$ 29

10 unid.
R\$ 43



URAMAKI DON

Arroz, nori, salmão fresco, cream cheese, gergelim, salmão envolto flambado e couve frita.

5 unid.
R\$ 33

10 unid.
R\$ 49

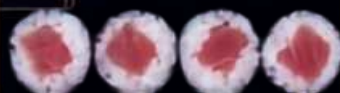


URAMAKI SAKE PREMIUM

Arroz, nori, gergelim, salmão empanado, salmão fresco, cebolinha, cream cheese, batata crispy e molho tarê.

5 unid.
R\$ 33

10 unid.
R\$ 49

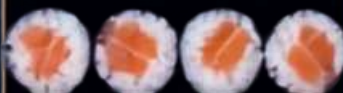


HOSSOMAKI ATUM

Arroz, nori e atum

4 unid.
R\$ 29

8 unid.
R\$ 41



SHAKEMAKI

Arroz, nori e salmão fresco

4 unid.
R\$ 19

8 unid.
R\$ 30



URAMAKI SALMÃO CREAM CHEESE

Filé de salmão fresco, arroz, nori, gergelim e cream cheese.

4 unid.
R\$ 25

8 unid.
R\$ 39



URAMAKI PANDA

Arroz, nori, gergelim, salmão empanado, cream cheese e molho tarê.

4 unid.
R\$ 25

8 unid.
R\$ 39



URAMAKI FILATOKYO

arroz, salmão grelhado, cream cheese, geleia de pimenta, cebolinha e molho tarê.

4 unid.
R\$ 25

8 unid.
R\$ 39



URAMAKI KEWPIE

Arroz, salmão, gergelim, Maionese kewpie, ovas de massago

4 unid.
R\$ 35

8 unid.
R\$ 49



URAMAKI ATUM SPICY

Atum batido, ovas de massago, arroz, nori, gergelim e pimenta tabasco

4 unid.
R\$ 43

8 unid.
R\$ 59



ALCAPONE UTIDA

Arroz, nori, gergelim, tomate seco, salmão envolvido, rúcula e cream cheese,

5 unid.
R\$ 29

10 unid.
R\$ 43



Combinado com ótimas variações

COMBINADO PREMIUM

08 Sashimi de Salmão
04 Uramaki Tokyo
02 Niguri Flambado
02 Niguri Salmão
04 Uramaki Salmão Cream Cheese
05 Uramaki Utida
06 Hot Roll

31 Unidades

R\$ 229



Com itens mais tradicionais

COMBINADO SALMÃO

10 Sashimi de Salmão
06 Niguri Salmão
02 Niguri Skin Lemon
04 Uramaki Panda
04 Uramaki Salmão Cream Cheese
8 Shakemaki

34 Unidades

R\$ 239



Combinado indicado para famílias

COMBINADO UTIDA

08 Sashimi de Salmão
04 Dyo Jelly
04 Niguri Flambado
02 Niguri Salmão
10 Uramaki Utida
04 Uramaki Salmão Cream Cheese
04 Uramaki Tokyo
06 Hot Tai

42 Unidades R\$ 315



COMBO 1

08 Sashimi de Salmão
02 Dyo Jelly
02 Dyo Crispy
02 Niguri Flambado
02 Gunkan Dori
05 Uramaki Utida
04 Uramaki Salmão Cream Cheese
04 Uramaki Tokyo
06 Hot Tai
35 Unidades

R\$ 265



COMBO 2

08 Sashimi de Salmão
02 Dyo Jelly
02 Dyo Tarê tai
02 Gunkan Dori
02 Dyo Crispy
02 Niguri Flambado
02 Niguri Salmão
06 Hot tai
05 Uramaki Utida
04 Uramaki Salmão Cream Cheese
05 Uramaki Don
40 Unidades

R\$ 280



COMBO 3

06 Sashimi de Salmão
02 Dyo Jelly
02 Dyo Crispy
02 Dyo Ebi
02 Uramaki Don
03 Uramaki Salmão Cream Cheese

17 Unidades

R\$ 157

NOVOS COMBOS



COMBO MAIS PEDIDOS R\$ 163
04 Dyo Jelly
04 Uramaki Tokyo
05 Uramaki Don
06 Hot Roll
08 Uramaki Salmão Cream Cheese
27 Unidades



COMBO DON R\$ 90
05 Uramaki Sake Premium
05 Uramaki Don
06 Hot Roll
16 Unidades



COMBO SAMURAI R\$ 130.
05 Sashimi de Salmão
04 Dyo Jelly
05 Uramaki Sake Premium
04 Uramaki Salmão Cream Cheese
18 Unidades



COMBO KOKORO 5 R\$ 150
02 Dyo Jelly
02 Niguri Flambado
02 Gunkan Dori
02 Uramaki Don
03 Uramaki Salmão Cream Cheese
05 Uramaki Sake Especial
16 Unidades
+ MINI SUNOMONO + MINI CEVICHE



COMBO KOKORO 6 R\$ 189
04 Dyo Jelly
02 Dyo Crispy
02 Dyo Ebi
02 Uramaki Don
03 Uramaki Salmão Cream Cheese
05 Uramaki Utida
18 Unidades
+ MINI SUNOMONO + MINI CEVICHE



YAKISOBA AO MOLHO

Aprox. 700 gramas

Macarrão, carne, cenoura, brócolis, couve-flor, repolho, salsão, cebolinha, cebola e molho especial.

Carne Bovina, Frango ou R\$ 59

Misto (Frango e Carne)

Filé Mignon R\$69



YAKISOBA SECO

Aprox. 400 gramas

Macarrão, repolho roxo, repolho verde, cenoura, carne bovina, bacon, hondashi e molho inglês.

Carne bovina R\$55

Filé mignon R\$ 65



GUIOZA

Massa à base de farinha de trigo, repolho, cenoura, cebolinha, carne suína, pimenta do reino e molho especial.

5 unidades R\$ 35



Salmão Maracujá

SALMÃO GRELHADO (Peça ao garçom)

Salmão grelhado, legumes salteados com azeite extra virgem, sal e ervas finas, arroz.

R\$ 99 (Posta 150g)

R\$ 127 (Posta 200g)



SALMÃO SHIITAKE

Salmão grelhado com Shittake, molho de pimenta e tarê
Acompanha arroz, legumes e batata crispy.

R\$ 117 (Posta 150g)

R\$ 139 (Posta 200g)

MONTE SEU (PRATO PERSONALIZADO)

SUGESTÃO: Escolha 01 proteína e 02 acompanhamentos
Você seleciona quantas proteínas e acompanhamentos que desejar!

PROTEÍNAS

Prato feito na hora



Filé Mignon em Tiras 100 gramas R\$ 35



Isca de Tilápia 100 gramas R\$ 23



Salmão Grelhado 80 gramas R\$ 35

ACOMPANHAMENTOS



Arroz Branco 100 gramas: R\$ 9
Arroz Gohan 100 gramas: R\$ 12



Batata Frita 100 gramas R\$ 13



Legumes com azeite, sal e ervas finas 100g
(Cenoura, couve flor e brócolis) R\$ 18

GRAN GATEAU

Delicioso bolo de chocolate, com Assado na hora!

chocolate de verdade 100% R\$ 47

Adicional Bola de sorvete: R\$ 12



CHEESE CAKE DE 130g FRUTAS VERMELHAS

Delicioso e leve, feito com nata e
frutas frescas. R\$ 35



PETIT GATEAU TRADICIONAL OU COM COBERTURA.

Adicional Bola de sorvete no Petit Gateau: R\$ 12

TRADICIONAL

1 Bola

R\$ 49

COBERTURA

1 Bola

R\$ 55



HOT BANANA DOCE LEITE

banana empanada

Doce de leite 4 unidades R\$ 25

8 unidades R\$ 35

Chocolate 4 unidades R\$ 29

8 unidades R\$ 39



EXPERIÊNCIA UTIDA

PEÇA AGORA O IMPRESSIONANTE
COMBO DO
CHEF UTIDA



10 Carpaccio de Salmão Trufado
5 Sashimi Salmão
3 Sashimi Barriga de Salmão
3 Sashimi de Polvo
6 Sashimi de Tilápia

SELEÇÃO 5 DYOS
1 Dyo Ebi
1 Dyo Milani
1 Dyo Jelly
1 Dyo Crispy
1 Dyo Gunkan Dori

3 Uramaki Salmão Cream Cheese
2 Uramaki Don
4 Uramaki Tokyo
5 Uramaki Utida

E GANHE

+ 1 Mini Ceviche + 1 Mini Shimeji + 1 un. Tempurá de Camarão

R\$ 297,00

«NÃO É PERMITIDA
A TROCA NO COMBO»



DESCUBRA ESSA EXCLUSIVIDADE DO

Chef William Utida





COMBO ASSINATURA DO CHEF 1

27 unidades + mini Ceviche + Sunomono
 3 Sashimi de Salmão/3 Sashimi Tayo
 3 Sashimi de Tilápia / 1 Nigui de Salmão
 1 Nigui Barriga de Salmão/1 Nigui Flambado
 3 Uramaki Salmão Cream Cheese /
 2 Uramaki Don/ 1 Dyo Tarê Tai / 1 Gunkan Dori
 1 Dyo Maracujá / 2 Dyo Jelly

R\$ 169

5 Carpaccio Trufado

COMBO ASSINATURA DO CHEF 2

28 UNIDADES + SUNOMONO + MINI CEVICHE

3 Sashimi de Salmão/3 Sashimi Tayo
 2 Sashimi de Barriga de Salmão
 2 Sashimi de Tilápia
 3 Uramaki de Salmão Cream Cheese
 2 Uramaki Don / 4 Uramaki Tokyo
 1 Dyo Tarê Tai/1 Dyo Gunkan Dori
 1 Dyo Maracujá/1 Dyo Jelly
 5 Carpaccio Trufado

R\$ 189



SUGESTÕES PARA ACOMPANHAR SUA EXPERIÊNCIA

VÁLIDO NO PEDIDO DO COMBO

Carpaccio de Salmão Trufado	R\$ 39,90
10 un Sashimi Salmão 5 un	R\$ 33,00
Sashimi Polvo 5 un	R\$ 49,90
Sashimi Tilápia 5 un	R\$ 19,90
Sashimi Barriga de Salmão 1 un	R\$ 12,90
Tempurá de Camarão 1 un	R\$ 29,90
Seleção de 5 Dyos	R\$ 49,90
Dyo Jelly 2 un	R\$ 18,90

Dyo Crispy 2 un	R\$ 18,90
Dyo Tarê Tai 2 un	R\$ 18,90
Dyo Gunkan Dori 2	R\$ 18,90
Dyo Ebi 2 un	R\$ 29,90
Uramaki Utida 5 un	R\$ 39,90
Uramaki Tokyo 4 un	R\$ 35,90
Ceviche Mini	R\$ 19,90
Shimeji Mini	R\$ 19,90

REGRA: Ao pedir o novo Combo DO CHEF UTIDA você pode adicionar vários itens, mas lembrando que só é possível pedir os adicionais no pedido do combo, ou seja, após pedir o combo não será possível pedir só os adicionais separados.