

Issho 一生

RESTAURANTE

Entradas Quentes

Shimeji cogumelos shimeji salteados em manteiga, molho a base de shoyu e cebolinha	R\$40,00
Mix Shimeji/Shiitake	R\$48,00
Guiozá de Salmão	R\$19,00
Guiozá de carne	R\$19,00
Edamame (soja verde)	R\$26,00
Ikafurai aneis de lula á milanesa acompanhada de molho a base de shoyu	R\$64,00
Karaague pedaços de coxa e sobrecoxa marinados por 12h, empanados com farinha especial, crocantes por fora e suculentos por dentro. Acompanha kewpie spicy.	R\$40,00

Tempurá

Yasai legumes empanados em massa de tempurá, acompanha molho a base de shoyu	R\$48,00
Ebi camarão empanado em massa de tempurá, acompanha molho a base de shoyu	R\$137,00
Ebi Yasai legumes e camarão empanados em massa de tempurá, acompanha molho a base de shoyu	R\$89,00
Kakiaguê mix de legumes e camarão empanados em massa de tempurá	R\$53,00
Tofu Furai Tofu empanado na farinha Panko. Acompanha molho a base de shoyu e gengibre	R\$26,00



Entradas Frias

Nachos Tuna	R\$75,00
Nachos Salmão	R\$65,00
Ussuzukuri lâminas de peixe	
Salmão Molho Ponzu gengibre ralado, molho Ponzu de laranja e cebolinha	R\$51,00
Salmão Tiradito azeite, sumo de siciliano, cebolinha e flor de sal	R\$51,00
Salmão Trufado azeite trufado, raspas de siciliano e flor de sal	R\$54,00
Barriga de Salmão Tiradito parte nobre do salmão com azeite, sumo de siciliano, cebolinha e flor de sal	R\$60,00
Barriga de Salmão Ponzu parte nobre do salmão com gengibre ralado, molho Ponzu de laranja e cebolinha	R\$60,00
Barriga de Salmão Trufado parte nobre do salmão com azeite trufado, raspas de siciliano e flor de sal	R\$63,00
Shiromi peixe de carne branca, gengibre ralado e molho Ponzu	R\$51,00
Takô polvo, gengibre ralado e molho ponzu	R\$77,00
Shissô Tempura (2 unidades) shissô empanado em massa de tempurá, com tartare de salmão e atum spicy	R\$30,00
Ceviche	
Salmão	R\$65,00
Misto	R\$65,00
Saladas	
Nachos Salad alface americana e lâminas de salmão, temperadas com molho Caesar e Doritos	R\$37,00
Kiuro Salad alface americana e lâminas de salmão, temperadas com azeite, limão, molho agridoce de laranja e amêndoas	R\$37,00

Pratos Quentes

À Milanese	
GyuKatsu 250g mignon à milanesa, acompanha salada, gohan e missoshiru	R\$92,00
Tonkatsu 250g lombo à milanesa, acompanha salada, gohan e missoshiru	R\$55,00
ChickenKatsu 250g frango à milanesa, acompanha salada, gohan e missoshiru	R\$52,00
Teppanyaki	
Anchova	R\$59,00
Salmão	R\$88,00
Camarão	R\$112,00
Yakisobas	
Carne/Frango/Misto	R\$56,00
Legumes	R\$40,00
Camarão	R\$72,00
Peixe	R\$76,00
KatsuDomburi gohan coberto com fillet de frango ou lombo empanado com molho especial, legumes, ovo e cebolinha	R\$48,00
Shogayaki Finas fatias de carne com gengibre e shoyu, acompanha salada, gohan e missoshiru	R\$69,00
Chicken Teriyaki suculentos pedaços de sobrecoxa marinados, empanados em massa crocante oriental, glaceado em molho teriyaki	R\$52,00
Lâmen macarrão em caldo quente a base de shoyu ou missô, guarnecido de vegetais, lombo e ovo	R\$64,00
Karê Udon macarrão em caldo quente de curry guarnecido de legumes, cogumelos e carne	R\$64,00
Tempurá Udon macarrão em caldo quente com tempurá de legumes e camarão	R\$76,00

Sugestões

Chirashizushi R\$ 160,00

Shari coberto por cortes de sashimi variados, ovas, polvo, omelete e kani

Teishoku R\$ 139,00

kimchi acelga/outra conseva, shimeji, agrião refogado, guiozá, kakiaguê legumes, Yakisoba, grelhado, 7 fatias de sashimi variadas, 5 sushi variados, Gohan e missoshiru

Sukiyaki R\$ 65,00

finas fatias de carne, verduras, cogumelos, tofu, macarrão, ovo, gohan e missoshiru



Tasting R\$ 139,00

- Entrada ou Temaki
- Prato quente ou Combinado Isshō
- Gohan e Missoshiru
- Sobremesa

Entradas: Shimeji, Guioza Salmão, Guioza Carne, Ikafurai, Tempurá Yassai, Tempurá Kakiague, Edamame, Tofu Furai, Ceviche, Ussuzukuri Salmão Ponzu, Ussuzukuri Salmão Tiradito, Caesar Salad, Kiuro Salad, Shisso Tempurá Salmão e Atum Spicy.

Temakis: Salmão, Salmão Empanado, Salmão Grelhado, Salmão Neo Tokyo, Salmon Skin, Atum, Spicy Tuna, Atum Neo Tokyo, Ebifurai, Camarão Spicy, Kani, Califórnia e Shimeji.

Combinado Isshō ou

Prato quente: Chicken Katsu, Ton Katsu, Gyu Katsu, Shogayaki, Chicken Teriyaki, Teppan Anchova, Teppan Salmão, Yakisoba Carne, Yakisoba Frango, Yakisoba Vegetais, Yakisoba Peixe e Yakisoba Camarão.

Sobremesa: Fried Isshō, Iced Isshō, Hot Isshō e Sorvete.

Acompanhamentos: Gohan e Missoshiru.



Sushi Bar

Niguirizushi (dupla)

● Atum	R\$17,00
Atum foie gras	R\$40,00
● Atum Aioli	R\$18,00
● Salmão	R\$16,00
Salmão Trufado	R\$18,00
● Salmão Aioli	R\$17,00
Barriga de Salmão	R\$23,00
Barriga de Salmão Trufado	R\$25,00
● Salmon Skin	R\$13,00
● Kani	R\$10,00
● Camarão	R\$25,00
Camarão trufado	R\$27,00
Vieira	R\$52,00
Vieira Trufada	R\$54,00
Lula	R\$25,00
Lula trufada	R\$27,00
Tentáculo de Lula	R\$25,00
Polvo	R\$25,00
Lagostim na manteiga trufada	R\$48,00
Unagui	R\$90,00

Sazonais (consultar disponibilidade)

● Olhete (Buri)	● Serra
● Carapau	● Pargo
● Cavalinha marinada	● Linguado
● Sardinha marinada	● Robalo
● Manjubinha marinada	● Guessô

Sashimi (10 fatias)

● Atum	R\$57,00
● Salmão	R\$54,00
● Hot Sashimi Atum	R\$61,00
● Hot Sashimi Salmão	R\$58,00
Ajitataki	R\$54,00
Polvo	R\$69,00
● Sazonal	(sob consulta)
Vieira (6 fatias)	R\$80,00

Gunkan

bolinho de arroz com alga com recheio

● Skin(gilbermaki)	R\$18,00
● Gunkan Shimeji	R\$23,00
Uni	R\$80,00
Massagô	R\$35,00
Ikura	R\$110,00
Tobiko Importado	R\$ 35,00

Battera (8 unid.)

sushi prensado

Salmão Spicy	R\$45,00
--------------	----------

salmão, kewpie, sriracha, massagô, gergelim moído e cebolinha

Atum Spicy	R\$47,00
------------	----------

atum kewpie, sriracha, massagô, gergelim moído e cebolinha

Salmão Trufado	R\$49,00
----------------	----------

salmão, massagô, kewpie, azeite trufado, crispy tempurá e raspas de siciliano

Jyo (dupla)

enrolado de arroz com peixe por fora

● Salmão	R\$22,00
----------	----------

salmão com recheio de salmão levemente temperado com limão, maionese e gengibre

● Especial	R\$22,00
------------	----------

peixe branco com recheio de camarão, kani, maionese, limão e ovas de Massagô

● Atum	R\$25,00
--------	----------

peixe branco com recheio de atum, maionese, cebolinha, pimenta e ovas de massagô

● Empanado	R\$22,00
------------	----------

salmão empanado, decorado com cream cheese e molho tarê e cebolinha

● Joritô	R\$22,00
----------	----------

salmão com recheio de creamcheese e Doritos® e levemente maçaricado

● Couve	R\$22,00
---------	----------

cream cheese e couve frita levemente maçaricados

● Ebi	R\$25,00
-------	----------

salmão com recheio de camarão salteado na manteiga e shoyu, cream cheese e gergelim, levemente maçaricado

● Shimeji	R\$22,00
-----------	----------

salmão com recheio de shimejii e cream cheese e levemente maçaricado

● Amêndoas	R\$22,00
------------	----------

salmão com recheio de cream cheese e amêndoas, levemente maçaricado.

Trufado	R\$25,00
---------	----------

salmão trufado e raspas de siciliano

Codorna	R\$25,00
---------	----------

gema de codorna selada, salsa trufada, massagô e cebolinha



Temaki

Salmão	R\$29,00
Salmão Grelhado	R\$30,00
Salmão Empanado	R\$30,00
Salmão Neo Tokyo	R\$32,00
Salmão Skin	R\$24,00
Califórnia	R\$24,00
Ebitem	R\$33,00
Atum	R\$30,00
Spicy tuna	R\$35,00
Atum Neo Tokyo	R\$34,00
Nattô	R\$30,00
Camarão	R\$30,00
EbiFurai	R\$33,00
Camarão Spicy	R\$37,00
Kani	R\$23,00
Shimeji	R\$25,00

HotRolls

● Hot Hossomaki (8 unid.)	R\$29,00
---------------------------	----------

arroz enrolado em alga empanados, com recheio de salmão, decorados com cream cheese, tarê e cebolinha

● Hot Roll Isshō (6 unid.)	R\$32,00
----------------------------	----------

arroz enrolado em alga empanados, recheado com salmão à milanesa, cream cheese, cebolinha, pepino, kani e pimenta

● Salmão Roll 1 (4 unid.)	R\$40,00
---------------------------	----------

enrolado à milanesa com salmão, kani, manga, cream cheese, pepino e tarê

● Salmão Roll 2 (6 unid.)	R\$52,00
---------------------------	----------

enrolado em alga empanado com kani, camarão, atum, salmão, pepino, cream cheese e tarê

Acelgamakis (8 unidades)

enrolado de arroz com acelga

● Atum	R\$50,00
● Salmão Empanado	R\$50,00
● Salmão	R\$48,00
● Brócolis Empanado	R\$32,00

Futomaki (8 unid.)

enrolado de arroz com acelga

Tamagô Skin	R\$35,00
-------------	----------

arroz enrolado em omelete com recheio de salmão skin, pepino, cebolinha, maionese e limão

Tamagô Ebifurai	R\$45,00
-----------------	----------

arroz enrolado em omelete com recheio de camarão empanado, maionese e limão

Uramaki (8 unidades)

enrolado grosso com arroz e gergelim por fora

● Atum	R\$37,00
● Salmão	R\$37,00
● Salmão grelhado	R\$38,00
● Salmão Skin	R\$30,00
● Califórnia	R\$25,00
● Spice tuna	R\$56,00
● Ebifurai	R\$45,00
● Ebiten	R\$45,00

Hossomaki (6 unidades)

enrolado fino de arroz com alga por fora

● Atum	R\$28,00
● Salmão	R\$26,00
Nattô	R\$30,00
● Pepino	R\$15,00
● Skin	R\$18,00
● Kani	R\$17,00
● Ebi	R\$36,00

Amerika Nashi

sem arroz

Kiurimaki (4 unid.)	R\$34,00
---------------------	----------



Combinados

Combinado Isshō (MONTE O SEU)	R\$106,00
-------------------------------	-----------

Monte seu combinado escolhendo entre os itens marcados com bolinhas ●. Sendo 5 fatias de sashimi, 2 unidades de niguirí, 3 unidades de hossomaki, 4 unidades de uramaki e 6 unidades diversas (até 3 tipos)

Combinado Mini	R\$86,00
----------------	----------

9 Fatias de sashimi misto, 5 unid. variadas de sushi e 3 unid. de hossomaki

Combinado 1 pessoa	R\$120,00
--------------------	-----------

15 Fatias de sashimi misto, 7 unid. variadas de sushi, 6 unid. de hossomaki ou 4 unid. de uramaki califórnia

Combinado 2 pessoas	R\$225,00
---------------------	-----------

25 Fatias de sashimi misto, 10 unid. variadas de sushi, 6 unid. de hossomaki e 4 unid. de uramaki califórnia

Salmão Selection	R\$96,00
------------------	----------

10 Fatias de sashimi, 4 unid. sushi, 4 unid. uramaki e 6 unid. salmãomaki

Combinado Especial	R\$149,00
--------------------	-----------

1 atum, 1 salmão, 1 barriga de salmão, 1 atum foie-gras, 1 salmão aioli, 1 jyo codorna, 1 vieira, 1 jyo trufado, 1 peixe branco, 1 peixe rosa, 1 lula e 1 ebi

Variedades	R\$110,00
------------	-----------

15 unid. de criações do dia

Variedades 2	R\$210,00
--------------	-----------

30 unid. de criações do dia

Variedades Vegetariano	R\$75,00
------------------------	----------

15 unid. de criações do dia

Sushi misto 12unids	R\$80,00
---------------------	----------

12 unid. variadas de sushi (peixes, kani e camarão)



Isshō

RESTAURANTE

Bebidas

Água Mineral com ou sem gás	R\$6,00
Água de côco	R\$10,00
Refrigerante	R\$7,50
Feel Good	R\$8,50
Suco Natural	R\$12,50
Café	R\$6,50

Cervejas

Heineken	R\$12,00
Stella Artois	R\$12,00
Budweiser	R\$12,00
Cerpa	R\$15,50



Whisky

8 anos	R\$22,00
12 anos	R\$30,00

Sakê

Dose nacional	R\$23,50
Dose Importada	R\$34,00
Hot Sakê	R\$25,00
Azuma Kirin 740ml	R\$85,00

Caipirinhas

Sakê Nacional	R\$25,00
Sakê Japonês	R\$36,00
Vodka Nacional	R\$26,00
Vodka Absolut	R\$35,00
Cachaça (Tulha)	R\$25,00

Sobremesas

Petit gateau R\$18,00
bolinho de chocolate recheado com chocolate cremoso,
sorvete de creme e calda de chocolate

Bola de sorvete de creme R\$10,00
opcional: calda de doce de leite, maracujá,
chocolate ou abacaxi

Fried Isshō R\$17,00
banana com canela empanada em farinha Panko,
sorvete de creme e calda de doce de leite com coco
ou calda de maracujá

Hot Isshō R\$17,00
rolinho primavera recheado com doce de leite,
sorvete de creme e calda de abacaxi

Iced Isshō R\$17,00
gelatina de agar-agar com pedaços de abacaxi, sorvete de
creme, calda de abacaxi e raspas de limão Taiti



Segunda a sexta, somente no almoço



Bento Box

R\$

- 1 Nacho Salad ou Kiuro Salad
- 2 Guioza
- 1 Proteína (Chicken teriyaki/Karaage/Saint Peter)
- 8 unid. Hossomaki Salmão ou Hot Hossomaki
- Legumes grelhados
- Gohan
- Missoshiru
- 1 Sobremesa

Combinado Oishi

R\$

- 3 Guioza no vapor
- 2 Sushi salmão
- 2 Sushi barriga de salmão
- 2 Sushi salmão trufado
- 2 Sushi salmão aioli
- 1 Sobremesa

Obs: opção dos sushis serem variados com outros peixes a escolha do chefe

Combinado Oishi Ebi

R\$

- 3 Guioza no vapor
- 2 Sushi salmão
- 2 Sushi barriga de salmão
- 2 Sushi salmão aioli
- 2 Sushi camarão
- 1 Sobremesa

Obs: opção dos sushis serem variados com outros peixes a escolha do chefe