

БЕНТО НАБОРЫ

弁当

Бенто - это больше, чем просто еда. Это японское искусство упаковки целого мира в лаконичную коробочку, где каждая деталь продумана до мелочей. Но главная магия бенто - в его идеальном балансе, гармонии, которую можно увидеть, услышать и почувствовать.



БЕНТО №1

Тонкацу Сандо, панкейки с креветочным тартаром и цитрусовым соусом, паровой омлет с куриным бульоном, закуска из дайкона и моркови, мисо суп с маринованным яйцом, салат с яблоком, чукой и дайконом

780 г | 690 ₽

БЕНТО №2

弁当



Закуска из капусты пак-чой и эдамаме, тартар из нерки в арбузной редьке, суп с водорослями и перепелиными яйцами, хэнд суши с спайси лососем, тилапия с рисом и шпинатом, закуска из дайкона и моркови.

620 г | 690 ₽

БЕНТО ДЖУНИОР

供弁当



Суп с фрикадельками, брокколи и лапшой, онигири с тунцом и соусом
вителло тонато, курица в кляре с картофелем фри, картофельное пюре с сосисками
и брокколи, салат со свежими овощами, ванильная панна-котта с мятным соусом

625 г | 690 ₽



«В честь 165-летия нашего любимого города, наша команда презентует специальное меню #Владивостокио, которое отражает уникальный культурный код Приморья. Вложив всю любовь к нашему краю и 17-летний опыт бренда TOKYO, мы хотим поделиться этим с каждым жителем и гостем города. Берите палочки и пробуйте – именно с этого начинается путешествие по берегам #Владивостокио.»

Алёна Ницора, идеолог проекта



Попробуй Вкус Владивосток

Приморский край стал пространством нового культурного явления — **#Владивостокио**. Это не географическое место, а образ жизни, который рождается на перекрестке восточных традиций и дальневосточной самобытности. **#Владивостокио** — это не просто хештег, а отражение ремесла, гастрономии и ритма жизни каждого жителя. В нашем регионе гармонично сочетаются острые и сладкие ноты, пряный аромат специй, нежность свежих ингредиентов и насыщенность дальневосточного умами.

Дальневосточный борщ с крабом, скоблянка по-приморски с кукумарией, пянсе с морепродуктами — здесь идеи азиатских блюд гармонично соседствуют с русской широтой души и разнообразием. Каждая трапеза становится особым ритуалом, где традиции прошлого встречаются с современными тенденциями, создавая философию бесконечного послевкуся.

С любовью, Ваш  TOKYO

При поддержке:



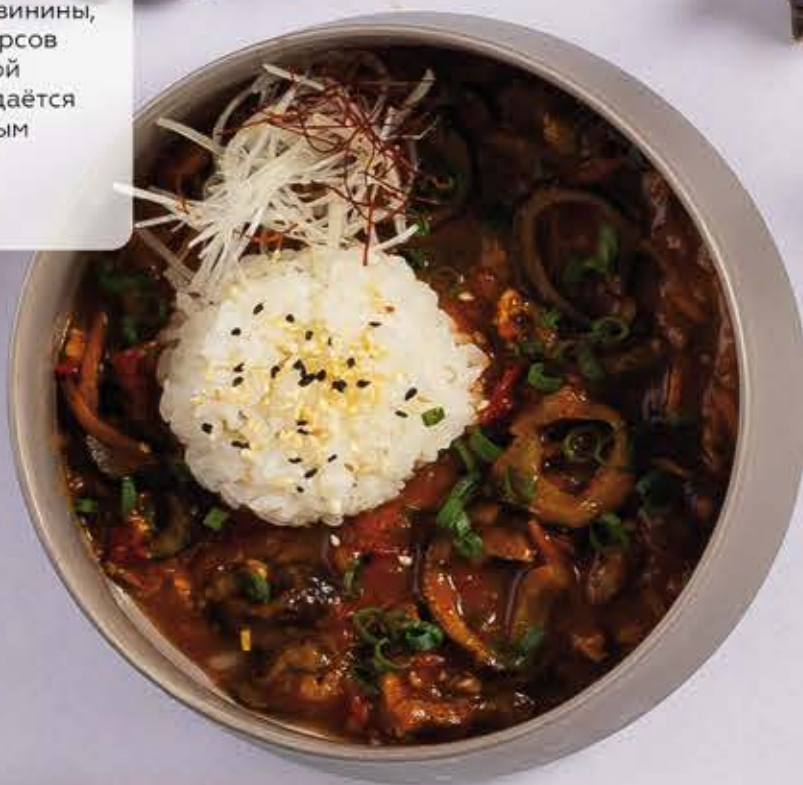
Информационные партнеры:



Скоблянка по-приморски

Скоблянка из кукумарии, свинины, томатов черри, лука и каперсов в томатном соусе с копчёной паприкой и базиликом. Подается с рисом, украшается зелёным луком и кунжутом

250 г | 790 ₽



Набор Дальневосточника

Милкис + пянсе 200 мл / 170 г | 590 ₽

Пянсе с морепродуктами

Нежное тесто с начинкой из креветки и кальмара, с добавлением сливочного сыра, креветочного биска, имбиря и сока лайма. Подается с соусом на основе соевого соуса, чеснока, имбиря и перца чили

170 г | 430 ₽



Голубцы с крабом

Голубцы с начинкой из краба и морской капусты, с овощным соусом. Подаются со сметаной, украшаются зелёным маслом, приправой фурикакэ, микрозеленью и паприкой

260 г | 790 ₽



Оливье по-приморски

Салат оливье с крабом, консервированным зелёным горошком, картофелем, яйцом. Заправляется домашним майонезом, луковым соусом с добавлением горчицы и приправы фурикакэ. Украшается перепелиным яйцом

170 г | 590 ₽



Салат

дальневосточный

Дальневосточный салат с кальмаром, морской капустой, водорослями вакамэ, свежими огурцами, дайконом и морковью с соусом намули.

Украсается чипсами нори и приправой фурикакэ

180 г | 450 Р

Пельмени

из двух видов рыб

Пельмени из двух видов рыб, подаются с красной икрой и сливочным соусом. Украшаются микрозеленью

220 г | 790 Р



Морепродукты аля БИФ

Гребешок, креветка и трубач в сливочно-сметанном соусе с гарниром из картофельного пюре с жареным луком, морской капустой и водорослями вакамэ. Украшается приправой фурикакэ и нитями лука-порея

250 г | 980 Р



Дальневосточный борщ

Зелёный борщ с крабом, гребешком, кальмаром, шпинатом и морской капустой, с добавлением зелёного масла

300 г | 790 Р



ЗАКУСКИ

サ
ラ
ダ

Спайси сашими с чипсом нори

Спайси сашими с крабом, осьминогом, угрём и лососем на чипсе из нори. Украшается зелёным луком и ореховой пикантной смесью

4 шт / 70 г | 570 ₽



Куриные стрипсы карри

Куриные стрипсы карри в хрустящем кляре, подаются с азиатским соусом. Украшаются зелёным луком и миксом кунжута

230 г | 570 ₽



Ассорти фрай

Креветка темпура, кани мун, сыр моцарелла в панировке, щупальца кальмара в хрустящей корочке, картофельные дольки, картофель фри, китайские пельмени фри. Подаются с сырным соусом.

300 / 30 г | 870 ₽



Кушияки-сет

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

240 г | 950 ₽



Эби фрай

Тигровые креветки в хрустящей корочке. Подаются с сырным соусом

75 / 30 г | 430 ₽

Кани мун

Хрустящие шарики из нежного крабового мяса и сливочного сыра. Подаются с сырным соусом

90 / 30 г | 550 ₽



Темпура с овощами

Баклажаны, цукини, сладкий
перец в хрустящем кляре.
Подаются с соусом
темпура

120 / 30 г | 350 ₽



Салат Вакамэ

Салат из водорослей вакамэ.
Подаётся с ореховым соусом

60 / 20 г | 230 ₽



Маринованные томаты

Томаты черри в пикантном
соусе. Украшаются кинзой

60 г | 230 ₽



Кимчи

Закуска из пекинской капусты,
маринованной в остром соусе

60 г | 230 ₽



Маринованный лотос

Маринованный лотос в соусе
на основе якинику, чеснока
и имбиря

60 / 20 г | 230 ₽



Маринованные огурцы

Огурцы в пикантном соусе.
Украшаются острыми орехами
и перцем

60 г | 230 ₽

Гёдза со свиной 370 ₽

Японские пельмени с начинкой на выбор. Подаются с соевым соусом, с добавлением острого перца чили, чеснока и имбиря

Гёдза с креветкой 450 ₽

Традиционные японские пельмени с начинкой из креветки, зелёного лука, горошка и моркови. Подаются с соевым соусом, с добавлением острого перца чили, чеснока и имбиря

Способ приготовления на выбор:
классический или во фритюре
110 / 30 г или 90 / 30 г



Гёдза Том Ям

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

150 г | 450 ₽



Китайские пельмени на пару / фрай 390 ₽

Классические китайские пельмени с начинкой из свинины, шпината и креветки. Подаются с соевым соусом, с добавлением острого перца чили, чеснока и имбиря

Способ приготовления на выбор:
классический или во фритюре
140 / 30 г или 90 / 30 г





Гёдза с креветкой в сливочном соусе

Гёдза в сливочном соусе,
с начинкой из креветки, зелёного
горошка, моркови и зелёного лука.
Украшается зелёным луком, острым
и зелёным маслом

140 г | 480 ₽



Гёдза с крабом

Гёдза с крабом в соусе биск.
Украшаются зелёным луком
и кунжутом

150 г | 590 ₽



Гёдза Го Бао Жоу

Авторские гёдза с начинкой
из свинины в кисло-сладком
соусе. Украшаются кунжутом

125 г | 450 ₽

САЛАТЫ

サ
ラ
ダ

Сифудо сарада

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

130 г | 490 ₽





Салат с тунцом гриль

Тунец с бобами эдамамэ, салатом фризе, картофелем, маринованными томатами и перепелиным яйцом с заправкой на основе рисового вина и сока апельсина

190 г | 550 ₽



Цезарь с курицей

Салат цезарь с курицей терияки, листьями салата романо, томатами черри, крутонами и сыром пармезан с соусом на основе домашнего майонеза, каперсов и сыра

180 г | 570 ₽

Салат с томатами и хрустящими баклажанами

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

250 г | 450 ₽



Салат с авокадо

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

140 г | 420 ₽



Оливье по-приморски

Салат оливье с крабом, консервированным зелёным горошком, картофелем, яйцом. Заправляется домашним майонезом, луковым соусом с добавлением горчицы и приправы фурикакэ. Украшается перепелиным яйцом

170 г | 590 ₽



Салат дальневосточный

Дальневосточный салат с кальмаром, морской капустой, водорослями вакамэ, свежими огурцами, дайконом и морковью с соусом намули. Украшается чипсами нори и приправой фурикакэ

200 г | 450 ₽



Цезарь с креветкой

Салат цезарь с обжаренной креветкой, листьями салата романо, томатами черри, крутонами и сыром пармезан с соусом на основе домашнего майонеза, каперсов и сыра

160 г | 590 ₽

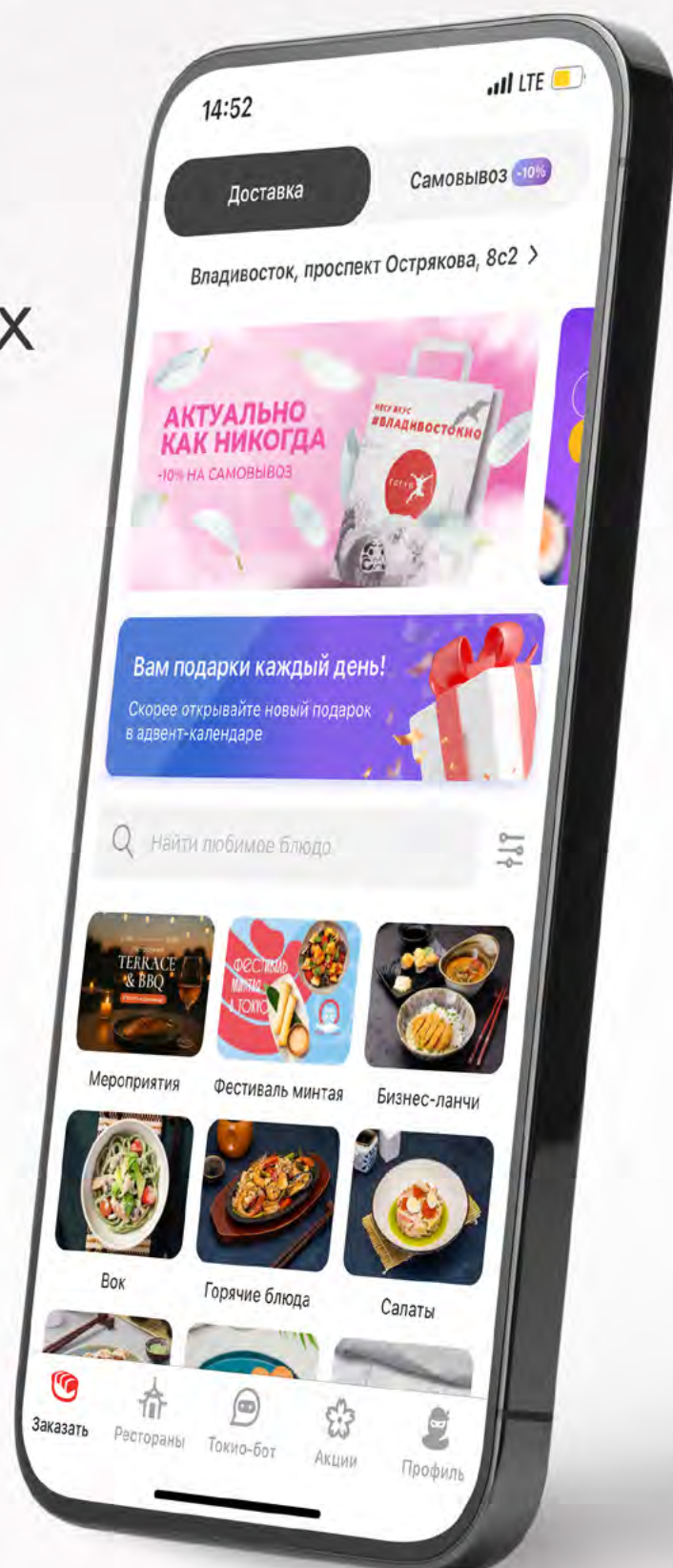


УСТАНОВИ ПРИЛОЖЕНИЕ



ТОКУО

И ПОЛУЧИ **300**
ПРИВЕТСТВЕННЫХ
БОНУСОВ



СУПЫ

ス
ー
プ

Том Ям

Знаменитый острый тайский суп с морепродуктами, белой рыбой, лемонграссом, грибами, луком и свежими томатами. Подаётся с зелёным луком, кинзой и перцем чили

300 г | 540 ₽





Грибной крем-суп

Крем-суп из грибов с добавлением сливок. Подаётся с хрустящими сырными гренками. Украшается лепестками арахиса, зелёным луком и трюфельным маслом

220 / 30 г | 460 ₽

Мисо суп

Традиционный японский суп из соевой пасты мисо и сыра тофу с водорослями вакамэ. Украшается зелёным луком и кунжутом

200 г | 280 ₽



Суп с говядиной и капустой миёк

Говяжий бульон с капустой миёк, говядиной, приправой на основе сушёных анчоусов и чесноком

300 г | 560 ₽



Тори сиру

Традиционный суп на лёгком курином бульоне с обжаренным куриным филе, яичной лапшой и перепелиным яйцом. Украшается зелёным луком

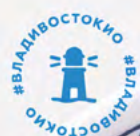
300 г | 430 ₽



Кани сиру

Сливочный суп с мясом краба, шпинатом, с добавлением чеснока

250 г | 590 ₽



Дальневосточный борщ

Зелёный борщ с крабом, гребешком, кальмаром, шпинатом и морской капустой, с добавлением зелёного масла

300 г | 790 ₽





Том Кха

Традиционный острый тайский суп на основе кокосового молока с морепродуктами, белой рыбой, грибами, лемонграссом, луком и томатами. Подается с зеленым луком, кинзой и перцем чили

300 г | 560 ₽



Мисо рамен со свининой

Мясной бульон на основе пасты мисо с лапшой рамен. Подается с пак-чой, маринованными грибами, с добавлением чесночного масла. Украшается кунжутом и зеленым луком

650 г | 730 ₽

中華鍋 東京



ВОК

Кимчи тяхан

250 г | 450 ₽

Рис, обжаренный с беконом, свининой и капустой кимчи в перечно-устричном соусе. Подается с яйцом

Гюнику тяхан

Жареный рис с говядиной, болгарским перцем, грибами шиитаке и перцем чили в устричном и терияки соусах. Украшается кунжутным соусом, зелёным луком и миксом кунжута

220 г | 490 ₽



Сякэ тяхан

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

220 г | 450 ₽



Чапчхе с говядиной

Стеклянная лапша, обжаренная в устричном соусе с говядиной, красным луком, болгарским перцем и грибами энokitaki

250 г | 570 ₽



Вок с курицей и лапшой удон

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

250 г | 530 ₽



Вок с морепродуктами и лапшой удон

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

230 г | 630 ₽



Тори тяхан

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

220 г | 430 ₽



Ясай тяхан

Жареный рис с овощами в соусе терияки

220 г | 410 ₽



Сифудо тяхан

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

220 г | 490 ₽



Вок Том Ям

Лапша удон, обжаренная в соусе Том Ям с креветкой, кальмаром, грибами вешанками и шиитаке и помидорами черри. Украшается кинзой и пылью лемонграсса

250 г | 630 ₽

Вок с копчёной курицей и лапшой удон

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

250 г | 530 ₽



Вок с грибами и стеклянной лапшой

Стеклянная лапша, обжаренная в сливочно-грибном соусе с беконом, грибами энokitaki, шиитаке и вешенками. Украшается зелёным луком и приправой фурикаэ

250 г | 570 ₽



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

熱
い

Курица по-сычуаньски

Курица в панировке, обжаренная со стрелками чеснока, зелёным острым перцем и имбирём в сычуанском соусе с острым арахисом и сычуанским перцем

230 г | 630 ₽





Стейк из палтуса

Стейк из палтуса со сливочным соусом. Подаётся с картофельным пюре, цукини и шпинатом

240 г | 1300 ₽



Кацу карри

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

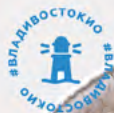
250 г | 450 ₽

Пянсе с морепродуктами

Нежное тесто с начинкой из креветки и кальмара, с добавлением сливочного сыра, креветочного биска, имбиря и сока лайма. Подаётся с соусом на основе соевого соуса, чеснока, имбиря и перца чили

170 г | 430 ₽





Скоблянка по-приморски 250 г | 790 ₽

Скоблянка из кукумари, свинины, томатов черри, лука и каперсов в томатном соусе с копчёной паприкой и базиликом. Подается с рисом, украшается зеленым луком и кунжутом



Морепродукты с лотосом 250 г | 790 ₽

Креветки, кальмар, лотос, гребешок, перец сладкий, обжаренные на воке со стрелками чеснока в соусе якинику. Украшаются кунжутом микс



Свинина с грибами в соусе терияки 250 г | 590 ₽

Свинина, обжаренная с грибами, картофельными дольками и помидорами в сливочном соусе терияки. Украшается луком фри и зеленым луком



Креветки в кокосовом соусе 230 г | 810 ₽

Креветки в панировке с грибами шиитаке, вакаме и шампиньонами в кокосовом соусе Том Ям. Украшается пылью лемонграсса и зеленым луком



Пельмени из двух видов рыб

Пельмени из двух видов рыб,
подаются с красной икрой
и сливочным соусом.
Украшаются микрозеленью

220 г | 790 ₽

Морепродукты аля БИФ

Гребешок, креветка и трубоч
в сливочно-сметанном соусе
с гарниром из картофельного
пюре с жареным луком, морской
капустой и водорослями вакамэ.
Украшается приправой фурикакэ
и нитями лука-порея

250 г | 980 ₽



Говядина якинику

Слайсы мраморной говядины,
жареные с зелёным перцем
чили, красным болгарским
перцем и стрелками чеснока
в соусе якинику. Подаются
на рисе, украшаются луком-
пореем и кунжутом

250 г | 590 ₽



Кацу-дон

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

300 г | 510 ₽

Котлета из краба с картофельным пюре

Нежная крабовая котлета в панировке
с золотистой корочкой, сливочным
соусом с тимьяном и чесноком
и гарниром из картофельного пюре,
с добавлением лука и морской капусты.
Украсается нитями чили и фурикакэ

250 г | 680 ₽



Жареный рис с курицей терияки

Жареный рис с овощами
в соусе терияки и курицей
в хрустящем кляре
с соусом тонкацу

250 г | 490 ₽



Голубцы с крабом

Голубцы с начинкой из краба и морской капусты, с овощным соусом. Подаются со сметаной, украшаются зелёным маслом, приправой фурикакэ, микрозеленью и паприкой.

260 г | 790 ₽



Говядина на чугунке

Говядина, обжаренная в устричном и терияки соусах с маринованным лотосом, печёным перцем, красным луком и имбирём. Украшается зелёным луком

250 г | 630 ₽

Жареный гребешок со стрелками чеснока

Жареный гребешок с мидией и стрелками чеснока в устричном и терияки соусах. Украшается миксом кунжута

200 г | 990 ₽



РОЛЛЫ

Сякэ авокадо

Урамаки ролл со слабосоленой форелью, авокадо, огурцом и сливочным сыром

8 шт | 230 / 15 г | 690 ₽

4 шт | 115 / 15 г | 415 ₽

巻き寿司





Радуга

Классический урамаки ролл из нежного лосося, тунца, сливочного сыра и огурца

8 шт | 220 / 15 г | **590 ₽** 4 шт | 110 / 15 г | **355 ₽**



Эби калифорния

Урамаки ролл с креветкой, огурцом, авокадо, сливочным сыром и приправой фурикакэ

8 шт | 230 / 15 г | **570 ₽** 4 шт | 115 / 15 г | **345 ₽**



Чеддер ролл

Урамаки ролл с обожжённым сыром чеддер, с начинкой из огурца, мусса лосося и белой рыбы. Украшается зелёным луком и соусом сладкий чили

8 шт | 220 / 15 г | **490 ₽** 4 шт | 110 / 15 г | **295 ₽**



Калифорния лайт

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

8 шт | 210 / 15 г | **450 ₽** 4 шт | 105 / 15 г | **270 ₽**



Темпура тунца

Темпура ролл с тунцом, сливочным сыром, омлетом, луком фри, с добавлением чикен соуса. Украшается зелёным луком

8 шт | 235 / 15 г | **490 ₽** 4 шт | 115 / 15 г | **295 ₽**



Спайси унаги

Авторский ролл с угрём, начинкой из огурца и омлета, соусами спайси и унаги в приправе фурикакэ

8 шт | 230 / 15 г | **550 ₽** 4 шт | 115 / 15 г | **330 ₽**



Унаги урамаки

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

8 шт | 220 / 15 г | **610 ₽** 4 шт | 110 / 15 г | **365 ₽**



Гайдамаки

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

8 шт | 205 / 15 г | **560 ₽** 4 шт | 100 / 15 г | **340 ₽**



Йоко Оно

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

8 шт | 180 / 15 г | **450 ₽** 4 шт | 90 / 15 г | **270 ₽**



Мураками

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

8 шт | 210 / 15 г | **450 ₽** 4 шт | 105 / 15 г | **270 ₽**



Филадельфия лосось

Урамаки ролл с лососем, сливочным сыром, огурцом и авокадо

8 шт | 255 / 15 г | **650 ₽** 4 шт | 125 / 15 г | **390 ₽**



Калифорния

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

8 шт | 220 / 15 г | **590 ₽** 4 шт | 110 / 15 г | **355 ₽**

Хотатегай спайси

Ролл с творожным сыром, огурцом и спайси гребешком в кунжуте юдзу. Украшается икрой тобико

8 шт | 230 / 15 г | **650 ₽**

4 шт | 115 / 15 г | **390 ₽**



Авокадо кранч маки

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

8 шт | 230 / 15 г | **590 ₽**

4 шт | 115 / 15 г | **355 ₽**

Ролл с креветкой васаби

Урамаки ролл с креветкой васаби, сливочным сыром, омлетом и огурцом. Украшается приправой фурикакэ

8 шт | 280 / 15 г | **590 ₽**

4 шт | 140 / 15 г | **355 ₽**



Сякэ спайси

Урамаки ролл в чипсах нори и кунжуте юдзу со слабосоленой форелью, со сливочным сыром, огурцом, омлетом. Украшается соусом унаги и ореховой смесью

8 шт | 230 / 15 г | **690 ₽**

4 шт | 115 / 15 г | **415 ₽**





Филадельфия кунжут

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

8 шт | 200 / 15 г | **530 ₽**

4 шт | 100 / 15 г | **320 ₽**



Калифорния с лососем

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

8 шт | 200 / 15 г | **590 ₽**

4 шт | 100 / 15 г | **355 ₽**



Паттай

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

8 шт | 225 / 15 г | **610 ₽**

4 шт | 110 / 15 г | **365 ₽**



Унаги маки

Традиционный ролл с начинкой из филе угря

8 шт | 150 / 15 г | **410 ₽** 4 шт | 75 / 15 г | **250 ₽**



Сякэ Маки

Традиционный ролл с начинкой из филе лосося

8 шт | 150 / 15 г | **450 ₽** 4 шт | 75 / 15 г | **270 ₽**



Митаки

Традиционный ролл с огурцом и нежным сливочным сыром

8 шт | 150 / 15 г | **310 ₽** 4 шт | 75 / 15 г | **190 ₽**



Лосось спайси маки

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

8 шт | 155 / 15 г | **410 ₽** 4 шт | 75 / 15 г | **250 ₽**



Магуро маки

Классический ролл с пикантным тунцом, зелёным луком и соусом спайси

8 шт | 150 / 15 г | **410 ₽** 4 шт | 75 / 15 г | **250 ₽**



Авокадо маки

Традиционный ролл с начинкой из слабосоленой форели и авокадо

8 шт | 150 / 15 г | **490 ₽** 4 шт | 75 / 15 г | **295 ₽**



Кристмасс

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

8 шт | 280 / 15 г | **570 ₽**

4 шт | 140 / 15 г | **345 ₽**



Кани фрай маки

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

8 шт | 205 / 15 г | **570 ₽**

4 шт | 100 / 15 г | **345 ₽**



Спайси ролл с трубачом

Ролл со спайси трубачом, гребешком, угрём, омлетом, огурцом, сливочным сыром, креветочными чипсами. Украшается ореховой смесью

8 шт | 230 / 15 г | **750 ₽**

4 шт | 115 / 15 г | **450 ₽**

Спайси магуро

Урамаки ролл в фурикакэ с кунжутом, острым тунцом, зелёным луком и начинкой из сливочного сыра и огурца. Украшается ореховым, унаги соусом и миксом кунжута

8 шт | 245 / 15 г | **470 ₽**

4 шт | 120 / 15 г | **280 ₽**



Цезарь ролл

Ролл с курицей, омлетом, томатами черри, салатом айсберг и соусом цезарь. Украшаем приправой фурикакэ

8 шт | 260 / 15 г | **570 ₽**

4 шт | 130 / 15 г | **345 ₽**



Сякэ эби спайси

Урамаки ролл с начинкой из креветки темпура, малосоленного лосося, кальмара и соуса спайси. Украшается зелёным луком, ореховым и унаги соусами

8 шт | 240 / 15 г | **590 ₽**

4 шт | 120 / 15 г | **355 ₽**





Зapе́ченный ролл с лососем

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

8 шт | 240 / 15 г | **550 ₽** 4 шт | 120 / 15 г | **330 ₽**



Зapе́ченный ролл с шиитакe

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

8 шт | 235 / 15 г | **470 ₽** 4 шт | 115 / 15 г | **285 ₽**



Зapе́ченный ролл с гребешком

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

8 шт | 235 / 15 г | **550 ₽** 4 шт | 115 / 15 г | **330 ₽**



Зapе́ченный ролл с курицей

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

8 шт | 245 / 15 г | **470 ₽** 4 шт | 120 / 15 г | **285 ₽**



Зapе́ченный ролл с мидией

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

8 шт | 245 / 15 г | **470 ₽** 4 шт | 120 / 15 г | **285 ₽**



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 | **450 ₽** 4 шт | 120 / 15 г | **270 ₽**



Саппоро

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

8 шт | 220 / 15 г | **510 ₽**

4 шт | 110 / 15 г | **305 ₽**

Туня BBQ

Урамаки ролл с омлетом, сливочным сыром, огурцом и тунцом BBQ. Украшается приправой фурикакэ, соусами тонато и унаги

8 шт | 290 / 15 г | **590 ₽**

4 шт | 145 / 15 г | **355 ₽**



Такеши Китано

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

8 шт | 260 / 15 г | **690 ₽**

4 шт | 130 / 15 г | **415 ₽**



Токио сет

2345 г | 5500 ₽

Набор из роллов: Сякэ эби спайси, Калифорния, Авокадо Кранч Маки, Сякэ маки, Эби Калифорния, Унаги урамаки, Ролл чеддер, Митаки, Лосось-спайси маки, Унаги маки, Филадельфия кунжут, Йоко Оно. На 8-10 персон



Икигай

440 г | 1450 ₽

Набор из роллов: Калифорния 1/2, Унаги урамаки 1/2, Филадельфия лосось 1/2, Филадельфия тунец 1/2. На 1-2 персоны



Супер Спайси

460 г | 1850 ₽

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





Нагоя сет

610 г | 1800 ₽

Набор из роллов: Сякэ авокадо, сякэ спайси, авокадо маки. На 1-2 персоны



Кансай

860 г | 1990 ₽

Набор из роллов: Филадельфия лосось, Саппоро, Авокадо кранч маки, Лосось-спайси маки.
На 2-3 персоны



Осака

385 г | 1500 ₽

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



Ваби-саби

1015 г | 2200 ₽

Набор из роллов: Спайси магуро ролл, Такеши китано, Спайси унаги ролл, Ролл с креветкой васаби. На 2-3 персоны



Хот микс

985 г | 1990 ₽

Тёплый набор из роллов: Паттай, Запеченный ролл с белой рыбой, Кани фрай маки, Кристмасс. На 3-4 персоны



Ханами

650 г | 1870 ₽

Набор из роллов: Калифорния 1/2, Филадельфия лосось 1/2, Эби Калифорния 1/2, Йоко Оно 1/2, Унаги Урамаки 1/2, Филадельфия Кунжут 1/2. На 2 персоны



Окинава

1960 г | 4500 ₽

Набор из роллов: Калифорния лайт, Спайси магуро ролл, Сякэ маки, Эби Калифорния, Унаги урамаки, Ролл чеддер, Лосось-спайси маки, Митаки, Филадельфия кунжут, Йоко Оно. На 8-10 персон



Владивостокио

1515 г | 2900 ₽

Тёплый набор из роллов: Паттай, Кристмасс, Туна ВВQ, Запечённый ролл с белой рыбой, Мураками, Запечённый ролл с шиитаке



Киото сет

960 г | 1790 ₽

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

СУШИ

寿司

Суши тунец

2 шт / 50 г | 330 ₽

Суши лосось

2 шт / 50 г | 330 ₽

Суши гребешок

2 шт / 50 г | 330 ₽

Суши угорь

2 шт / 50 г | 330 ₽

Суши креветка

2 шт / 50 г | 330 ₽

Суши осьминог

2 шт / 50 г | 330 ₽

Суши трубоч

2 шт / 50 г | 330 ₽





**Суши
филадельфия**
2 шт | 60 г **330 ₽**



**Суши с крабом
и икрой лосося**
2 шт | 50 г **330 ₽**



**Спайси суши
креветка**
2 шт | 50 г **330 ₽**



**Суши
калифорния**
2 шт | 60 г **330 ₽**



**Спайси суши
с угрём**
2 шт | 50 г **330 ₽**



**Спайси суши
краб**
2 шт | 50 г **360 ₽**



**Суши с икрой
лосося**
2 шт | 50 г **430 ₽**



**Спайси суши с крабом
и огурцом**
2 шт | 50 г **330 ₽**



**Спайси суши
осьминог**
2 шт | 50 г **330 ₽**



**Суши с икрой
летучей рыбы**
2 шт | 50 г **330 ₽**



**Спайси суши
тунец**
2 шт | 50 г **330 ₽**



**Спайси суши
гребешок**
2 шт | 50 г **330 ₽**



Запечённые суши
с лососем / осьминогом / крабом /
гребешком / креветкой / мидией /
стунцом / угрём
2 шт | 60 г **330 ₽**



**Суши с икрой
морского ежа**
2 шт | 50 г **460 ₽**



**Спайси суши
лосось**
2 шт | 50 г **330 ₽**



Сашими из лосося 45 / 50 г | 490 ₽



Сашими из тунца 45 / 50 г | 410 ₽



Сашими из угря 45 / 50 г | 490 ₽



Сашими из трубача 45 / 50 г | 490 ₽



Сашими из морского ежа 45 / 50 г | 730 ₽



Сашими из осьминога 45 / 50 г | 490 ₽



Сашими из гребешка 45 / 50 г | 490 ₽



Сашими из креветки 45 / 50 г | 410 ₽



Сет из сашими

360 / 250 г | 2990 ₽

Лосось, угорь, осьминог, гребешок, креветка, тунец, трубач.



Хэнд суши с тунцом / с лососем /
с осьминогом / с гребешком и манго

40 г | 220 ₽

Сет хэнд суши

Лосось, осьминог, тунец, гребешок и манго

160 г | 780 ₽



ДЕСЕРТЫ

デザート

Шарлотка

Бисквит с яблоком, подается с солёной карамелью и мороженым

160 г | 450 ₽





Павлова с вишней / клубникой

150 г | 470 ₽

Воздушная меренга со сливочным кремом на основе сыра маскарпоне с добавлением вишнёвого варенья / ягод клубники



Шоколадный фондан 90 / 50 г | 450 ₽

Нежный шоколадный кейк с хрустящей корочкой и тающей шоколадной начинкой. Подаётся с шариком мороженого



Чизкейк Сан-Себастьян

160 г | 470 ₽

Чизкейк Сан-Себастьян, подаётся с тёплым карамельным соусом



Медовик

150 г | 450 ₽

Медовые коржи со сметанным кремом, подаются с брусничным соусом. Украшаются клубникой



Фруксу Рору

125 г | 410 ₽

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



Шоко рору

125 г | 410 ₽

Шоколадный ролл в бисквитном блинчике, с нежным кокосовым кремом и печеньем. Крашается лепестками жареного арахиса



Тирамису Фисташка

Десерт с печеньем савоярди в кофейной пропитке, шоколадно-ореховым соусом и кремом из сливок, сгущенного молока и фисташковой пасты. Украшается карамельной корочкой и дроблёной фисташкой

210 г | 490 ₽



Моти Малина-ваниль 65 г | 185 ₽

Японский десерт из нежного рисового теста с начинкой малина-ваниль

Моти Кофе 65 г | 185 ₽

Японский десерт из нежного рисового теста с начинкой на основе кофе

Моти Манго-маракуйя 65 г | 185 ₽

Японский десерт из нежного рисового теста с начинкой манго-маракуйя

Ассорти моти 270 г / 3 шт. | 550 ₽

Сутеки

Желе на основе сока грейпфрута,
апельсина и вишни

180 г | 450 ₽



Фисташковый пломбир

50 г | 170 ₽



Сырный пломбир
с лесными ягодами

50 г | 170 ₽



Шоколадный пломбир

50 г | 170 ₽



Ванильный пломбир

50 г | 170 ₽

АЛКОГОЛЬНЫЕ
НАПИТКИ

アルコール



МИЛКИС АПЕРОЛЬ

アルコール

Аперитив, милкис, лайм, мармелад из апельсина

170 мл 590

ГРАНАТ БАЗИЛИК

アルコール



Совиньон блан, гранат,
базилик, цветок граната

180 мл **590**

УМЭ

アルコール



Виски, лайм, лимон, слива,
каберне совиньон

160 мл **590**

МИДОРИ

アルコール



Ликёр Мидори, дыня, киккоман, лайм,
совиньон блан, зеленый бисквит

180 мл **590**

ЛИМОНЧЕЛЛО ФИЗЗ

アルコール



Настойка крем-лемонграсс, игристое
вино, лимон, шоколадная медалька

170 мл **590**

КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

アルコール

АПЕРОЛЬ СПРИТЦ Аперитив, игристое вино, содовая, апельсин 200 мл	640
МОХИТО Ром, содовая, лайм, мята 170 мл	640
МОХИТО БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ Содовая, лайм, мята, сок лимона 170 мл	390

ПИВО

アルコール

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

アルコール

EL CAPULCO Светлый лагер 400 мл	330	STELLA ARTOIS Светлый лагер 440 мл	330	ABBE BRUNE Тёмный эль 330 мл	330
HOEGAARDEN Пшеничное нефiltroванное 440 мл	330	BUD Безалкогольное 330 мл	240		

ПИВО ИЗ АЗИИ

アルコール

ASAHI Японский рисовый лагер 330 мл 540 KIRIN ICHIBAN Светлый лагер 500 мл	540	SAPPORO PREMIUM Светлое 500 мл	640
TSINGTAO Безалкогольное, светлое 330 мл ASAHI DRY ZERO Безалкогольное 330 мл	360		640

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

アルコール

ВИСКИ		アルコール	ЛИКЁР		アルコール
BLACK RAM BOURBON FINISH Болгария 40 мл	310	THE FAMOUS GROUSE FINEST Шотландия 40 мл	340	JAGERMEISTER 40 мл	420
JIM BEAM Америка 40 мл	470	JAMESON Ирландия 40 мл	470		

КОНЬЯК	アルコール	РОМ	アルコール	ТЕКИЛА	アルコール
БРЕНДИ 40 мл	490	RON CALADOS WHITE 40 мл	310	TEQUILA JOSE CUERVO ESPECIAL SILVER 40 мл	390

ВОДКА				АЛКОГОЛЬ	
SCHMIDT SUPREME 40 мл	290	АРКТИКА 40 мл	290	ОНЕГИН 40 мл	360

SAKE		アルコール		ДЖИН		アルコール	
HAKUSHIKA KASEN KARAKUCHI 80 мл	340	HAKUSHIKA KASEN CHOKARA 80 мл	620	HOPPERS ORIGINAL DRY 40 мл	270		

ВИННАЯ КАРТА

ワイン

ИГРИСТОЕ

ワイン

БАЛАКЛАВА МУСКАТ ЗОЛОТАЯ БАЛКА Крым, Россия П/сладкое		НУВОЛЕ БРЮТ КУБАНЬ ВИНО Таманский п-ов, Россия Брют		PROSECCO EXTRA DRY BRUNI Венето, Италия Экстра драй	
125 мл	450	125 мл	450	125 мл	580
250 мл	900	250 мл	900	250 мл	1160
750 мл	2490	750 мл	2490	750 мл	3490

БЕЛОЕ

ワイン

ДОМАШНЕЕ

ワイン

VINHO VERDE BRANCO MARE & GRILL Винью Верде, Португалия П/сухое		GEWURZTRAMINER HANS BAER Рейнхессен, Германия П/сладкое	
125 мл	510	125 мл	510
250 мл	1020	250 мл	1020
750 мл	2990	750 мл	2990
PINOT GRIGIO VALDADIGE SANTI Трентино Альто-Адидже, Италия сухое		RIESLING URBAN NIK WEIS Мозель, Германия П/сухое	
125 мл	580	125 мл	590
250 мл	1160	250 мл	1180
750 мл	3490	750 мл	3590

TOKYO WINE
WHITE / RED

Сухое | П/сладкое

125 мл

420

250 мл

840

750 мл

2490

КРАСНОЕ

ワイン

СЕМИСАМ КРАСНОЕ ШУМРИНКА Кубань, Россия Сухое		SANGIOVESE TERRE ALLEGRE Апулия, Италия П/сладкое		CAMDEN PARK SHIRAZ BYRNE VINEYARDS Южная Австралия, Австралия П/сухое	
125 мл	450	125 мл	470	125 мл	510
250 мл	900	250 мл	940	250 мл	1020
750 мл	2490	750 мл	2790	750 мл	2990

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ
НАПИТКИ

ノンアルコール



ТРОПИЧЕСКИЙ ЛИМОНАД

ノンアルコール

Манго, маракуйя, содовая

300 мл 330

КЛАССИЧЕСКИЙ ЛИМОНАД

ノンアルコール

Лайм, лимон, содовая

300 мл 330



ЛИМОНАД МАЛИНА-ПЛОМБИР НОНАЛКОЛ

Малина, пломбир, содовая

300 мл 330

ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ

ノンアルコール

Облепиха, имбирь, мёд,
жасминовый чай

600 мл 590



ЯПОНСКИЙ-ФРУКТОВЫЙ

ノンアルコール

Апельсин, клубника, маракуйя,
лимон, мёд, жасминовый чай

600 мл 590

КОФЕ И КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

ノンアルコール

ЭСПРЕССО 30 мл	170	АМЕРИКАНО 180 мл	180	АМЕРИКАНО С МОЛОКОМ 200 мл	190
КАПУЧИНО 200 мл	270	ЛАТТЕ 250 мл	290		

ЧАЙ ЧЕРНЫЙ

ノンアルコール

АССАМ 500 мл	290	ЭРЛ ГРЕЙ 500 мл	290	КАРАМЕЛЬ-БАНАН 500 мл	310
-----------------	-----	--------------------	-----	--------------------------	-----

ЧАЙ ЗЕЛЕНый

ノンアルコール

СЕНЧА 500 мл	290	ЖАСМИНОВЫЙ УЛУН 500 мл	290	МОЛОЧНЫЙ УЛУН 500 мл	290
ЖЕНЬШЕНЕВЫЙ УЛУН 500 мл	290	ЗЕЛЕНое ВИНО 500 мл	310		

ЧАЙ ФРУКТОВО-ТРАВЯНОЙ

ノンアルコール

ДОМАШНИЕ ТРАВЫ 500 мл	290	ДРУЗЬЯ МАНГО 500 мл	330	МАЛИНА-МЯТА 500 мл	330
КРАСНОЕ ЯБЛОКО 500 мл	330				

RED BULL СО ВКУСОМ

ノンアルコール

КЛАССИЧЕСКИЙ 250 мл	370	БЕЗ САХАРА 250 мл	370	ЧЕРНИКА 250 мл	370
АРБУЗ 250 мл	370	БЕЛЫЙ ПЕРСИК 250 мл	370	ИРГА 250 мл	370
ТРОПИЧЕСКИЙ 250 мл	370				

МИЛКШЕЙК
КЛУБНИКА-БАНАН

ノンアルコール



Мороженое, молоко, клубника,
банан, взбитые сливки

350 мл **410**

МИЛКШЕЙК
ПЕЧЕНЬЕ-ШОКОЛАД

ノンアルコール



Мороженое, печенье орео, молоко,
взбитые сливки

350 мл **410**

ФРУЗИ МАНГО-ШЕЙК

ノンアルコール



Манго, кокосовое молоко,
сгущённое молоко

350 мл **410**

ФРУЗИ КЛУБНИКА-БАНАН

ノンアルコール



Клубника, банан, сок персиковый,
банановая крошка

350 мл **410**

Набор Дальневосточника

милкис + пянсе с морепродуктами

200 мл / 170 г 590



#Владивостокио – это место, где азиатские традиции сочетаются с философией Дальнего Востока на протяжении нескольких столетий. На стыке двух столиц появился новый культурный код гастрономии, ремесла и наслаждения жизнью для всех обитателей этой части земли. Это место, где каждый второй ездит на «японке», дети занимаются хоккеем и дзюдо, а роллы заказывают чаще, чем пиццу. Берите палочки и пробуйте – именно с этого начинается путешествие по берегам #Владивостокио

НАПИТКИ

ノンアルコール

СОК RJ ЯБЛОКО

300 мл 240
1000 мл 610

СОК RJ ТОМАТ

300 мл 240
1000 мл 610

ТОНИК EVERVESS 240
250 мл

СОК RJ ВИШНЯ

300 мл 240
1000 мл 610

СОК RJ АПЕЛЬСИН

300 мл 240
1000 мл 610

EVERVESS COLA 240
CLASSIC 250 мл

СОК RJ ПЕРСИК

300 мл 240
1000 мл 610

EVERVESS COLA 240
ZERO 250 мл

МОРС ノンアルコール

ФРЕШ ノンアルコール

КЛЮКВА-ВИШНЯ

200 мл 160
1000 мл 570

АПЕЛЬСИН 340
200 мл

МОРКОВЬ 340
200 мл

ОБЛЕПИХА

200 мл 160
1000 мл 570

ГРЕЙПФРУТ 390
200 мл

ЯБЛОКО 390
200 мл

ВОДА

ノンアルコール

ВОДА ШАМБАЛА 330
ГАЗ 585 мл

ВОДА ШАМБАЛА 330
НЕ ГАЗ 585 мл

ВОДА 170
TOKYO 585 мл

МЫ ЗАЖИГАЕМ

Звёзды



стань
частью
команды

