



TOKYO

MEHIO Xニユ一

Дорогие гости!

Листая страницы этого меню, вы откроете целый мир гастрономических приключений, которые проживёте вместе с нашей командой. Ежедневно мы двигаемся в ритме города, оставаясь при этом в балансе с собой. Именно это отражено в нашем меню. Для каждого блюда мы тщательно подбираем ингредиенты, в первую очередь уделяя внимание качеству. Поэтому с огромным удовольствием и гордостью поддерживаем локальный продукт дальневосточных производителей, ведь Приморский край полон настоящих природных сокровищ, которыми мы хотим поделиться с вами.

В меню уже ставшие легендарными блюда соседствуют с новыми вкусами, жившими только в нашем воображении. Здесь вы найдёте для себя что-то необычное, а, может, заново откроете давно изведенное. Берите палочки и пробуйте! Именно с этого начинается всё самое вкусное и интересное. Именно с этого начинается путешествие.

## УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ



Новинка



Блюдо, которое вы знаете



Острое



Вегетарианское



Подходит для  
особого случая ;)



Блюдо готовится  
более 20 минут

Если у вас аллергия на какой-либо продукт, обязательно сообщите об этом официанту.

Меню в ваших руках — рекламный материал.

Фотографии блюд могут отличаться от реальной подачи. Все цены указаны в рублях.



# おいしい平日

ВКУСНЫЕ БУДНИ

## БИЗНЕС-ЛАНЧИ ОТ 450 ₽

Предложение действует с понедельника по пятницу с 11<sup>00</sup> до 16<sup>00</sup>

НАПИТКИ К БИЗНЕС-ЛАНЧАМ ПО СПЕЦИАЛЬНОЙ ЦЕНЕ:

Домашнее вино 125 мл	230 ₽
Пиво TOKYO Beer 330 мл	160 ₽
Чай чёрный/зелёный пакетированный	60 ₽
Кофе американо	90 ₽
Кофе капучино	120 ₽
Кофе латте	120 ₽

Подробности узнавайте у вашего официанта

\*Фотографии блюд в меню могут отличаться от реальной подачи.

\*\*Если у вас аллергия на какой-либо продукт, обязательно сообщите об этом официанту.



**Понедельник** 450 ₺

Бефстроганов с курицей, грибами и картофельным пюре, суп с лапшой рамен и бужениной, салат со свёклой, авокадо и тофу  
230 / 250 / 100 г

**Десерт Морковный** +40 ₺

Добавьте к своему бизнес-ланчу десерт Морковный  
80 г

**Вторник** 450 ₺

Буженина с рисом и мясным соусом, картофельно-сырный суп с беконом, азиатский овощной салат  
230 / 200 / 100 г

**Десерт Медовик** +40 ₺

Добавьте к своему бизнес-ланчу десерт Медовик  
100 г







**Среда** 450 ₺

Лапша рамен с курицей, Том Ям с курицей, запечённый ролл с мидией  
220 / 230 / 120 г

**Десерт Павлова с вишней +40 ₺**

Добавьте к своему бизнес-ланчу десерт Павлова с вишней  
70 г

**Четверг** 450 ₺

Жареный рис с мидией и кальмаром, суп Удон с морепродуктами, салат с кальмаром и омлетом  
230 / 250 / 110 г

**Десерт Морковный +40 ₺**

Добавьте к своему бизнес-ланчу десерт Морковный  
80 г



**Пятница** 450 ₺

Рыбная котлета с картофельным пюре, куриный суп с брокколи, салат с курицей и овощами  
220 / 230 / 100 г

**Десерт Медовик +40 ₺**

Добавьте к своему бизнес-ланчу десерт Медовик  
100 г







# カニ

Б Л Ю Д А И З К Р А Б А

\*Фотографии блюд в меню могут отличаться от реальной подачи.

\*\*Если у вас аллергия на какой-либо продукт, обязательно сообщите об этом официанту.





**Блэк пеппер краб 1090 ₺**

Фаланга краба в соусе на основе чёрного перца и сливочного масла с чесноком, луком-пореем, имбирём и кинзой. Подается с рисом 300 г

**Запечёная фаланга краба 1090 ₺**

Фаланга краба, запечённая с сыром моцарелла и сыром пармезан. Подается с сырным соусом и лимоном 190 / 30 г



**Фаланга краба 990 ₺**

**со сливочным маслом**

Фаланга краба. Подается на льду с лимоном и топлёным сливочным маслом с добавлением чеснока 150 / 30 г







# おやつ

ЗАКУСКИ

\*Фотографии блюд в меню могут отличаться от реальной подачи.

\*\*Если у вас аллергия на какой-либо продукт, обязательно сообщите об этом официанту.



# ГЁДЗА

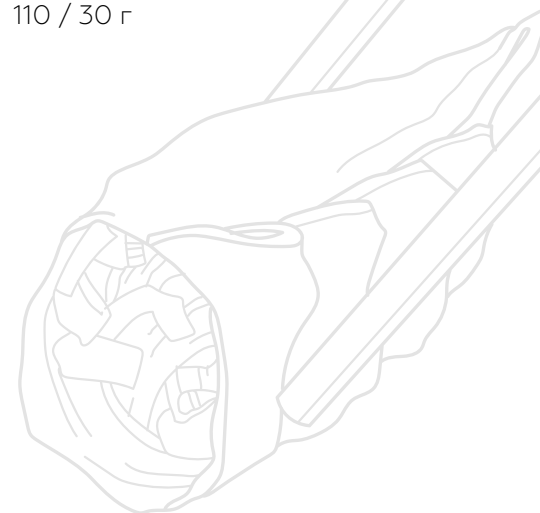
Гёдза – легендарные японские пельмени в форме изящного полумесяца из тонкого нежного теста с огромным разнообразием начинок. Своими корнями уходят в многогранную китайскую культуру, где впервые и были приготовлены. Однако именно в Японии их рецептура и вкус были доработаны до привычных и любившихся всему миру.

**Гёдза с сёмгой / свиной / курицей** 250 ₽

Японские пельмени с начинкой на выбор. Подаются с соусом на основе кунжутного масла, острого перца чили, чеснока, имбиря и соевого соуса 110 / 30 г

**Гёдза с гребешком / креветкой** 340 ₽

Японские пельмени с начинкой на выбор. Подаются с соусом на основе кунжутного масла, острого перца чили, чеснока, имбиря и соевого соуса 110 / 30 г







### Гёдза Том Ям

370 ₺

Гёдза с начинкой из креветки, кальмара и грибов в сочетании со знаменитым соусом Том Ям. Украшаются зелёным луком 150 г

### Гёдза Го Бао Жоу

370 ₺

Авторские гёдза с начинкой из свинины в кисло-сладком соусе. Украшаются кунжутом и шпинатом 125 г

### Гёдза с крабом

490 ₺

Гёдза с крабом с соусом биск. Украшаются зелёным луком и кунжутом 150 г

### Гёдза с креветкой в сливочном соусе

370 ₺

Гёдза в сливочном соусе, с начинкой из креветки, зелёного горошка, моркови и зелёного лука. Украшаются кунжутом, зелёным луком и острым маслом 140 г

### Китайские пельмени

330 ₺

Классические китайские пельмени с начинкой из свинины, шпината и креветки. Способ приготовления на выбор: отварные или во фритюре 140 / 30 или 90 / 30 г





### Сифудо фрай

690 ₺

Шарики из краба, филе кальмара, лосося и креветки в хрустящей корочке. Подаются с сырным соусом  
200 / 30 г

### Эби фрай

390 ₺

Тигровые креветки в хрустящей корочке. Подаются с сырным соусом  
75 / 30 г

### Тори моцарелла фрай

360 ₺

Хрустящие палочки из куриного филе, сыра моцарелла и соуса кимчи. Подаются с сырным соусом  
110 / 30 г

### Сифудо наггетс

350 ₺

Хрустящие треугольники из морепродуктов. Подаются с сырным соусом  
125 / 30 г

### Кани муни

470 ₺

Хрустящие шарики из нежного крабового мяса и сливочного сыра. Подаются с сырным соусом  
90 / 30 г



### Кушияки-сет

750 ₹

Сет японских шашлычков из лосося, гребешка, креветки, свинины, курицы и кальмара, приготовленный в соусе унаги. Украшается кунжутом 240 г

### Ассорти фрай

750 ₹

Наггетсы из морепродуктов, курицы, сыр моцарелла в панировке, лосось в панировке, китайские пельмени фри, картофельные дольки и картофель фри. Подаётся с кетчупом и сырным соусом 370 / 30 / 30 г







**Спринг-ролл с тигровой  
креветкой и авокадо**

**490 ₺**

Спринг-роллы в рисовом тесте, с начинкой из креветки, манго, огурца, авокадо, салата айсберг, сливочного сыра и соуса сладкий чили. Украшаются орехами  
145 г



**Мидии гриль**

**590 ₺**

Филе мидий с грибами шиитаке, луком и белым соусом, запечённое под сыром пармезан  
155 г



**Креветки васаби**

**480 ₺**

Креветки, жареные в кляре, с соусом унаги. Подаются с солодкой из дайкона, соусом васаби и долькой лайма  
160 г



**Харумаки с курицей 320 ₺**

Харумаки с курицей, обжаренной в соусе терияки и сыром моцарелла, подаются с соусом крем-спайси  
80 / 30 г

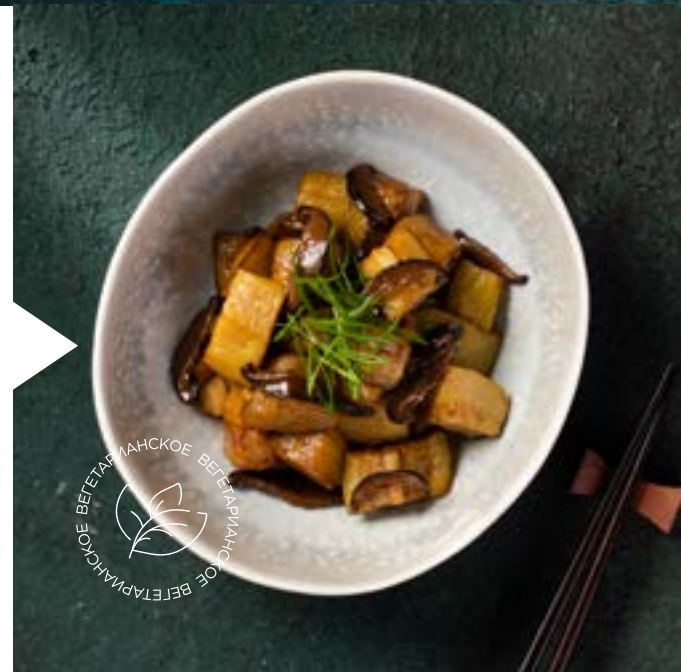
**Харумаки с морепродуктами 390 ₺**

Харумаки с крабом, креветкой и гребешком, подаются с соусом крем-спайси  
80 / 30 г



**Баклажаны с грибами шиитаке 310 ₺**

Баклажаны с грибами шиитаке, обжаренные с чесноком в соусе унаги. Украшаются зелёным луком  
150 г







**Карпаччо из осьминога 490 ₺**

Слайсы осьминога, приготовленного методом су-вид с микрозеленью, заправляются азиатским соусом и трюфельным маслом  
75 г



**Рийет из лосося 360 ₺**

Рийет из копчёного лосося с красным луком, сливочным сыром и дижонской горчицей. Подаётся с красной икрой, свежим огурцом и хрустящей чиабаттой  
90 / 40 г



**Паштет из осьминога 320 ₺**

Паштет из осьминога. Подаётся с луком фри, соусом унаги, трюфельным маслом и хрустящей чиабаттой  
80 / 40 г







# スープ

СУПЫ

\*Фотографии блюд в меню могут отличаться от реальной подачи.

\*\*Если у вас аллергия на какой-либо продукт, обязательно сообщите об этом официанту.



# РАМЕН

Рамен – густой, наваристый суп с упругой пшеничной лапшой, пришедший в Страну восходящего солнца из Китая и именно с неё начавший своё триумфальное путешествие по всему миру. В равной степени относящийся как к ресторанным деликатесам, так и к хитам японского стритфуда.

## Мисо рамен со свининой 550 ₺

Мясной бульон на основе пасты мисо с лапшой рамен. Подаётся с зелёным луком, пак-чой, маринованными грибами, с добавлением чесночного масла. Украшается кунжутом и зелёным луком  
650 г

## Карри рамен с курицей 550 ₺

Куриный бульон с карри, нежными кусочками филе куриного окорочка, лапшой сомен. Подаётся с яйцом, пак-чой, кукурузой и белыми маринованными грибами. Украшается кинзой и долькой лайма  
650 г







### Унаги сиру

490 ₺

Сливочный суп с угрём, водорослями вакамэ, рисом. Украшается зелёным луком и кунжутом  
270 г



### Тори сиру

330 ₺

Традиционный суп на лёгком курином бульоне с обжаренным куриным филе, яичной лапшой и перепелиным яйцом  
300 г



### Том Ям

480 ₺

Знаменитый острый тайский суп с морепродуктами и рыбой, лимонграссом, грибами, луком и свежими томатами  
300 г







**Грибной крем-суп** 380 ₺

Крем-суп из грибов с добавлением сливок. Подаётся с хрустящими сырными гренками и украшается лепестками арахиса  
220 / 30 г



**Острый суп со свининой** 350 ₺

Острый суп с лапшой рамен, обжаренной свининой, маринованными грибами и японским омлетом  
300 г



**Уха с лососем и белой рыбой** 390 ₺

Уха на основе лосося и белой рыбы с картофелем, томатами черри и зелёным горошком. Украшается кинзой и зелёным луком  
300 г



**Том кха 480 ₺**

Традиционный острый тайский суп на основе кокосового молока с морепродуктами и рыбой, грибами, лимонграссом, луком и томатами  
300 г

**Томатный суп с морепродуктами 450 ₺**

Авторский суп из мякоти томатов с чёрными мидиями, кальмаром и тигровыми креветками  
350 г



**Кани сиру 530 ₺**

Сливочный суп с мясом краба, шпинатом, с добавлением чеснока  
250 г









A top-down view of a light blue ceramic bowl filled with a salad. The salad includes several slices of pink salmon, a piece of fried tuna, a hard-boiled egg cut in half, green peas, cherry tomatoes, and leafy greens. The bowl has a dark, rustic-looking rim. The background is dark and out of focus.

# サラダ

САЛАТЫ

\*Фотографии блюд в меню могут отличаться от реальной подачи.

\*\*Если у вас аллергия на какой-либо продукт, обязательно сообщите об этом официанту.





**Сифудо сарада 410 ₺**

Салат из обжаренных морепродуктов, микса салатов и томатов черри в соусе гамадари на основе кешью, посыпанный приправой фурикаэ 120 г



**Салат с лососем терияки 380 ₺**

Салат с лососем, обжаренным в соусе терияки, томатами черри, огурцом и миксом салатов, заправленный цитрусовым соусом. Украшается лепестками арахиса 170 г



**Салат с тунцом гриль 490 ₺**

Тунец со стручковой фасолью, салатом фризе, картофелем, маринованными томатами и перепелиным яйцом с заправкой на основе рисового вина и сока апельсина. Украшается листьями мини-шпината 210 г







### Кани сарада

Салат с фалангой краба, авокадо, огурцом и томатом с авторским соусом на основе лёгкого майонеза, лимонного сока и икры тобики. Украшается зелёным маслом, микрозеленью, икрой тобики и семенами кунжута  
180 г

570 ₺





**Гюнику сарада 410 ₺**

Азиатский салат с говядиной, томатами черри, огурцом, печёным болгарским перцем, красным луком в цитрусово-кунжутном соусе. Украшается луком фри и кунжутом  
180 г

**Цезарь кушияки 470 ₺  
с креветкой**

Авторская интерпретация салата цезарь с шашлычком из креветок и лука-порей, салатом айсберг, томатами и перепелиным яйцом. Украшается луком фри, малиновой тобикой и микрозеленью  
160 г







### Салат с авокадо

330 ₽

Микс салатов с авокадо, свежими томатами, и маринованными томатами черри, заправленный трюфельным соусом  
140 г



### Салат с томатами и хрустящими баклажанами

360 ₽

Пикантный салат с хрустящими баклажанами, томатами и сливочным сыром. Украшается кинзой и кунжутом  
280 г

### Цезарь кушияки с курицей

430 ₽

Авторская интерпретация салата цезарь с шашлычком из курицы и лука-порей, салатом айсберг, томатами и перепелиным яйцом. Украшается луком фри, кунжутом и микрозеленью  
160 г







### Салат с осьминогом 490 ₽

Салат с мини-осьминожками, огурцом и томатами под медово-горчичным соусом. Украшается мини-шпинатом и кунжутом  
195 г



### Сякэ сарада 490 ₽

Тёплый салат с лососем горячего копчения, яйцом, картофелем, цукини, томатами и огурцом. Заправляется горчичным соусом. Украшается луком фри и перьями зелёного лука  
250 г



### Туна татаки 490 ₽

Тунец в сочетании с авокадо, манго и огурцом в азиатском соусе. Украшается дайконом и кунжутом  
170 г





**Эдамамэ** 180 ₺  
Традиционная японская закуска — маринованные в остром соусе бобы Эдамамэ 80 г

**Маринованный дайкон** 160 ₺  
Дайкон, маринованный в пикантном соусе на основе Кимчи 80 г

**Кимчи** 160 ₺  
Пикантная закуска из пекинской капусты, маринованной в остром соусе 80 г

**Салат Вакамэ** 220 ₺  
Салат из водорослей вакамэ. Подаётся с ореховым соусом 70 / 20 г

**Древесные грибы с говядиной** 290 ₺  
Маринованные древесные грибы с говядиной и маринованными огурцами. Украшаются луком и кунжутом 130 г

**Маринованные огурцы** 160 ₺  
Огурцы в пикантном соусе. Украшаются острыми орехами и перцем 80 г

**Маринованные томаты** 160 ₺  
Томаты черри в пикантном соусе. Украшаются кинзой 80 г





# 中華鍋

В О К

\*Фотографии блюд в меню могут отличаться от реальной подачи.

\*\*Если у вас аллергия на какой-либо продукт, обязательно сообщите об этом официанту.



**Вок с крабом  
и лапшой удон**

550 ₽

Обжаренная на сливочном масле лапша удон и фаланга краба под соусом биск с добавлением кокосового молока и капусты пак-чой. Украшается мини-шпинатом  
230 г

**Вок с морепродуктами  
и лапшой удон**

540 ₽

Лапша удон с обжаренными морепродуктами под соусом унаги. Украшается зелёным луком  
230 г







**Вок с копчёной курицей  
и лапшой удон 390 ₽**

Вок со шпинатной лапшой удон, обжаренной в сливочном соусе с копчёной курицей, шампиньонами, капустой пак-чой и томатами черри. Украшается тёртым сыром пармезан 250 г

**Вок с курицей и лапшой удон 360 ₽**

Куриное филе, обжаренное с лапшой удон и овощами под соусом унаги, украшенное зелёным луком 250 г

**Вок со свиной  
и лапшой удон 430 ₽**

Лапша удон со свиной, грибами шиитаке, перцем и луком-пореем в соусе терияки 250 г



**Рамен с курицей** 340 ₺

Куриное филе с овощами и лапшой рамен, обжаренное с соусом унаги и устричным соусом. Украшается зелёным луком и кунжутом  
250 г

**Рамен со свининой** 390 ₺

Свинина с овощами и лапшой рамен, обжаренная с соусом унаги и устричным соусом. Украшается зелёным луком и кунжутом  
250 г

**Рамен с говядиной в перечном соусе** 490 ₺

Лапша рамен, обжаренная с говядиной, шампиньонами, стрелками чеснока и цукини, с добавлением перечного, унаги и устричного соусов. Украшается зелёным луком и кунжутом  
250 г







**Косу соба 360 ₺**

Гречневая лапша с шампиньонами, брокколи и стрелками чеснока, обжаренная в соусе терияки. Украшается кешью и кинзой  
290 г

**Вок с креветкой в соусе карри и лапшой удон 430 ₺**

Лапша удон, обжаренная в соусе карри с креветкой, шампиньонами, цукини и кукурузой. Украшается кинзой  
250 г







### Кимчи тьяан

390 ₺

Рис, обжаренный с беконом и капустой кимчи в перечно-устричном соусе. Подаётся с яйцом  
300 г

### Сифудо тьяан

390 ₺

Жареный рис с креветками, кальмаром, осьминогом, мидиями и овощами в устричном соусе  
220 г

### Сякэ тьяан

390 ₺

Жареный рис с лососем, стрелками чеснока и омлетом, обжаренный в соусе терияки с приправой фурикакэ. Украшается водорослями нори  
220 г

### Тори тьяан

310 ₺

Жареный рис с курицей и овощами в соусе терияки. Украшается зелёным луком  
250 г

### Ясай тьяан

230 ₺

Жареный рис с овощами в соусе терияки  
250 г





### Осьминожки с овощами

Осьминожки, обжаренные в пряном соусе с картофелем, грибами и стрелками чеснока, с добавлением зелёного лука и имбиря. Украшается кунжутом  
280 г

570 ₺



**Курица по-тайваньски 490 ₽**

Традиционное тайваньское блюдо из курицы, обжаренной на воке с грибами шиитаке, острым перцем и орехами, свежим имбирём, чесноком и кинзой  
250 г

**Тофу с овощами 350 ₽**

Кубики тофу, обжаренные с капустой пак-чой, фасолью, томатами черри и сладким перцем в соусе сладкий чили  
250 г







# メイン

ОСНОВНЫЕ  
БЛЮДА

\*Фотографии блюд в меню могут отличаться от реальной подачи.

\*\*Если у вас аллергия на какой-либо продукт, обязательно сообщите об этом официанту.



**Курица терияки** 490 ₺  
**в сливочно-грибном соусе**

Курица терияки, обжаренная на чугуне, со сливочно-грибным соусом. Украшается хлопьями чили перца, луком фри и зелёным луком  
300 г

**Кацудон** 390 ₺

Филе свинины в сухарях под соусом кацудон с зелёным луком и яйцом. Подаётся на рисе  
300 г







**Котлета из краба 580 ₺  
с картофельным пюре**

Нежная крабовая котлета в панировке с золотистой корочкой, сливочным соусом и гарниром из картофельного пюре. Украшается мини-шпинатом и соусом унаги  
230 г

---

**Свинные рёбрышки гриль 590 ₺**

Свинные рёбрышки гриль под соусом якинику с зелёным и репчатым луком. Подаются с гарниром из картофельных долек  
300 г





**Негимаки с зелёным луком 550 ₺**

Рулетики из говядины с горчицей и зелёным луком на чугуне. Украшаются миксом кунжута, имбирём и зелёным луком  
200 г



**Жареный кальмар с древесными грибами 410 ₺**

Кальмар с древесными грибами и шпинатом, обжаренный с соусом унаги. Украшается кунжутом  
250 г



**Говядина в сливочном соусе с картофельным пюре 410 ₺**

Говядина, обжаренная в сливочном соусе с шампиньонами. Подаётся с картофельным пюре  
250 г







**Свинина в кисло-сладком соусе**

490 ₽

Свинина в кисло-сладком соусе. Украшается кунжутом и кинзой 250 г



**Кацу карри**

390 ₽

Сочное куриное филе в сухарях с кокосовым соусом на основе карри. Подается с гарниром из риса и маринованными томатами 250 г



**Эби чили**

650 ₽

Креветки, мидии и стрелки чеснока, обжаренные на чугуне со сливочно-кокосовым соусом, с добавлением соусов шрирача и кимчи. Украшаются миксом кунжута 250 г





**Курица карри с цукини и грибами** 470 ₽

Курица, обжаренная в соусе карри с шампиньонами, цукини и луком-пореем. Подаётся с рисом. Украшается кинзой, долькой лайма, кунжутом и чили хлопьями  
300 г

**Пянсе с морепродуктами** 350 ₽

Нежное тесто с начинкой из креветки и кальмара, с добавлением сыра крематта, креветочного биска, имбиря и сока лайма. Украшается микрозеленью  
170 г



**Запечённый лосось терияки в сливочном соусе** 510 ₽

Лосось, запечённый в сливочно-грибном соусе. Украшается перьями зелёного лука  
270 г







**Морепродукты на гриле 590 ₺**

Кальмар, креветка, гребешок и мидия, обжаренные на воке со стрелками чеснока, стручковой фасолью и сладким перцем в соусе якинику  
270 г

---

**Унаги дзю 590 ₺**

Нежное филе копчёного угря под соусом унаги на подушке из риса. Украшается соусом унаги и кунжутом  
220 г







ГОТОВИТСЯ БОЛЕЕ 20 МИНУТ  
DD  
ГОТОВИТСЯ БОЛЕЕ 20 МИНУТ

### Стейк из палтуса

790 ₽

Обжаренный стейк из палтуса на подушке из шпината в сливочном соусе с добавлением пасты мисо. Украшается трюфельным маслом и красной икрой  
190 г



ГОТОВИТСЯ БОЛЕЕ 20 МИНУТ  
DD  
ГОТОВИТСЯ БОЛЕЕ 20 МИНУТ

### Стейк из лосося

790 ₽

Стейк из лосося с соусом на основе рыбного бульона, сливочного масла и сока лимона на подушке листьев салата романо. Украшается красной икрой, зелёным маслом и кунжутом  
190 г





**Бургер с говядиной** 520 ₽

Бургер с говяжьей котлетой, беконом, сыром, яйцом, листьями салата фризе и айсберг, томатом, красным луком и соусом барбекю 350 г

**Бургер с курицей** 470 ₽

Бургер с котлетой из курицы, салатом айсберг, маринованным огурцом, сыром, яйцом и авторским соусом 350 г

**Гюнику ясай** 490 ₽

Филе говядины, обжаренное с шампиньонами и овощами в перечном соусе 250 г

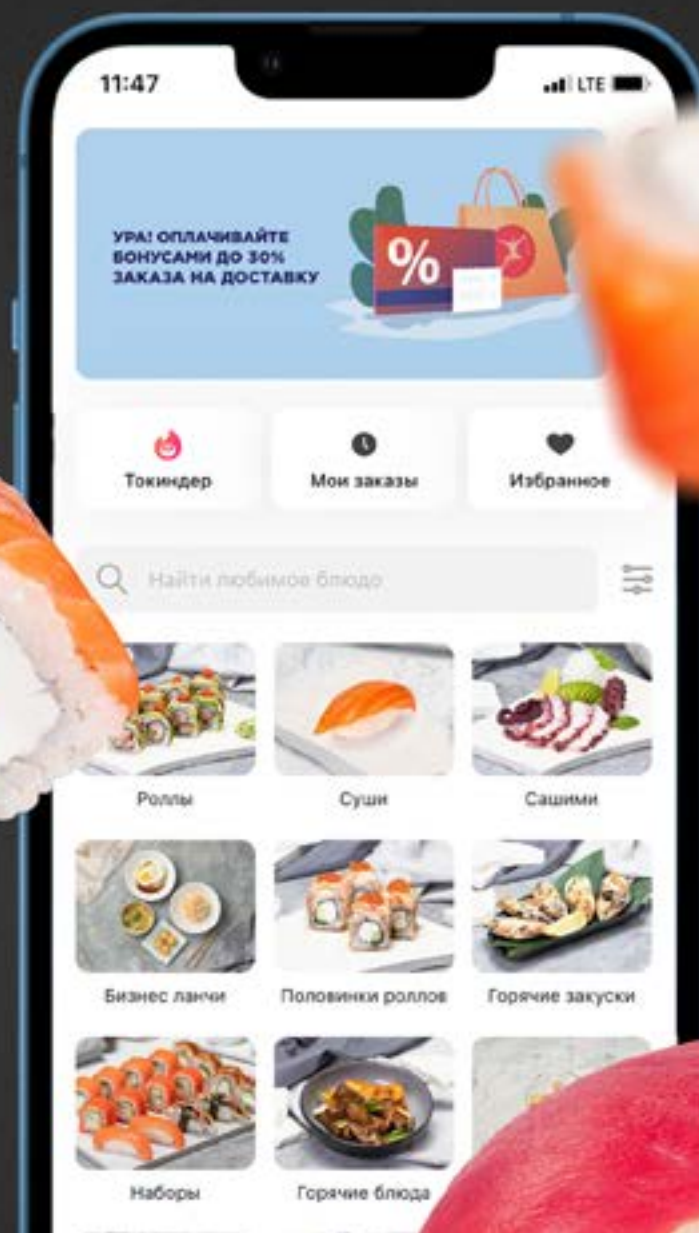
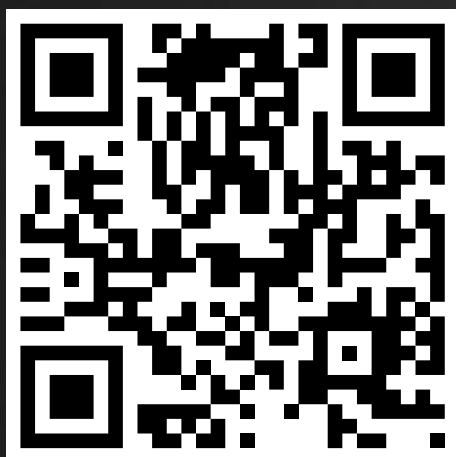




# ПОПРОБУЙ НОВОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ



ТОКУО





# БЫСТРЕЕ БЛИЖЕ ВКУСНЕЕ СТОКУО TO GO

Японские сэндвичи Сандо,  
Бенто и новые наборы суши и роллов  
Полуфабрикаты  
Готовые завтраки и десерты

 Владивосток, Русская, 1 В







# 巻き寿司と寿司

РОЛЛЫ  
И СУШИ

\*Фотографии блюд в меню могут отличаться от реальной подачи.

\*\*Если у вас аллергия на какой-либо продукт, обязательно сообщите об этом официанту.





### Владивостокио

2390 ₺

Тёплый набор из роллов: Паттай, Кристмасс, Криспи краб ролл, Кани фрай маки, Мураками, Спайси крабс ролл  
На 4-5 персоны  
1420 г

### Осака

990 ₺

Калифорния 1/2, Филадельфия кунжут 1/2, Унаги маки 1/2 и суши: лосось 2 шт, осьминог 2 шт  
На 1-2 персоны  
385 г



### Киото-сет

1410 ₺

Набор из роллов: Запечённый ролл с мидией, Запечённый ролл с гребешком, Запечённый ролл с шиитаке, Запечённый ролл с курицей  
На 2-3 персоны  
960 г







## Токио

Набор из роллов: Сякэ эби спайси, Калифорния, Хайко урамаки, Сякэ маки, Сезам ролл, Унаги урамаки, Ролл чеддер, Магуро маки, Лосось-спайси маки, Унаги маки, Филадельфия кунжут, Йоко оно  
На 8-10 персон  
2390 г

4250 ₺





### Супер Спайси

1760 ₺

Набор из суши: Спайси суши креветка 2 шт, Спайси суши гребешок 2 шт, Спайси суши краб с огурцом 2 шт, Спайси суши осьминог 2 шт и роллов Такеши Китано  
На 1-2 персоны  
475 г



### Хот микс

1790 ₺

Тёплый набор из роллов: Паттай, Криспи краб ролл, Кани фрай маки, Кристмасс  
На 3-4 персоны  
960 г

### Ханами

1490 ₺

Набор из роллов: Калифорния 1/2, Филадельфия лосось 1/2, Сезам Ролл 1/2, Йоко Оно 1/2, Унаги Урамаки 1/2, Филадельфия Кунжут 1/2  
На 2-3 персоны  
655 г





## Окинава

3390 Р

Набор из роллов: Калифорния лайт, Спайси магуро ролл, Сякэ маки, Сесам ролл, Унаги урамаки, Ролл чеддер, Магуро маки, Митаки, Филадельфия кунжут, Йоко оно  
На 6-8 персон  
1980 г











### Такеши китано

Острый ролл с лососем в спайси соусе, омлетом, огурцом, сливочным сыром и икрой летучей рыбы. Украшается соусом ширача

8 шт | 275 / 15 г

620 ₺

4 шт | 135 / 15 г

390 ₺

---

### Татаки ролл

Татаки ролл с тунцом, огурцом и сливочным сыром. Украшается соусом песто и кунжутом

8 шт | 230 / 15 г

530 ₺







## Йоко Оно

Ролл с тунцом, огурцом и сливочным сыром, посыпанный стружкой тунца

8 шт | 180 / 15 г

360 ₺

4 шт | 90 / 15 г

240 ₺



## Унаги урамаки

Урамаки ролл с копчёным угрём, сливочным сыром и огурцом, под соусом унаги

8 шт | 220 / 15 г

570 ₺

4 шт | 110 / 15 г

360 ₺



## Филадельфия кунжут

Урамаки ролл в семенах кунжута с нежным лососем, сливочным сыром, огурцом и авокадо

8 шт | 205 / 15 г

460 ₺

4 шт | 100 / 15 г

290 ₺



## Кристмасс

Авторский урамаки ролл с мясом камчатского краба, омлетом и огурцом, запечённый под сыром моцарелла

8 шт | 285 / 15 г

490 ₺

4 шт | 140 / 15 г

320 ₺





### Ролл с крабовым муссом и тунцом

Авторский ролл с тунцом, гребешком, лососем, муссом на основе крабовой палочки, авокадо и омлетом тамаго. Украшается соусом манго, соусом шрирача и зелёным луком

6 шт | 230 / 15 г

870 ₺





### Криспи краб ролл

Тёплый ролл с огурцом, под шапкой из крабовой палочки, икры тобико и сливочного сыра. Украшается соусом унаги

8 шт | 240 / 15 г **380 ₺**  
4 шт | 120 / 15 г **235 ₺**

### Кани фрай маки

Урамаки ролл в хрустящей корочке, с начинкой из мяса краба и сливочного сыра

8 шт | 210 / 15 г **490 ₺**  
4 шт | 105 / 15 г **320 ₺**







### Калифорния

Знаменитый урамаки ролл с икрой летучей рыбы, начинкой из мяса краба, авокадо и огурца

8 шт | 220 / 15 г      520 ₺  
4 шт | 110 / 15 г      320 ₺



### Филадельфия лосось

Урамаки ролл с нежным лососем, сливочным сыром, огурцом и авокадо

8 шт | 265 / 15 г      550 ₺  
4 шт | 130 / 15 г      390 ₺



### Мураками

Хрустящий ролл с начинкой из мусса лосося, сливочного сыра и огурца

8 шт | 210 / 15 г      340 ₺  
4 шт | 105 / 15 г      220 ₺

---

### Ролл с копчёным лососем

Темпура ролл с копчёным лососем, сливочным сыром, огурцом. Украшается кунжутом, соусами унаги, спайси и сладкий чили  
8 шт | 280 / 15 г      420 ₺







### Мориавасэ рору

Ассорти урамаки-роллов: гребешок, тунец, креветка, лосось, осьминог и угорь, с начинкой из сливочного сыра, огурца и манго  
6 шт | 235 / 15 г

520 ₺



### Ролл с угрём и креветкой

Урамаки ролл с малиновой тобикой, начинкой из креветки в кляре, угря и сливочного сыра. Украшается соусом унаги и белым кунжутом

8 шт | 220 / 15 г

520 ₹

4 шт | 110 / 15 г

320 ₹



### Спайси магуро

Урамаки ролл с острым тунцом, начинкой из сливочного сыра, огурца и зелёного лука. Украшается пряной смесью ореха и кунжута

8 шт | 255 / 15 г

390 ₹

4 шт | 125 / 15 г

250 ₹



### Гайдамаки

Урамаки ролл с креветкой в кляре, крабом и икрой тобико. Украшается кунжутом

8 шт | 210 / 15 г

480 ₹

4 шт | 105 / 15 г

270 ₹







### Филадельфия макс

Урамаки ролл с нежным лососем и сливочным сыром, огурцом и авокадо

8 шт | 270 / 15 г

690 ₺

4 шт | 135 / 15 г

400 ₺

### Паттай

Оригинальный ролл с нежным лососем, угрём, икрой летучей рыбы, огурцом и сливочным сыром

8 шт | 225 / 15 г

560 ₺

4 шт | 110 / 15 г

350 ₺



### Калифорния с лососем

Урамаки ролл с малиновой тобикой, начинкой из мяса краба, лосося и огурца

8 шт | 200 / 15 г

520 ₺

4 шт | 100 / 15 г

320 ₺

### Сякэ икура делюкс

Урамаки ролл с нежным лососем, икрой лосося, огурцом и сливочным сыром, украшенный зелёным луком

8 шт | 230 / 15 г

690 ₺

4 шт | 115 / 15 г

410 ₺







### Спайси унаги

Авторский ролл со спайси угрём, начинкой из огурца, омлета и соуса спайси. Украшается соусом унаги и фурикакэ

8 шт | 240 / 15 г

460 ₺

4 шт | 120 / 15 г

290 ₺

### Сезам

Урамаки ролл, украшенный пряной смесью ореха и кунжута, с начинкой из тунца, обжаренного в соусе барбекю, огурца, сливочного сыра и зелёного лука

8 шт | 240 / 15 г

410 ₺

4 шт | 120 / 15 г

260 ₺





### Сашими маки

Авторский ролл без риса с лососем, красной икрой, авокадо и омлетом тамаго. Украшается ореховым соусом и зелёным луком. Подаётся с дайконом, апельсином и миксом салата

4 шт | 200 г

690 ₺





### Ролл с гребешком в соусе васабико

Урамаки ролл с гребешком, начинкой из тигровой креветки, сливочного сыра и огурца. Украшается кунжутом, красной икрой тобико, соусами унаги и васабико

8 шт | 250 / 15 г

650 ₺

### Сякэ эби спайси

Урамаки ролл с начинкой из креветки темпура, лосося и кальмара в соусе спайси. Украшается зелёным луком, стружкой красного перца, соусом унаги и ореховым соусом

8 шт | 250 / 15 г

470 ₺

4 шт | 125 / 15 г

300 ₺







### Чеддер ролл

Урамаки ролл с обожжённым сыром чеддер с начинкой из лосося, минтая и огурца. Украшается зелёным луком

8 шт | 220 / 15 г

360 ₺

4 шт | 110 / 15 г

220 ₺

### Запечённый ролл с халапеньо

Запечённый ролл в малиновой тобике, с халапеньо, копчёной курицей, сливочным сыром и омлетом

8 шт | 235 / 15 г

430 ₺

4 шт | 115 / 15 г

240 ₺







### Запечённый ролл с гребешком

Ролл с филе гребешка, сливочным сыром и омлетом, запечённый с икрой летучей рыбы, лёгким майонезом и сыром

8 шт | 240 / 15 г

490 ₺

4 шт | 120 / 15 г

320 ₺

### Запечённый ролл с курицей

Ролл с курицей, огурцом и омлетом, запечённый с икрой летучей рыбы, лёгким майонезом и сыром

8 шт | 240 / 15 г

370 ₺

4 шт | 120 / 15 г

250 ₺

### Запечённый ролл с мидией

Ролл с мидией, огурцом, омлетом и сливочным сыром, запечённый с икрой летучей рыбы, лёгким майонезом с чесноком и сыром

8 шт | 240 / 15 г

380 ₺

4 шт | 120 / 15 г

250 ₺

### Запечённый ролл с шиитаке

Ролл с грибами шиитаке, сливочным сыром и омлетом, запечённый под лёгким майонезом и сыром с добавлением чеснока. Украшается соусом унаги и кунжутом

8 шт | 240 / 15 г

380 ₺

4 шт | 120 / 15 г

250 ₺







### Магуро маки

Классический ролл с пикантным тунцом, зелёным луком, сливочным сыром и лёгким майонезом

8 шт | 150 / 15 г **340 ₺**  
4 шт | 75 / 15 г **220 ₺**



### Унаги маки

Традиционный ролл с начинкой из филе угря

8 шт | 150 / 15 г **360 ₺**  
4 шт | 75 / 15 г **230 ₺**



### Сякэ маки

Традиционный ролл с начинкой из филе лосося

8 шт | 150 / 15 г **360 ₺**  
4 шт | 75 / 15 г **220 ₺**



### Митаки

Традиционный ролл с огурцом и нежным сливочным сыром

8 шт | 150 / 15 г **240 ₺**  
4 шт | 75 / 15 г **140 ₺**

### Филадельфия лайт

Урамаки ролл с нежным лососем и сливочным сыром

8 шт | 190 / 15 г **420 ₺**  
4 шт | 95 / 15 г **240 ₺**







### Запечённый ролл с лососем

Ролл с лососем, огурцом и омлетом, запечённый с икрой летучей рыбы, лёгким майонезом и сыром. Украшается соусом терияки и кунжутом

8 шт | 245 / 15 г

470 ₺

4 шт | 120 / 15 г

310 ₺



### Сяке фрай маки

Тёплый ролл без риса с хрустящей корочкой, начинкой из креветки, лосося, огурца, омлета, сливочного сыра и зелёного лука. Украшается соусом унаги, кунжутом и соусом на основе перца чили

8 шт | 230 / 15 г

550 ₺

4 шт | 115 / 15 г

380 ₺



### Овара ролл

Ролл в икре тобико с начинкой из жареной кожи лосося, сливочного сыра и огурца. Украшается стружкой тунца

8 шт | 230 / 15 г

380 ₺

4 шт | 115 / 15 г

230 ₺





### Ясай маки

Овощной ролл с начинкой из болгарского перца, огурца, авокадо и листа салата. Украшается соусом песто и кунжутом

8 шт | 205 / 15 г

290 ₺

4 шт | 100 / 15 г

190 ₺

### Спайси крабс

Ролл с нежным сливочно-крабовым муссом и начинкой из мягкого сыра и огурца

8 шт | 250 / 15 г

490 ₺

4 шт | 125 / 15 г

320 ₺



### Авокадо кранч маки

Ролл с нежным мясом камчатского краба, копчёной курицей и авокадо. Украшается соусом унаги и легким майонезом

8 шт | 230 / 15 г

490 ₺

4 шт | 115 / 15 г

320 ₺







### Запечённый ролл с лососем в тесте харумаки

Запечённый ролл с лососем, омлетом,  
сливочным сыром в тонком хрустящем тесте  
из рисовой муки. Подаётся с соусами унаги  
и цитрусовым. Украшается белым кунжутом

8 шт | 240 / 15 г

490 ₺

4 шт | 120 / 15 г

270 ₺



### Калифорния лайт

Знаменитый урамаки ролл с икрой летучей  
рыбы, начинкой из крабовой палочки  
и огурца. Украшается кунжутом

8 шт | 220 / 15 г

390 ₺

4 шт | 110 / 15 г

250 ₺



### Наутилус

Урамаки ролл с начинкой из мяса краба,  
огурца и сливочного сыра с тёплым лососем  
и икрой тобики. Украшается острым сырным  
соусом

8 шт | 255 / 15 г

610 ₺





### Хайко урамаки

Урамаки ролл с малосолёным лососем и огурцом, начинкой из сливочного сыра и зелёного лука. Украшается клубникой, соусом на основе манго и чёрным кунжутом

8 шт | 255 / 15 г

4 шт | 125 / 15 г

390 ₺  
250 ₺







### Саппоро

Урамаки ролл с икрой летучей рыбы, и начинкой из малосольного лосося, сливочного сыра, огурца и зелёного лука. Украшается лёгким майонезом и приправой фурикакэ

8 шт | 230 / 15 г

440 ₺

4 шт | 115 / 15 г

290 ₺



### Лосось-спайси маки

Традиционный ролл с начинкой из малосольного лосося, огурца и спайси соуса

8 шт | 160 / 15 г

310 ₺

4 шт | 80 / 15 г

190 ₺







Суши тунец  
2 шт | 50 г 250 ₹



Суши гребешок  
2 шт | 50 г 250 ₹



Суши осьминог  
2 шт | 50 г 250 ₹



Суши угорь  
2 шт | 50 г 290 ₹



Суши креветка  
2 шт | 50 г 250 ₹

---

Суши лосось  
2 шт | 50 г 250 ₹







Суши  
филадельфия  
2 шт | 60 г 250 ₹



Суши с крабом  
и икрой лосося  
2 шт | 50 г 250 ₹



Спайси суши  
креветка  
2 шт | 50 г 250 ₹



Суши  
калифорния  
2 шт | 60 г 250 ₹



Спайси суши  
с угрём  
и трюфельным  
соусом  
2 шт | 50 г 290 ₹



Спайси суши  
краб  
2 шт | 50 г 250 ₹



Суши с икрой  
лосося  
2 шт | 50 г 350 ₹



Спайси суши  
с крабом  
и огурцом  
2 шт | 50 г 310 ₹



Спайси суши  
осьминог  
2 шт | 50 г 260 ₹



Суши с икрой  
летучей рыбы  
2 шт | 50 г 250 ₹



Спайси суши  
тунец  
2 шт | 50 г 290 ₹



Спайси суши  
гребешок  
2 шт | 50 г 250 ₹



Суши с икрой  
морского ежа  
2 шт | 50 г 350 ₹



Спайси суши  
лосось  
2 шт | 50 г 250 ₹



Запечённые суши  
с лососем / осьминогом /  
крабом / гребешком /  
креветкой / мидией  
2 шт | 60 г 270 ₹

Запечённые суши  
с тунцом / угрём  
2 шт | 60 г 280 ₹





Сет из сашими 1450 ₺  
Лосось, угорь, осьминог, гребешок,  
креветка, тунец  
270 / 150 г

Сашими из икры морского ежа 690 ₺  
45 / 50 г

Сашими из лосося 390 ₺  
45 / 50 г

Сашими из угря 440 ₺  
45 / 50 г

390 ₺

440 ₺

Сашими из гребешка 390 ₺  
45 / 50 г

Сашими из осьминога 380 ₺  
45 / 50 г

390 ₺

380 ₺

Сашими из креветки 380 ₺  
45 / 50 г

Сашими из тунца 350 ₺  
45 / 50 г

380 ₺

350 ₺





# デザート

Д Е С Е Р Т Ы

\*Фотографии блюд в меню могут отличаться от реальной подачи.

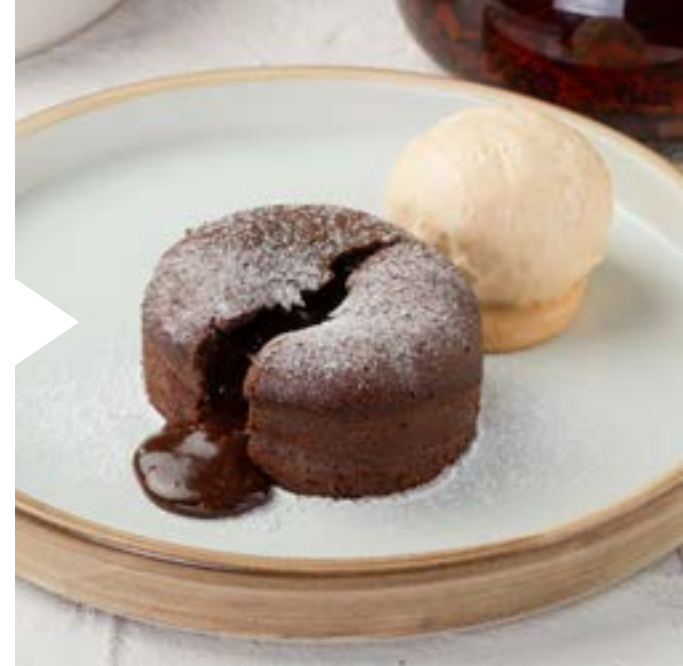
\*\*Если у вас аллергия на какой-либо продукт, обязательно сообщите об этом официанту.





### Шоколадный фондан 260 ₽

Нежный шоколадный кейк с хрустящей корочкой и тающей шоколадной начинкой. Подается с шариком мороженого 90 / 50 г



### Тирамису 310 ₽

Классический утончённый итальянский десерт с сыром маскарпоне и печеньем савоярди. Подается в кружке 180 г

### Наполеон с клубникой 370 ₽

Знаменитый десерт из слоёного теста с кремом из белого шоколада, украшенный клубникой и клубничным топпингом 130 г







**Клубничный тартар** 330 ₺

Изысканный десерт из клубники под муссом из пюре манго. Украшается вафельной крошкой  
100 г

**Моти манго-маракуйя** 140 ₺

Японский десерт из нежного рисового теста с начинкой манго-маракуйя, сливками и белым шоколадом  
65 г

**Моти малина-ваниль** 140 ₺

Японский десерт из нежного рисового теста с сырным кремом, малиной и ванилью  
65 г

**Моти брусничный щербет** 140 ₺

Японский десерт из нежного рисового теста с сырным кремом и брусникой со сливками  
65 г

**Моти фруктово-ягодное трио** 350 ₺  
195 г







### Фрукту Ролу

280 ₺

Сладкий ролл на основе воздушного блинчика с начинкой из нежного сливочного крема и фруктов  
125 г



### Шоко Ролу

280 ₺

Шоколадный ролл в бисквитном блинчике с нежным кокосовым кремом и печеньем.  
Украсается лепестками жареного арахиса  
125 г



### Яблочный штрудель

300 ₺

Авторская интерпретация классического десерта на основе слоёного теста с начинкой из яблок и корицы. Подаётся с карамельным кремом и шариком мороженого собственного производства. Украсается дольками клубники и сахарной пудрой  
160 г







**Шоколадно-ореховый тарт 360 ₽**

Хрустящая шоколадная корзинка со сливочной карамелью, шоколадным кремовым муссом, покрытым гляссажем с золотым кандурином, дополненная мини-жемчужинами  
180 г

**Карамельно-яблочный тарт 320 ₽**

Хрустящая миндальная корзинка с кремом маскарпоне, сливочной карамелью и полусферой из карамельных яблок, украшенная чипсом яблока и дроблённым фундуком  
180 г







### Кокосовый мильфей

Десерт из слоёного теста с кокосовым кремом, малиновым конфитюром и солёной карамелью. Украшается свежими ягодами и сахарной пудрой  
175 г

350 ₽





**Чизкейк ягодный 310 ₺**

Классический чизкейк в авторской подаче с гармонично сочетающимся вишнёвым соусом. Украшается киви, клубникой и итальянской меренгой  
210 г

**Павлова с клубникой 360 ₺**

Воздушная меренга со сливочным кремом на основе сливочного сыра с добавлением ягод клубники  
150 г



**Лимонный тарт 300 ₺**

Хрустящая миндальная корзинка с итальянской меренгой и лимонным кремом внутри. Украшается безе и ягодой  
125 г





### Павлова с вишней

360 ₽

Воздушная меренга со сливочным кремом на основе сливочного сыра с добавлением вишнёвого варенья  
150 г

---

### Сырники

210 ₽

Нежные творожные сырники со сметаной и вишнёвым вареньем  
150 г







## Мороженое

Домашнее классическое мороженое собственного производства, приготовленное нашими кондитерами по оригинальному итальянскому рецепту из натурального молока со вкусом на выбор: Пломбир / Шоколад / Горгонзола / Бородино / Халва  
50 г

100 ₽



# ГОТОВЬ ДОМА С ПОЛУФАБРИКАТАМИ ОТ ТОКЮО



Просканируйте QR-код  
и ознакомьтесь с ассортиментом



\*на фото гёдза со свиной  
и шпинатом



# ЖДЁМ ВАС В НАШИХ РЕСТОРАНАХ

## ВЛАДИВОСТОК

### ТОКЮ МОРЕ

Бурачка, 16  
+7 (423) 262-27-77

☺ Есть детская комната

### ТОКЮ

Светланская, 121 (ост. Дальзавод)  
+7 (423) 236-77-77

☺ Есть детская комната

### ТОКЮ

Пр-т Острякова, 8  
(ост. Первая Речка)  
+7 (423) 222-77-77

☺ Есть детская комната

### ТОКЮ ТО ГО

Японский минимаркет  
и точка самовывоза  
Русская, 1в  
+7 (423) 220-01-22

### ТОКЮ НОМЕ

Пр-т 100-лет Владивостоку, 50а  
+7 (423) 2-707-707

☺ Есть детская комната

### ТОКЮ КАВАИ

Семёновская, 7в  
+7 (423) 2-44-77-77

### ТОКЮ GINKGO

Шилкинская, 4а  
+7 (423) 222-88-88

☺ Есть детская комната

### ТОКЮ - BAR.RU

8 (423) 222-88-88

## АРТЁМ

### ТОКЮ

Фрунзе, 54  
+7 (42337) 9-88-77

☺ Есть детская комната

## УССУРИЙСК

### ТОКЮ

Комсомольская, 28  
+7 (4234) 34-64-64

☺ Есть детская комната

## НАХОДКА

### ТОКЮ

Пр-т Мира, 2  
+7 (4236) 61-77-77

☺ Есть детская комната



A bouquet of flowers, including pink carnations and purple chrysanthemums, is arranged in a dark, cylindrical glass vase. The background features a gold-colored rectangular frame. The text is overlaid in the center of the image.

СПЕЦИАЛЬНОЕ  
ЗИМНЕЕ  
ПРЕДЛОЖЕНИЕ





## АМАТЭРАСУ

Виски на ирисках, пихта,  
земляника, мисо карамель

100 мл | 490



## ДЗЮБЭЙ КИБАГАМИ

Виски на ирисках, клён,  
пало санто, рислинг,  
бананово-арахисовый  
пудинг

110 мл | 490





## АТТАКАИ КАЗЕ

Игристое, сухой вермут,  
брусника, зизифора, пало  
санто, сырная пена

210 мл | 490





МАТЧА  
ФИСТАШКА-КОКОС

Матча, кокосовое молоко,  
фисташковый топпинг, лепестки  
миндаля

350 мл | 340







МАСАЛА-КЕДР  
ЛАТТЕ

Кедровое молоко,  
специи масала,  
мисо-карамель

350 мл | 360



ЧАЙ  
ЗЕМЛЯНИКА-ПИХТА

Сосновые почки, хвоя пихты,  
шиповник, барбарис, земляника

500 мл | 540







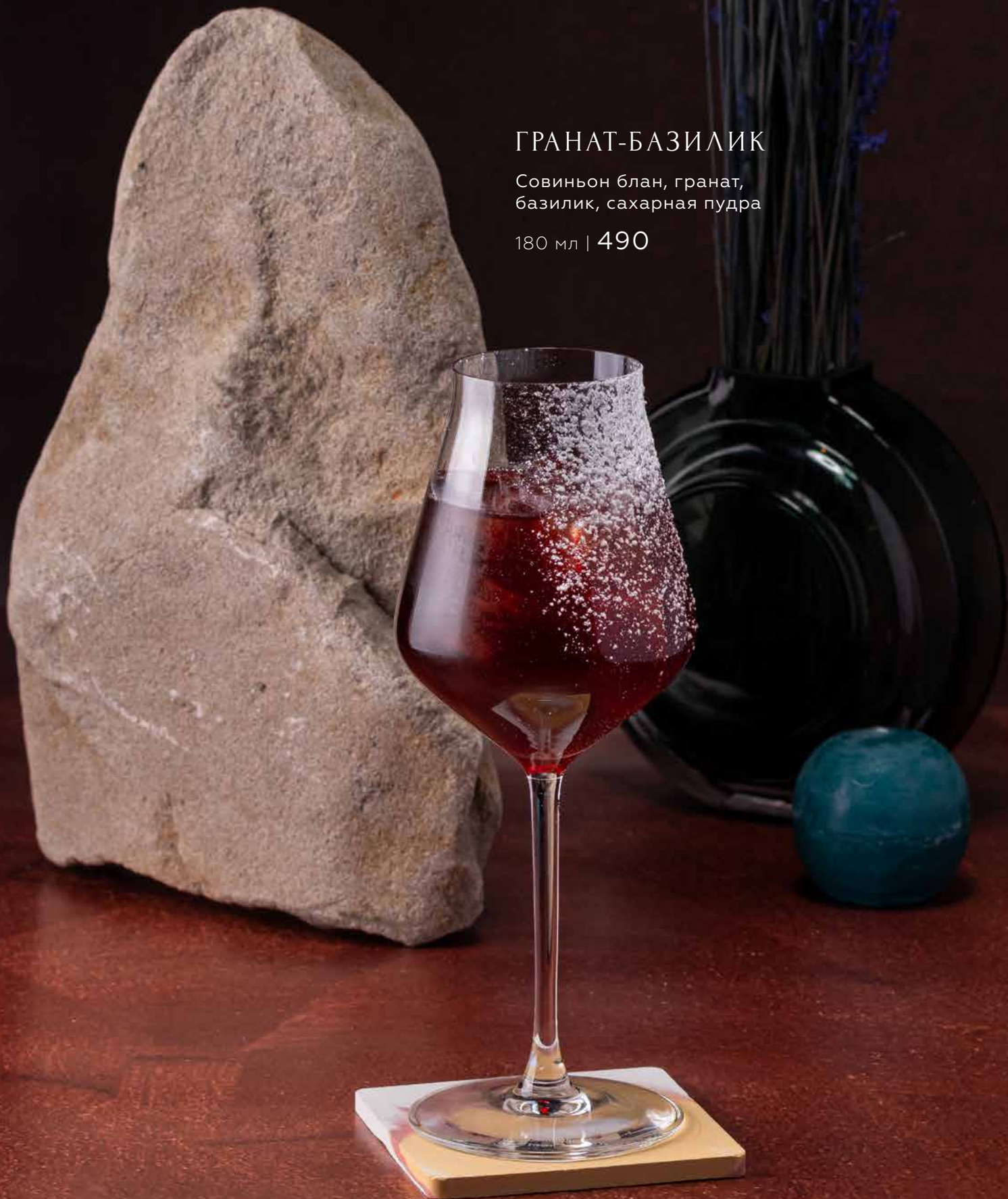
АЛКОГОЛЬНЫЕ  
НАПИТКИ



## ГРАНАТ-БАЗИЛИК

Совиньон блан, гранат,  
базилик, сахарная пудра

180 мл | 490





## МОЛОКО И МЁД

Молочный пунш, лайм, мёд,  
сахарная пудра

100 мл | 490





## ЯБЛОКО-ЛАВАНДА- МАФФИН

Джин, игристое вино, яблоко,  
маффин, лаванда, мёд

190 мл | 490





## ПЭШН САУЭР

Виски, сухой вермут, манго,  
маракуйя, пало санто, рисовый  
чипс

120 мл | 490







## КЛУБНИКА-ТОПЛЁНОЕ МОЛОКО

Клубничная настойка, топлёное  
молоко, ваниль, шоколадный  
леденец с клубникой

120 мл | 490



## МЯТНЫЙ ДЖИН

Джин, мята, лемонграсс, лимон,  
стикер из сахарной бумаги

120 мл | 490







КЛОВЕР КЛАБ

Джин, сухой вермут, лайм,  
малиновая пена

150 мл | 490





## МАЛИНА-ПЛОМБИР

Клубничная настойка, малина,  
пломбир, малиновая пудра

160 мл | 490





## ЛАВАНДОВЫЙ ДЖИН

Джин, лаванда, лайм, мёд,  
синий чай

130 мл | 490







## МИЛКИС АПЕРОЛЬ

Аперитив, милкис, лайм,  
мармелад из апероля

170 мл | 490





## ЛИМОНЧЕЛЛО ФИЗЗ

Лимончелло, игристое вино,  
лемонграсс, золотой леденец

170 мл | 490



## ТАЙКИРИ

Ром, карамель из лемонграсса,  
лайм, кокосовое молоко,  
малиновая пудра

120 мл | 490





## КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

Драй мартини ..... 490

Джин, сухой вермут, оливка  
90 мл

Мохито алкогольный / безалкогольный ..... 490 / 290

Ром, содовая, лайм, мята / Содовая, лайм, мята  
170 мл

Негрони ..... 490

Джин, сладкий красный вермут, биттер, апельсин  
90 мл

Нью-Йорк сауэр ..... 490

Виски, лайм, сахар, каберне совиньон  
100 мл

Апероль спритц ..... 490

Аперитив, игристое вино, содовая, апельсин  
200 мл

Гимлет ..... 490

Джин, лайм, сахар, лист лайма  
100 мл

Кровавая Мэри ..... 490

Водка, томатная сангрита  
190 мл

Пина Колада ..... 490

Ром, ананас, кокос, пало санто  
190 мл

Дайкири ..... 490

Ром, лайм, сахар  
100 мл

Маргарита ..... 490

Текила, трипл сек, лайм, сахар, соль  
100 мл



## МАРТИНИ ФИЕРО-ТОНИК

Martini Fiero, тоник, апельсин

150 мл | 490

## МАРТИНИ ФИЕРО-ТОНИК 1+1

300 мл | ~~980~~ 690

## БРАМБЛ-ТОНИК

Bombay Bramble, тоник, лимон

140 мл | 490





КРЕМ-  
ЛЕМОНГРАСС  
40 мл | 190

ГРАНАТ-  
БАЗИЛИК  
40 мл | 190

ГРУША-  
МОЛОЧНЫЙ  
УЛУН  
40 мл | 190

КЛУБНИКА-  
ТОПЛЁНОЕ  
МОЛОКО  
40 мл | 190

БАНАНОВЫЙ  
КРЕМ-  
ЛИМОНЧЕЛЛО  
40 мл | 190

Любые вкусы можно заказать сетом из 5-ти настоек

200 мл | 760



## РАЗЛИВНОЕ ПИВО

Тоkyo Beer 240 / 310

Светлое фильтрованное  
300 мл / 500 мл

Тоkyo Beer 240 / 310

Тёмное фильтрованное  
300 мл / 500 мл

Hoegaarden 290 / 390

Пшеничное нефитрованное  
300 мл / 500 мл

## БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

Asahi 490

Японский рисовый лагер  
330 мл

El Capulco 320

Светлый лагер  
400 мл

ABBE Blonde 320

Тёмный эль  
330 мл

BUD 230

Безалкогольное  
330 мл







КРЕПКИЕ  
АЛКОГОЛЬНЫЕ  
НАПИТКИ



## ВИСКИ

### Шотландия

---

Macallan 12 1290  
40 мл

Aberfeldy 12 740  
40 мл

Monkey Shoulder 590  
40 мл

Dewars 8 Y.O. Japanese 440  
Smooth  
40 мл

Dewars White label 360  
40 мл

The Famous Grouse 290  
Finest  
40 мл

William Lawsons 290  
40 мл

### Болгария

---

Black Ram Bourbon 270  
Finish  
40 мл

## КОНЬЯК

Martignac VS 510  
40 мл

Martignac VSOP 640  
40 мл

Ной Традиционный 340  
7 лет  
40 мл

### Америка

---

Makers Mark 590  
40 мл

Jim Beam 440  
40 мл

Jim Beam Apple 440  
40 мл

### Япония

---

Akashi Blended 540  
40 мл

### Франция

---

Heriose Le Classique 760  
40 мл

### Ирландия

---

The Irishman Single Malt 720  
40 мл

Jameson 420  
40 мл

## САКЕ

Саке, достойное 560  
императора  
100 мл

Hakushika Kasen 290

Karakuchi  
100 мл



## ВОДКА

Grey Goose Original 420  
40 мл

Schmidt Supreme Vodka 270  
40 мл

Onegin 340  
40 мл

Beluga Noble 340  
40 мл

Organika 270  
40 мл

Organika Lingonberry 270  
Sagan Dalya  
40 мл

Khanskaya 240  
40 мл

Tundra Authentic 210  
40 мл

🇧🇪 Tselovalnik 290  
Водка от самой титулованной барной команды Восточной Европы «Follow the rabbits»  
40мл

## ТЕКИЛА

Rooster Rojo Blanco 690  
40 мл

Rooster Rojo Reposado 690  
40 мл

## ДЖИН

Gin Bombay Sapphire 390  
40 мл

Gin Bombay Bramble 390  
40 мл

Roku Japanese Craft Gin 420  
40 мл

## ВЕРМУТ

Martini Fiero 370  
80 мл

Martini Bianco 370  
80 мл

Martini Rosso 370  
80 мл

Martini Extra Dry 370  
80 мл

## РОМ

Ron Calados White 330  
40 мл

Bacardi Spiced 330  
40 мл

Bacardi Carta Negra 330  
40 мл

Oakheart Original 330  
40 мл

Brugal Anejo 330  
40 мл

## ЛИКЁРЫ И НАСТОЙКИ

Ликёр Jagermeister 390  
40 мл

Ликёр Schmidt 390

Grassmeister 40 мл

Абсент Xenta 390  
40 мл





ВИННАЯ  
КАРТА



## ИГРИСТОЕ ВИНО

125 мл 250 мл 750 мл

Балаклава Шардоне. Золотая Балка Россия, Крым   брют	360	720	1850
Балаклава Мускат. Золотая Балка Россия, Крым   полусладкое	360	720	1850
Prosecco Extra Dry. Bruni Италия, Венето   брют	490	980	2650
Cava. Castell Llord Испания, Каталония   брют			2650
Блан де Блан Магнатум. Долина Лефкадия Россия, Кубань   брют			2790
Asti. Canti Family Италия, Пьемонт   сладкое			2990
<b>ROSE</b>   Prosecco Rose. Casa Defra Италия, Венето   брют			2990

## БЕЛОЕ ВИНО

125 мл 250 мл 750 мл

Pinot Grigio delle Venezie. Cielo Италия, Венето   полусухое	430	860	2290
Vinho Verde Branco. Mare & Grill Португалия, Винью Верде   полусухое	460	920	2490
Torrentes Steakwine. Penaflor Аргентина, Мендоса   сухое	460	920	2490
Chardonnay Le Grand Noir. Jean d'Alibert Франция, Лангедок-Руссильон   сухое	490	980	2650
Riesling Urban. Nik Weis Германия, Мозель   полусухое	520	1040	2790
Trebbiano. Terre Allegre Италия, Апулия   полусладкое			2050
Verdejo Rueda Vina Albali. Felix Solis Испания, Руэда   сухое			2650
Chenin Blanc. Simonsig ЮАР, Стелленбош   сухое			2990
Sauvignon Blanc Paddle Creek. Lake Road Новая Зеландия, Мальборо   сухое			3250
Pfefferer. Colterenzio Италия, Трентино-Альто-Адидже   полусухое			3990



## РОЗОВОЕ И ОРАНЖЕВОЕ ВИНО

125 мл 250 мл 750 мл

Спелая Роза. Шумринка ..... 390 780 2050  
Россия, Кубань | сухое

Vinho Verde Rose. Mare & Grill ..... 460 920 2490  
Португалия, Винью Верде | полусухое

Le Bordeaux de Citran Rose. Chateau Citran ..... 2990  
Франция, Бордо | сухое

**ORANGE** | Оранж. Локо Чимбали ..... 2650  
Россия, Крым | сухое

Оранжи — направление вин, которые изготовлены из белых сортов винограда, но технология производства применялась как для красных вин. За счёт длительного контакта с кожицей винограда, сок приобретает оранжевый цвет. Их главная особенность выражается в цветочном и фруктовом аромате, в сочетании с лёгким травянистым вкусом.

## КРАСНОЕ ВИНО

125 мл 250 мл 750 мл

Sangiovese. Terre Allegre ..... 390 780 2050  
Италия, Апулия | полусладкое

Malbec Vineyards. Trapiche ..... 430 860 2290  
Аргентина, Мендоса | сухое

Chianti. Conti Serristori ..... 460 920 2490  
Италия, Тоскана | сухое

Shiraz Camden Park. Byrne Vineyards ..... 460 920 2490  
Австралия, Юго-Восток | полусухое

Carmenere Estelar. Santa Carolina ..... 2650  
Чили, Центральная Долина | сухое

Bordeaux Rouge. Maison Ginestet ..... 2790  
Франция, Бордо | сухое

Пино Менье. Локо Чимбали ..... 2990  
Россия, Крым | сухое

Crianza. Ramon Bilbao ..... 3250  
Испания, Риоха | сухое



## КРЕПЛЁНОЕ ВИНО

75 мл 750 мл

Reserve Port. Churchill's  
Португалия, Дору

450 3990

## УМЕСЮ

720 мл

Umenishiki Umeshu

5690

Традиционный японский алкогольный напиток, который изготавливается на основе крепленого sake-сётю и японского абрикоса-умэ. Имеет яркий сливовый вкус и фруктово-цветочную ароматику, с нотками сухофруктов, мёда и миндаля.

## ДОМАШНЕЕ ВИНО

125 мл 250 мл 750 мл

Tokyo Wine

350 700 1750

Белое, красное | полусладкое, сухое

## БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ВИНО

750 мл

БЕЛОЕ | Riesling. Hans Baer  
Германия, Рейнгессен | полусухое

1990

КРАСНОЕ | Cabernet-Tempranillo. Vina Albali  
Испания, Кастилия Ла Манча | полусухое

1990

## ГЛИНТВЕЙНЫ

180 мл

Красный глнтвейн

350

Красное вино, малина, клубника, мёд, корица, гвоздика, кардамон, анис

Красный глнтвейн безалкогольный

250

Малина, клубника, мёд, корица, гвоздика, кардамон, анис

Белый глнтвейн

350

Белое вино, яблоко, мёд, лист лайма, корица, гвоздика, кардамон, анис

Белый глнтвейн безалкогольный

250

Яблоко, мёд, лист лайма, корица, гвоздика, кардамон, анис





БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ  
НАПИТКИ



## ЯПОНСКИЙ ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ

Маракуйя, клубника,  
апельсин, лимон, мёд,  
жасминовый улун

600 мл | 540

## ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ

Облепиха, имбирь, мёд,  
жасминовый байхао

600 мл | 540








МОЛОЧНОЕ  
НЕБО

Лемонграсс, мёд, молоко,  
корица, анис, кардамон,  
гвоздика, синий чай

600 мл | 540



ЧАЙ ЦИТРУС-  
СПЕЦИИ

Апельсин, грейпфрут,  
ананас, шалфей,  
розмарин, тимьян

600 мл | 540



ЛИМОНАД  
КИВИ-ЯБЛОКО

Киви, яблоко, содовая

200 мл / 700 мл | 290 / 720

ЛИМОНАД  
МАНГО-МАРАКУЙЯ

Манго, маракуйя, содовая

200 мл / 700 мл | 290 / 720

ЛИМОНАД  
МАЛИНА-ПЛОМБИР

Малина, пломбир, содовая

200 мл / 700 мл | 290 / 720





ЛИМОНАД  
ЧЕРЕШНЯ-МЯТА

Содовая, черешня, мята,  
лист лайма

200 мл / 700 мл | 290 / 720

КЛАССИЧЕСКИЙ  
ЛИМОНАД

Лайм, лимон, содовая

200 мл / 700 мл | 290 / 720



ЛИМОНАД  
АНАНАС-ШАЛФЕЙ

Ананас, шалфей, содовая

200 мл / 700 мл | 290 / 720



АЙС ТИ  
ЖАСМИН-КОКОС

Содовая, жасмин, кокос, пало  
санто, цветок клевера

200 мл | 340





АЙС ТИ  
БЕРГАМОТ-ЛАЙМ

Содовая, бергамот, лайм,  
сырная пена

200 мл | 340





МИЛКШЕЙК  
АРАХИС-КОКОС

Мороженое, арахис,  
кокосовое молоко,  
банан, взбитые сливки

350 мл | 370

МИЛКШЕЙК  
ПЕЧЕНЬЕ-  
ШОКОЛАД

Мороженое, печенье  
орео, молоко, молочный  
шоколад, взбитые сливки

350 мл | 370

МИЛКШЕЙК  
КЛУБНИКА-  
БАНАН

Мороженое, клубника,  
банан, взбитые сливки

350 мл | 370





ФРУЗИ  
МАНГО-ШЕЙК

Манго, кокосовое  
молоко, сгущённое  
молоко

350 мл | 370

ФРУЗИ  
КИВИ-ЯБЛОКО

Киви, яблоко, банан,  
лепестки миндаля

360 мл | 370

ФРУЗИ  
КЛУБНИКА-БАНАН

Клубника, банан,  
банановая крошка

350 мл | 370



## КОФЕ

Капучино 200 мл	240
Классический раф 340 мл	310
Эспрессо 30 мл	150
Американо 180 мл	160
Американо с молоком 180 мл	170
Латте 250 мл	260
Двойной капучино 370 мл	330
Гляссе 130 мл	240

## АВТОРСКИЙ КОФЕ

Лавандовый раф 330 мл	310
Тай 340 мл	310
Айс латте 250 мл	260
Эспрессо тоник 190 мл	240

## НЕ КОФЕ

Какао с зефиром 370 мл	220
Горячий шоколад 250 мл	240
Матча латте зелёный 250 мл	260
Матча латте синий 250 мл	260
Айс матча латте зелёный 250 мл	260
Айс матча латте синий 250 мл	260

## ЧАЙ ЧЁРНЫЙ

Чай чёрный Ассам 500 мл	270
Карамель-банан 500 мл	290
Эрл Грей 500 мл	270

## ЧАЙ ЗЕЛЁНЫЙ

Сенча 500 мл	270
Жасминовый улун 500 мл	270
Женьшеневый улун 500 мл	270
Молочный улун 500 мл	270
Зелёное вино 500 мл	290

## ЧАЙ ФРУКТОВО-ТРАВЯНОЙ

Друзья манго 500 мл	290
Иван-чай 500 мл	270
Домашние травы 500 мл	270
Яблочный пай 500 мл	290
Гречишный чай 500 мл	270
Малина-мята 500 мл	290



## МОРС

Облепиха 130 / 490  
200 мл / 1 л

Клюква-вишня 130 / 490  
200 мл / 1 л

## ВОДА

Вода Токуо 120  
500 мл

Вода Байкал 230  
500 мл

Вода Бона Аква 170  
С газом / без газа  
330 мл

## ДЕТОКС-ВОДА

Лимон-огурец-мята 130  
500 мл

## ФРЕШ

Яблоко 310  
200 мл

Грейпфрут 310  
200 мл

Морковь 310  
200 мл

Апельсин 310  
200 мл

## НАПИТКИ

Rich Кола 230  
330 мл

Rich Кола без сахара 230  
330 мл

Rich Индиан Тоник 230  
330 мл

Сок Rich Яблоко 190  
200 мл

Сок Rich Вишня 190  
200 мл

Сок Rich Ананас 190  
200 мл

Сок Rich Томат 190  
200 мл

Сок Rich Персик 190  
200 мл

Сок Rich Апельсин 190  
200 мл

## RED BULL

Ред булл классический 290  
250 мл

Ред булл без сахара 290  
250 мл

Ред булл кокос 290  
250 мл

Ред булл арбуз 290  
250 мл

Ред булл тропический 290  
250 мл

Ред булл черника 290  
250 мл





# ДЕТСКОЕ МЕНЮ

ТОКУО





## **ПОСЕТИТЕ ДЕТСКИЕ КОМНАТЫ В ДРУГИХ РЕСТОРАНАХ:**

г. Владивосток, Токуо More, ул. Бурачка, 1Б

г. Владивосток, Токуо на Первой речке, пр-кт Остриякова, 8

г. Владивосток, Токуо Ноте, пр-кт 100-лет Владивостоку, 50А

г. Владивосток, Токуо на Дальзаводе, ул. Светланская, 121

г. Владивосток, Токуо Ginkgo, ул. Шилкинская, 4А

г. Артем, ул. Фрунзе, 54

г. Уссурийск, ул. Комсомольская, 28

г. Находка, пр-кт Мира, 2





**340**

## **САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И МАНГО**

Витаминный салат с креветками, манго, кубиками авокадо, томатами черри, в сочетании с соусом манго-майо и малиновой пудрой  
140 г

Если у вашего ребенка аллергия на какой-либо продукт, обязательно сообщите об этом вашему официанту.



120

## МИТБОЛЛ СУП

Питательный суп на курином бульоне с куриными фрикадельками, лапшой и морковкой. Украшается петрушкой 220 г



Если у вашего ребенка аллергия на какой-либо продукт, обязательно сообщите об этом вашему официанту.





**230**

## **ПЮРЕ С ТЕФТЕЛЬКАМИ**

Нежное картофельное пюре с сочными куриными тефтельками, томатами черри и сливочным соусом  
220 г

Если у вашего ребенка аллергия на какой-либо продукт, обязательно сообщите об этом вашему официанту.





**200**

### **ПЕЛЬМЕШКИ КУНГ-ФУ**

Маленькие пельмешки, отваренные  
в курином бульоне, подаются с кетчупом  
130/30 г

Если у вашего ребенка аллергия на какой-либо продукт, обязательно сообщите об этом вашему официанту.





**160**

## **ЗАВТРАК СУПЕРГЕРОЯ**

Молочные рисовые хлопья с ягодами  
и клубничным соусом  
130/20 г

Если у вашего ребенка аллергия на какой-либо продукт, обязательно сообщите об этом вашему официанту.



290

## МИНИ-ПИЦЦА

Мясные сосиски с томатами черри в авторском соусе на воздушном тесте. Украшается сыром моцарелла  
260 г | ø22см



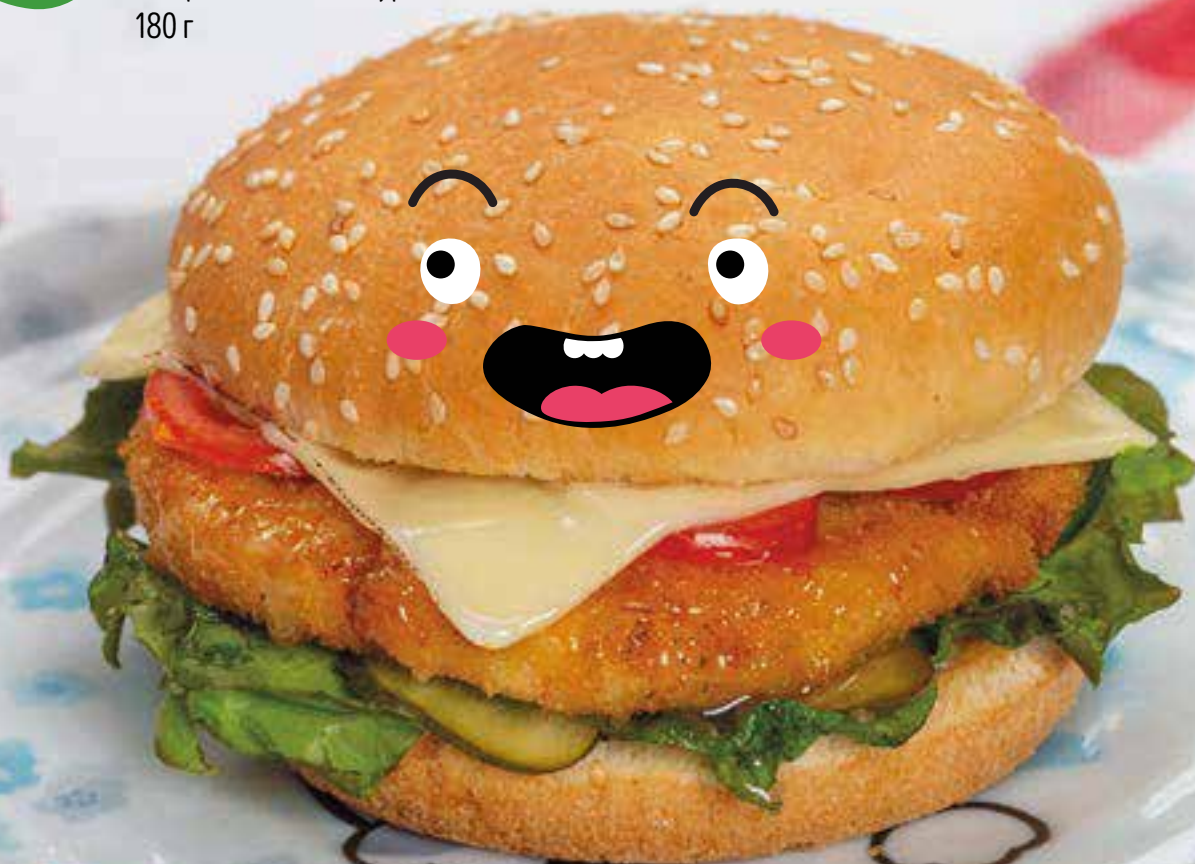
Если у вашего ребенка аллергия на какой-либо продукт, обязательно сообщите об этом вашему официанту.



200

## ДОН ГАМБИНО

Детский бургер с куриной котлетой, сыром, листьями салата, томатами и маринованными огурчиками  
180 г



Если у вашего ребенка аллергия на какой-либо продукт, обязательно сообщите об этом вашему официанту.



**280**

## **РАЗ, ДВА, ФРИ**

Сет из куриных наггетсов, сырных палочек, картофельных шариков и картофеля фри, подается с кетчупом  
200/30 г

**КАРТОШКА  
ФРИ**  
100 г

**100**

Если у вашего ребенка аллергия на какой-либо продукт, обязательно сообщите об этом вашему официанту.



**230**

## **КОРН ДОЖКИ**

Мясные сосиски обжаренные в кляре и сухарях, подаются с кетчупом  
130/30 г



Если у вашего ребенка аллергия на какой-либо продукт, обязательно сообщите об этом вашему официанту.





190

### **СЫРНИКИ**

Творожные сырники со сметаной  
и вишневым вареньем  
170 г

Если у вашего ребенка аллергия на какой-либо продукт, обязательно сообщите об этом вашему официанту.



120

## БЛИНЧИКИ

Воздушные домашние блинчики  
120 г



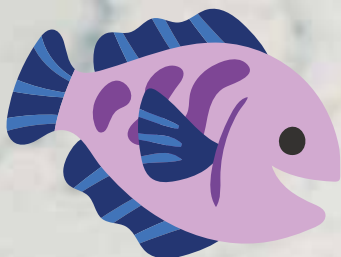
50

## ТОППИНГИ К БЛИНЧИКАМ

На выбор: сгущенное молоко,  
вишневое варенье, сметана  
20 г

Если у вашего ребенка аллергия на какой-либо продукт, обязательно сообщите об этом вашему официанту.





230

## СЛАДКОЕ БЕЗУМИЕ

Мороженое в сочетании с печеньем, клубникой, воздушным зефиром, сладкими трубочками и мармеладом. Украшается малиновой пудрой  
145 г



Если у вашего ребенка аллергия на какой-либо продукт, обязательно сообщите об этом вашему официанту.



## МИСТЕР И МИССИС ДОНАТ

Шоколадный и ванильно-персиковый  
мусс под цветной глазурью  
150 г

200



Если у вашего ребенка аллергия на какой-либо продукт, обязательно сообщите об этом вашему официанту.



## МИЛКИ-ОРАНЖ

Молочный коктейль с мороженым, апельсиновым соком, клубничным сиропом и взбитыми сливками. Украшается мармеладом и попкорном 300 мл

280

280

## ЧОКО-КОКО

Молочный коктейль с шоколадным топпингом, мороженым, кокосовым сиропом и молоком, украшенный ореховыми трубочками, шоколадными конфетами и вафелькой 300 мл

280

## БАНАНА ПАЙ

Молочный коктейль из мороженого, с бананом, персиковым соком, молоком и взбитыми сливками. Украшается банановыми чипсами и печеньем 300 мл

Если у вашего ребенка аллергия на какой-либо продукт, обязательно сообщите об этом вашему официанту.