



«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:



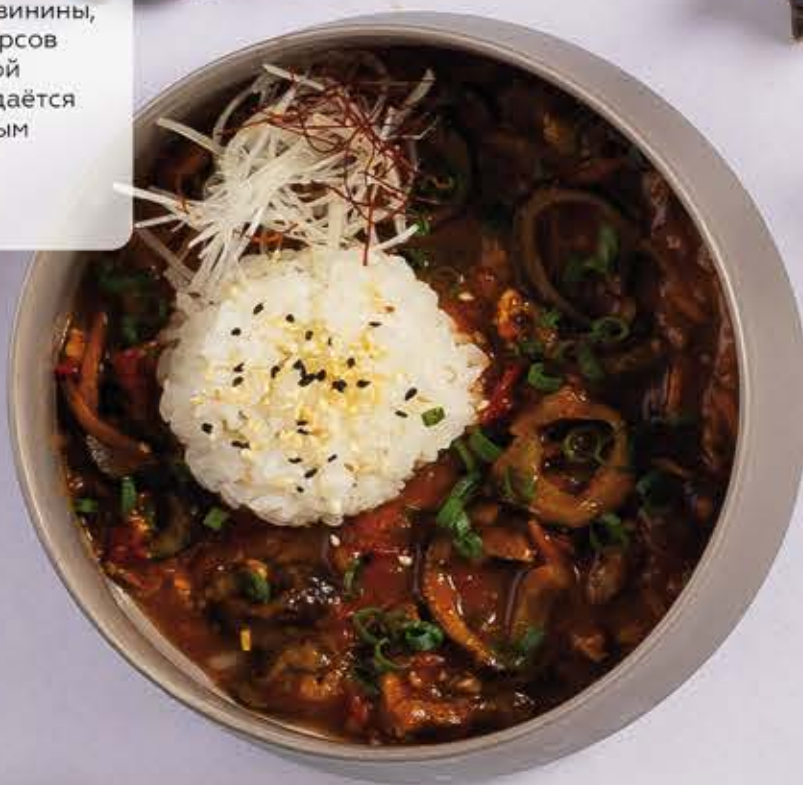
Информационные партнеры:



Скоблянка по-приморски

Скоблянка из кукумари, 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



АКВА МЕНЮ

АЗБУКА
МОРЯ

Камчатский краб является императором глубин Японского моря. Его белоснежное мясо содержит витамины А, В, С и Рр, а также железо, фосфор, кальций и перечень других микроэлементов. Рекомендуем вам попробовать это блюдо, приготовленное на пару



Краб камчатский

1000 г | 4500 ₽

Камчатский краб, приготовленный на пару. Подаётся с чесночно-масляным соусом

М

идии отличаются высокой питательной ценностью. Особенно те, что добываются около Владивостока: они богаты белками, витаминами, жирными кислотами, минералами, включая йод и омега-3. Также в Японии мидии считаются символом двух любящих сердец

B12

Омега 3

FE

Запеченные мидии Грея

- Мидия Грея, запечённая в соусе горгондзола с кусочками сыра горгондзола
- Мидия Грея, запечённая в томатном соусе с сыром пармезан и украшенная зелёным луком
- Мидия Грея, запечённая в сливочном соусе, украшенная кинзой

1 шт | 350 ₽

3 шт | 990 ₽



Мидии Том Ям

Мидии, обжаренные на сливочном масле в тайском соусе Том Ям. Украшаются кинзой, острым маслом и долькой лимона, подаются с чиабаттой

270 / 50 г | 690 ₽



Мидии в сырном соусе с горгондзой

Мидии, обжаренные на сливочном масле в сырном соусе с горгондзой. Блюдо украшается кусочками сыра горгондзола, подаётся с чиабаттой

270 / 50 г | 690 ₽



У

стрица Приморская — это яркий афродизиак, что обитает на берегах Дальнего Востока и содержит высокое количество липидов. Маака — фермерская устрица из Китая, выращенная в чистых водах Жёлтого моря, отличается мясистой консистенцией и шелковистой текстурой

А

Омега 3

В



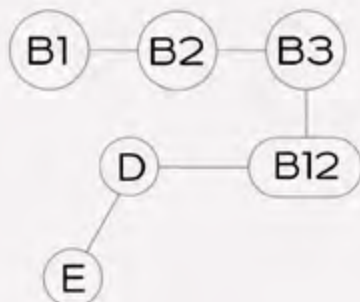
*ПРИ ЗАКАЗЕ
СЕТА УСТРИЦ ВИНО
В ПОДАРОК

6 ШТ | 1 БОКАЛ
12 ШТ | 2 БОКАЛА

Устрица Приморская / Маака
Живая приморская устрица / Маака.
Подаётся с лимоном и малиновым
уксусом
1 ШТ | 360 / 320 ₽

**Сет из устриц
Приморская / Маака**
6 ШТ | 2100 / 1900 ₽
12 ШТ | 4200 / 3800 ₽

Спизула. скрытый "драгоценный камень" океана. Её нежное мясо с тонким ореховым послевкусием — секрет элитных азиатских ресторанов. Благодаря высокому содержанию незаменимых аминокислот и микроэлементов она идеальна для здорового питания

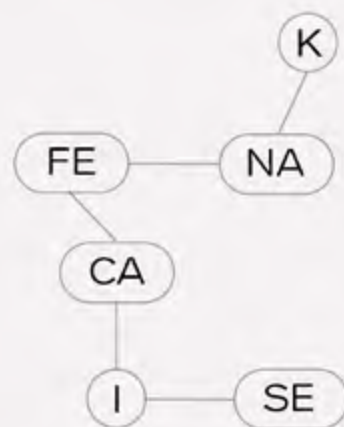


Спизула

Очищенная дальневосточная спизула.
Подаётся с васаби и соевым соусом

1 шт | 490 ₽

Анадара. Её кровь является мощнейшим энергетиком, обладает тонизирующим эффектом и очень полезна для мужского здоровья. В плотном мясе этих моллюсков натрия, цинка, железа, кальция, йода, калия и селена намного больше, чем в мясе любых морских рыб



Анадара

Очищенная анадара в соусе шисо.
Подаётся с кровью анадары, васаби и имбирём

1 шт | 530 ₽



ребешок — жемчужина среди морепродуктов. В его нежной текстуре вся сила холодных вод Японского моря, а его вкус — как первый луч солнца в морской пене. Единственный моллюск, чей белок усваивается на 98%, а сам он признан афродизиак в 15 культурах

B12

B3

E



Дальневосточный гребешок

Очищенный дальневосточный гребешок, подаётся с лимоном

1 шт | 410 ₽

Сет из гребешков

6 шт | 2450 ₽

12 шт | 4900 ₽



Гребешок запечённый

Дальневосточный гребешок, запечённый под сырным соусом

1 шт | 530 ₽

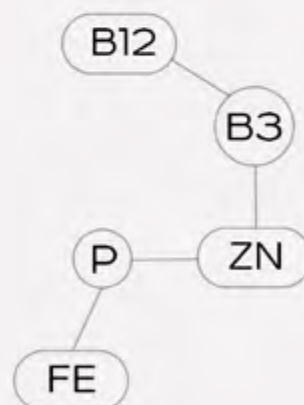


Гребешок жареный

Дальневосточный гребешок, обжаренный на сливочном масле с чесноком

1 шт | 410 ₽ 3 шт | 1230 ₽

Мия — кулинарный символ Приморья и единственный моллюск, способный закапываться на метровую глубину, впитывая всю чистоту океана. Обладает нежным сладковатым вкусом с выраженным морским ароматом, но менее интенсивным, чем у мидий или устриц



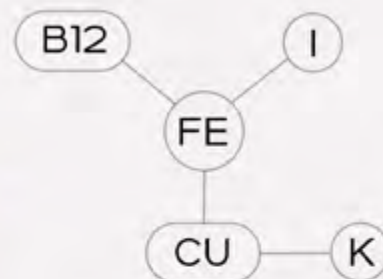
Мия

Мия, обжаренная на сливочном масле с чесноком

1 шт | 550 ₽

Т

репангу воздвигнут единственный в мире музей во Владивостоке. Он считается «эликсиром бессмертия» в азиатской народной медицине и зовется "морским женьшенем". Настойку из этих морских жителей использовали как средство от всех болезней



Трепанг пятиминутка

Трепанг пятиминутка в соусе на основе соевого соуса, перца чили, кинзы и зелёного лука. Украшается красным луком, подаётся с имбирём и васаби

1 шт | 670 ₽

Ё

ж морской — самый известный из дальневосточных деликатесов и рекордсмен по содержанию витамина B12. Его количество в четыре раза выше, чем в говяжьей печени. А также морской ёж богат витамином Е, который нормализует работу репродуктивной системы



Морской ёж

Икра серого морского ежа. Подаётся с перепелиным яйцом

1 шт | 290 ₽



СЕТ

из свежих морепродуктов — прекрасное сочетание разнообразных вкусов морских обитателей и их пользы. Набор идеален для здоровья и гастрономического наслаждения!



Дальневосточный сет из морепродуктов

2500 ₽

Сет из анадара с кровью, спизулы, устрицы, гребешка, трепанга и морского ежа. Подаётся с перепелиным яйцом, малиновым уксусом, лимоном, имбирём и васаби

ビジネスランチ БИЗНЕС-ЛАНЧИ

Предложение действует
с понедельника по пятницу с 11:00 до 16:00



2 БЛЮДА
И НАПИТОК

490 ₽



3 БЛЮДА
И НАПИТОК

650 ₽

НАПИТКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОЙ ЦЕНЕ:



ДОМАШНЕЕ
ВИНО 125 мл
290 ₽



ПИВО TOKYO
BEER 300 мл
210 ₽



BUD ALCOHOL
FREE 330 мл
170 ₽



КОФЕ
АМЕРИКАНО
140 ₽



КОФЕ
КАПУЧИНО
170 ₽



КОФЕ
ЛАТТЕ
170 ₽



ЧАЙ
ЧЁРНЫЙ
80 ₽



ЧАЙ
ЗЕЛЁНЫЙ
80 ₽



МОРС
ЯГОДНЫЙ
120 ₽



ДЕСЕРТ ДНЯ 230 ₽

Информацию по десертам уточняйте у официанта

*Фотографии блюд в меню могут отличаться от реальной подачи.

*Ресторан не несёт ответственности за аллергические реакции, вызванные индивидуальной непереносимостью ингредиентов. Описания блюд в меню могут не содержать детальной информации о входящих ингредиентах. Уточняйте информацию о подробном составе блюд у официанта.

БИЗНЕС- ЛАНЧИ



ПОНЕДЕЛЬНИК

Запечённый ролл с креветкой 125 г,
суп с говядиной и омлетом 200 г, лапша
рамен со свиной кацу 200 г, напиток



月曜日

ВТОРНИК

Запечённый ролл с мидиями 125 г, суп с курицей и яйцом 200 г, рис терияки с кацу из говядины и свинины 200 г, напиток



火曜日

СРЕДА

Запечённый ролл с масляной рыбой 125 г, суп-кимчи с курицей 200 г, курица с картофельными дольками 200 г, напиток



水曜日

БИЗНЕС- ЛАНЧИ

 +  +  490 ₽
 +  +  +  650 ₽

ЧЕТВЕРГ

Цезарь ролл 125 г, мисо суп
с креветкой 200 г, белая рыба
с картофельным пюре 200 г, напиток



木曜日

ПЯТНИЦА

Запечённый ролл с курицей 125 г, Том Ям с курицей 200 г, кацу с рисом в соусе карри 200 г, напиток

金曜日



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 ₽



Баклажаны с грибами шиитаке

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

150 г | 370 ₽



Мидии гриль

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

150 г | 640 ₽

Кушияки-сет

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

240 г | 950 ₽



Темпура с овощами

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

120 / 30 г | 350 ₽



Эби фрай

Тигровые креветки
в хрустящей корочке.
Подаются с сырным
соусом

75 / 30 г | 430 ₽

Кани муни

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

90 / 30 г | 550 ₽





Ассорти фрай

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

300 / 30 г | 870 ₽

Темпура с морепродуктами

Креветки, кальмар, минтай, грибы эноки в хрустящем кляре. Подаются с соусом на основе острого перца чили, чеснока, имбиря и соевого соуса

160 / 30 г | 570 ₽



Куриные стрипсы карри

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

230 г | 570 ₽



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 ₽



Шёлковый тофу

Маринованный тофу в соусе на основе якинику, чеснока и имбиря. Украшается зелёным луком и миксом кунжута

60 / 20 г | 310 ₽



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 Том Ям

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

150 г | 450 ₽



Гёдза со свининой

360 ₽

Японские пельмени с начинкой из свинины. Подаются с соусом на основе кунжутного масла, острого перца чили, чеснока, имбиря и соевого соуса

Гёдза с креветкой

450 ₽

Традиционные японские пельмени с начинкой из креветки, зелёного лука, горошка и моркови. Подаются с соусом на основе кунжутного масла, острого перца чили, чеснока, имбиря и соевого соуса

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



Китайские пельмени на пару

Классические китайские пельмени с начинкой из свинины, шпината и креветки. Подаются с соусом на основе кунжутного масла, острого перца чили, чеснока, имбиря и соевого соуса

140 / 30 г | 380 ₽

Китайские пельмени фрай

Классические китайские пельмени с начинкой из свинины, шпината и креветки. Подаются с соусом на основе кунжутного масла, острого перца чили, чеснока, имбиря и соевого соуса

90 / 30 г | 380 ₽





Гёдза с креветкой в сливочном соусе

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

140 г | 480 ₽



Гёдза с крабом

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

150 г | 590 ₽



Гёдза Го Бао Жоу

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

125 г | 450 ₽

САЛАТЫ

サ ラ ダ

Салат с шёлковым тофу и печёными перцами

Салат с кремом на основе сыра фета и вяленых томатов, с шёлковым тофу, огурцами, томатами черри, печёным перцем, грибами эноки, миксом салата и красным луком, с азиатской заправкой. Украшается чипсами нори.

180 г | 470 ₽





Цезарь с курицей

180 г | 570 ₽

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



Салат с тунцом гриль

190 г | 550 ₽

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



Салат с томатами и хрустящими баклажанами

250 г | 450 ₽

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



Салат с лососем терияки

160 г | 490 ₽

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



Салат с авокадо

140 г | 420 ₽

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



Цезарь с креветкой

160 г | 590 ₽

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



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 ₽



Сифудо сарада

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

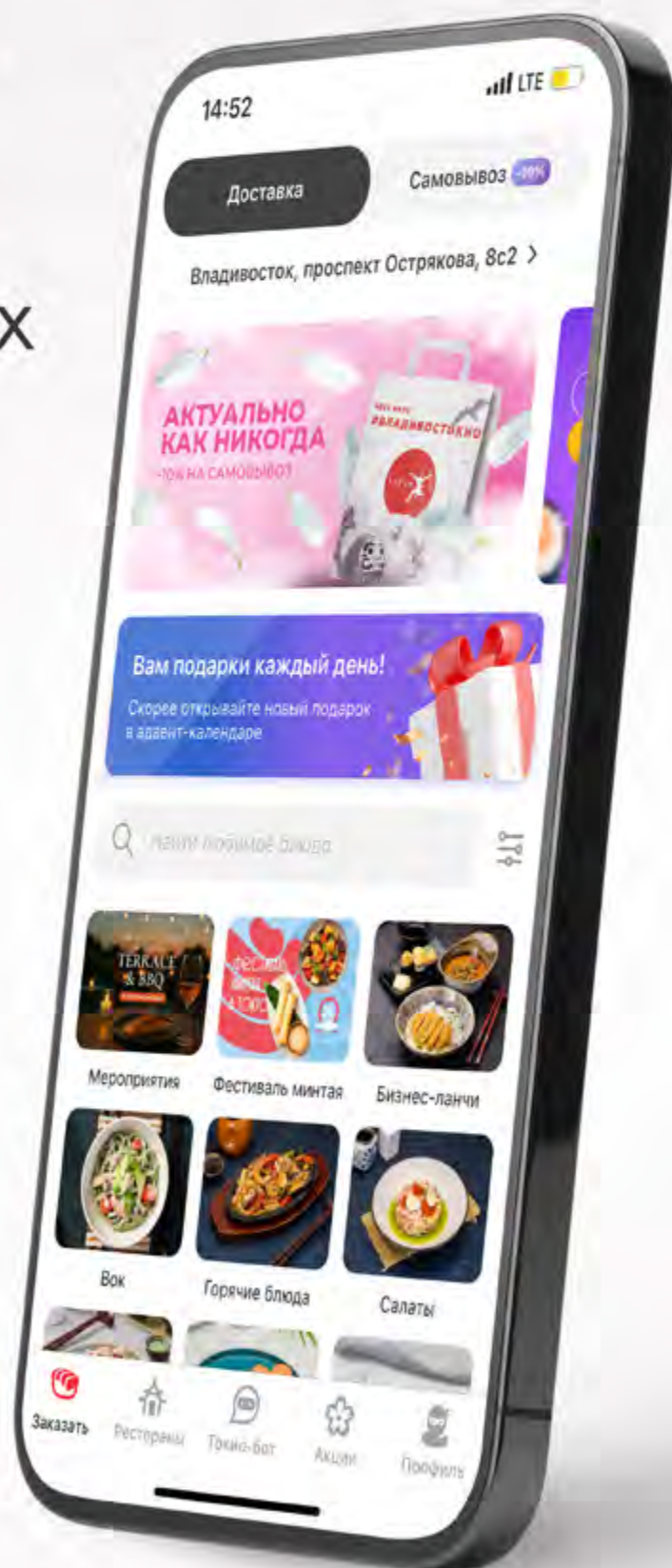
130 г | 490 ₽

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 ₽





Том Кха

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

300 г | 560 ₽



Дальневосточная уха из двух видов рыб

Уха с лососем, палтусом, картофелем, водорослями вакамэ и луком-пореем. Украшается кинзой

300 г | 590 ₽

Мисо рамен со свининой

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

650 г | 730 ₽





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 ₽





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

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

300 г | 560 ₽

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 230 г | 630 ₽

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



Сырный вок с беконом 250 г | 550 ₽

Вок с лапшой рамен, обжаренной с беконом, томатами, шпинатом под сливочно-сырным соусом



Ясай тяхан 220 г | 410 ₽

Жареный рис с овощами в соусе терияки



Тори тяхан 220 г | 430 ₽

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



Вок с говядиной в перечном соусе 250 г | 570 ₽

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



Вок с грибами и стеклянной лапшой 250 г | 570 ₽

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



Вок Том Ям 250 г | 630 ₽

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



Вок с копчёной курицей 250 г | 530 ₽ и лапшой удон

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



Вок с курицей 250 г | 470 ₽ и лапшой рамен

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



Вок со свиной 250 г | 490 ₽ и лапшой удон

Лапша удон со свиной, грибами шиитаке, перцем и луком-пореем в соусе терияки. Украшается зелёным луком и кунжутом



Сифудо тяхан 220 г | 490 ₽

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



Тофу с овощами 250 г | 450 ₽

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

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

熱
い

Курица по-сычуаньски

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

230 г | 630 ₽





Стейк из лосося

200 г | 1200 ₽

Стейк из лосося с шампиньонами, капустой пак-чой и брокколи в соусе якинику. Украшается луком-пореем



Стейк из палтуса

240 г | 1300 ₽

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



Кальмар фаршированный морепродуктами

230 г | 750 ₽

Кальмар, фаршированный крабом и креветкой в сливочном соусе кальби. Украшается кольцами зелёного лука, фурикакэ и зелёным маслом



Кацу кари

250 г | 450 ₽

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

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 ₽

Кацу-дон

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

300 г | 510 ₽



Морепродукты аля БИФ

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

250 г | 980 ₽



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 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 ₽

Жареный рис с курицей терияки

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

250 г | 490 ₽



Говядина в сливочном соусе с картофельным пюре

Говядина, обжаренная в сливочном соусе с шампиньонами. Подаётся с картофельным пюре. Украшается зеленым луком и луком фри

250 г | 490 ₽

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. Украшается нитями чили и фурикакэ

250 г | 680 ₽





Бургер с говядиной

Бургер с булочкой, говяжьей котлетой, релишем из огурцов, плавленым сыром, листьями салата и соусами васаби и барбекю

290 г | 650 ₽



Куриные крылышки по-корейски

250 г | 690 ₽

Куриные крылышки во фритюре в сладко-остром соусе и кунжute. Украшаются зелёным луком



Говядина на чугунке

250 г | 630 ₽

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



Шогояки со свиной и овощами темпура

250 г | 530 ₽

Слайсы свинины в имбирно-чесночном соусе с грибами шиитаке, шампиньонами, зелёным перцем чили и овощами темпура с устричным соусом. Украшается зелёным луком, миксом кунжута и нитями лука-порей



Жареный гребешок со стрелками чеснока

200 г | 990 ₽

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

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 тунга

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 ₽**



Ролл с масляной рыбой и угрём

Ролл с масляной рыбой, угрём, сливочным сыром и омлетом. Украшается трюфельным майонезом

8 шт | 265 / 15 г | **690 ₽** 4 шт | 130 / 15 г | **415 ₽**



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 ₽**



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 ₽**



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 ₽**

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 ₽**





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 ₽**

Запечённый ролл с белой рыбой

Урамаки ролл в икре тобико со сливочным сыром, огурцом, омлетом, запечённый с белой рыбой, лососем, спайси соусом и сыром. Украшается зелёным луком, соусами унаги и тонато

8 шт | 270 / 15 г | **580 ₽**

4 шт | 135 / 15 г | **350 ₽**



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 малосольного 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 ₽**

Тунна 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 васабики. 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 BBQ, 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 трубач

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 /
с тунцом / 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
масляной рыбы 45 / 50 г | 450 ₽



Сашими из трюбача 45 / 50 г | 490 ₽



Сашими
из осьминога 45 / 50 г | 490 ₽



Сашими 45 / 50 г | 730 ₽
из морского ежа



Сашими 45 / 50 г | 490 ₽
из гребешка



Сашими 45 / 50 г | 410 ₽
из креветки



Сет из сашими

360 / 250 г | 3200 ₽

Лосось, угорь, осьминог, гребешок, креветка, тунец, масляная рыба, трубоч



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

Десерт

Таёжный сникерс

Десерт с миндальным бисквитом,
заварным кремом, шоколадным ганашем,
кедровым орехом, соусом из облепихи.
Украсается шишками

170 г | 530 ₽





Чизкейк Сан-Себастьян

Чизкейк Сан-Себастьян,
подаётся с тёплым
карамельным соусом

160 г | 470 ₽

Шоколадный фондан

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

90 / 50 г | 450 ₽



Павлова с вишней / клубникой

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

150 г | 470 ₽



Шоко рору

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

125 г | 410 ₽

Фруксу Рору

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

125 г | 410 ₽



Шарлотка

Бисквит с яблоком, подается с солёной карамелью и мороженым

160 г | 450 ₽



Медовик

150 г | 450 ₽

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



Сырники

150 г | 390 ₽

Нежные творожные сырники со сметаной и вишневым вареньем



Моти Малина-ваниль

65 г | 190 ₽

Японский десерт из нежного рисового теста с начинкой малина-ваниль

Моти Кофе

65 г | 190 ₽

Японский десерт из нежного рисового теста с начинкой на основе кофе

Моти Манго-маракуйя

65 г | 190 ₽

Японский десерт из нежного рисового теста с начинкой манго-маракуйя

Ассорти моти

270 г / 3 шт. | 570 ₽



Наполеон с клубникой

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

130 г | 490 ₽

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 ₽



Клубничный тар-тар

Изысканный десерт из клубники под муссом из пюре манго. Украшается вафельной крошкой и клубникой

140 г | 410 ₽

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 ₽

Уссурийск

Артём

Владивосток

Находка

ВЛАДИВОСТОК

TOKYO MORE

Бурачка, 16

+7 (423) 262-27-77

TOKYO HOME

Пр-т 100-лет Владивостоку, 50а

+7 (423) 2-707-707

TOKYO

Светланская, 121

+7 (423) 236-77-777

TOKYO KAWAII

Семёновская, 7в

+7 (423) 2-44-77-77

TOKYO

Пр-т Острякова, 8

+7 (423) 222-77-77

TOKYO GINKGO

Шилкинская, 4а

+7 (423) 260-60-06

АРТЁМ

TOKYO Фрунзе, 54 +7 (42337) 9-88-77

УССУРИЙСК

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

НАХОДКА

TOKYO Пр-т Мира, 2 +7 (4236) 61-77-77





パール
BABARP

СПЕШЛ МЕНЮ

ノンアルコール



КАДЖИТСУ

ノンアルコール

Текила, лимон, лайм, рябина, макадамия, тимьян, пена из шиповника, шоколадная палочка с кокосом и малиной

120 мл 590

ЮМЭ

ノンアルコール

Аперитив, ревень, клубника, вино совиньон
блан, мята, содовая, сублимированная
клубника в йогурте

190 мл 590



ХИБИКИ

アルコール

Джин, апельсиновый ликёр, хвоя,
мандарин, пало санто, тоник,
юдзу, лимон, сублимированный
кумкват, веточка розмарина

150 мл 590



ЮКИМИ

ノンアルコール

Джин, настойка Онегин Курага,
хурма, макадамия, лайм, физалис

120 мл 590



ШИРАЮКИ

アルコール

Джин, крыжовник, пало санто,
сладкий зеленый перец, молочный
улун, лимон, сублимированный
зелёный апельсин

120 мл 590



ИРОРИ

ノンアルコール



Вино красное, настойка Онегин
Черноплодная рябина, пало санто,
рябина, макадамия, тимьян, физалис 270 мл **590**

КАБОЧА РАФ

ノンアルコール



Матча тыквенная, сироп тыквенный,
сливки 250 мл **390**

ЧАЙ АКАРИ

ノンアルコール



Чай дальневосточный хвойный, сосновый
сироп, хвоя, сосновые почки, розмарин,
цукаты, брусника 600 мл **590**

ЧАЙ СЕЙРАН

ノンアルコール



Чай дальневосточный травяной, мандарин,
хвоя, можжевельник, сосновые почки,
розмарин, физалис 600 мл **590**

АЛКОГОЛЬНЫЕ
НАПИТКИ

アルコール



ПЭШИН САУЭР

アルコール

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

120 мл 590

ГРАНАТ БАЗИЛИК

アルコール



Совиньон блан, гранат,
базилик, сахарная пудра

180 мл 590

УМЭ

アルコール



Виски, лайм, лимон, слива,
каберне совиньон

160 мл 590

ЛАВАНДОВЫЙ ДЖИН

アルコール



Лавандовый джин, лаванда,
лайм, мёд, синий чай

130 мл 590

ТАЙКИРИ

アルコール



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

120 мл 590

УНКАЙ

アルコール

Джин, цитрусовое саке, лимон,
милкис, сок юдзу, содовая

160 мл 590

КЛОВЕР КЛАБ

アルコール

Джин, сухой вермут, лайм,
малиновая пена

155 мл 590

МЯТНЫЙ ДЖИН

アルコール

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

120 мл 590

МИЛКИС АПЕРОЛЬ

アルコール



Аперитив, милкис, лайм,
мармелад из апельсина

170 мл **590**

МИДОРИ

アルコール



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

180 мл **590**

ЯБЛОКО-ЛАВАНДА-МАФФИН

アルコール



Джин, игристое вино, яблоко, маффин,
лаванда, мёд, чипс яблока, взрывная
карамель

190 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

ДРАЙ МАРТИНИ Джин, сухой вермут 90 мл	640	ДАЙКИРИ Ром, лайм, сахар 100 мл	640	КРОВАВАЯ МЭРИ Водка, томатная сангрита 190 мл	640
ГИМЛЕТ Джин, лайм, сахар, лист лайма 100 мл	640	НЕГРОНИ Джин, красный вермут, биттер, апельсин 90 мл	640	МАРГАРИТА Текила, трипл сек, лайм, сахар, соль 100 мл	640
НЬЮ-ЙОРК САУЭР Виски, лайм, каберне совиньон 100 мл	640	МОХИТО АЛКОГОЛЬНЫЙ / БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ Ром, содовая, лайм, мята / Содовая, лайм, мята, сок лимона 170 мл 640/390		ПИНА КОЛАДА Ром, ананас, кокос, пало санто 190 мл	640
АПЕРОЛЬ СПРИТЦ Аперитив, игристое вино, содовая, апельсин 200 мл	640			МАРТИНИ ФИЕРО Martini Fiero, тоник, апельсин 150 мл	640

ГЛИНТВЕЙН

アルコール

БЕЛЫЙ ГЛИНТВЕЙН Белое вино, ваниль, мёд, анис, корица, гвоздика, кардамон, лист лайма, груша, яблоко, апельсин, лимон 180 мл	470
БЕЛЫЙ ГЛИНТВЕЙН БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ Ваниль, мёд, анис, корица, гвоздика, кардамон, лист лайма, груша, яблоко, апельсин, лимон 180 мл	370
КРАСНЫЙ ГЛИНТВЕЙН Красное вино, ваниль, мёд, анис, корица, гвоздика, кардамон, брусника, клубника, апельсин, лимон 180 мл	470
КРАСНЫЙ ГЛИНТВЕЙН БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ Ваниль, мёд, анис, корица, гвоздика, кардамон, брусника, клубника, апельсин, лимон 180 мл	370

НАСТОЙКИ

アルコール

ГРАНАТ-БАЗИЛИК 220
40 мл

БРУСНИКА-ПИХТА 220
40 мл

КРЕМ-
ЛЕМОНГРАСС 220
40 мл

ГРУША-
МОЛОЧНЫЙ УЛУН 220
40 мл

БАНАНОВЫЙ КРЕМ-
ЛИМОНЧЕЛЛО 220
40 мл

Любые вкусы можно
заказать сетом
из 5-ти настоек

200 мл 870



ПИВО

アルコール

РАЗЛИВНОЕ ПИВО

アルコール

TOKYO BEER	290/360	TOKYO BEER	290/360	HOEGAARDEN	330/440
Светлое фильтрованное		Тёмное фильтрованное		Пшеничное нефильтрованное	
300/500 мл		300/500 мл		300/500 мл	

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

アルコール

EL CAPULCO	330	ABBE BRUNE	330	BUD	240
Светлый лагер		Тёмный эль		Безалкогольное	
400 мл		330 мл		330 мл	

ЯПОНСКОЕ ПИВО

アルコール

ASAHI Японский рисовый лагер 330 мл 540	KIRIN ICHIBAN SHIBORI	620	SAPPORO BLACK LABEL	710
	Светлое		Светлое	
	500 мл		500 мл	
	OTARU BEER	590		
	Безалкогольное, светлое			
	330 мл			

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

アルコール

ВИСКИ

アルコール

BLACK RAM BOURBON FINISH Болгария 40 мл	310	THE FAMOUS GROUSE FINEST Шотландия 40 мл	340	JIM BEAM APPLE Америка 40 мл	470
JIM BEAM Америка 40 мл	470	JAMESON Ирландия 40 мл	470	AKASHI BLENDED Япония 40 мл	570
AUCHENTOSHAN AMERICAN OAK Шотландия 40 мл	570	MONKEY SOULDER Шотландия 40 мл	620	MAKERS MARK Америка 40 мл	620
MACALLAN 12 Шотландия 40 мл 1590		HERIOSE LE CLASSIQUE Франция 40 мл	810	TOGOUCHI PREMIUM Япония 40 мл	840
		TOGOUCHI SAKE CASK FINISH Япония 40 мл	880		

ДЖИН

アルコール

ТЕКИЛА

アルコール

HOPPERS ORIGINAL DRY 40 мл	270	HOPPERS MANDARIN & ROSEMARY 40 мл	270	AGAVITA BLANCO 40 мл	390
HOPPERS LAVENDER & THYME 40 мл	270	ROKU JAPANESE CRAFT GIN 40 мл	490	AGAVITA GOLD 40 мл	390

КОНЬЯК

アルコール

НОЙ ТРАДИЦИОННЫЙ 7 ЛЕТ 40 мл	370	FRANCOIS DE MARTIGNAC VS 40 мл	540	FRANCOIS DE MARTIGNAC VSOP 40 мл	670
------------------------------------	-----	--------------------------------------	-----	--	-----

ВОДКА

アルコール

ПАРКА 40 мл	240	ОРТОДОКС 40 мл	270	SCHMIDT SUPREME 40 мл	290
BELUGA TRANSATLANTIC 40 мл 390		ОРГАНИКА КЛАССИК 40 мл	290	ОРГАНИКА БРУСНИКА САГАН ДАЙЛЯ 40 мл	290
		BELUGA NOBLE 40 мл	330	ONEGIN 40 мл	360

РОМ

アルコール

RON CALADOS WHITE 40 мл	310	RON CALADOS CARIBBEAN SPICED 40 мл	340	RON CALADOS DARK 40 мл	340
BRUGAL ANEJO 40 мл	390				

ЛИКЕРЫ И НАСТОЙКИ

アルコール

ONEGIN GOURMET ГРЕЙПФРУТ 40 мл	340	ONEGIN GOURMET КУРАГА 40 мл	340	ЛИКЁР JAGERMEISTER 40 мл	420
ONEGIN GOURMET ЧЕРНОПЛОДНАЯ РЯБИНА 40 мл	340	СЕТ ЯГОДНЫХ НАСТОЕК ONEGIN GOURMET 80 мл 690		XENTA АБСЕНТ 40 мл	420
ONEGIN GOURMET ВИШНЯ 40 мл	340				

БЕРМУТ

アルコール

MARTINI FIERO 80 мл	410	MARTINI BIANCO 80 мл	410	MARTINI ROSSO 80 мл	410
MARTINI EXTRA DRY 80 мл	410				

ИГРИСТОЕ

ワイン

АЛЕАТИКО РОЗОВОЕ АВТОРСКОЕ ВАЛЕРИЙ ЗАХАРЬИН Крым, Россия Брют	БЛАН ДЕ БЛАН ШАРДОНЕ АВТОРСКОЕ ВАЛЕРИЙ ЗАХАРЬИН Крым, Россия Брют	БАЛАКЛАВА МУСКАТ ЗОЛОТАЯ БАЛКА Крым, Россия П/сладкое
125 мл 420	125 мл 420	125 мл 450
250 мл 840	250 мл 840	250 мл 900
750 мл 1990	750 мл 1990	750 мл 2490
НУВОЛЕ БРЮТ КУБАНЬ ВИНО Таманский п-ов, Россия Брют	PROSECCO EXTRA DRY BRUNI Венето, Италия Экстра драй	ASTI BRUNI Пьемонт, Италия Сладкое
125 мл 450	125 мл 580	750 мл 3990
250 мл 900	250 мл 1160	
750 мл 2490	750 мл 3490	
CREMANT DE DIE MONGE GRANON Долина Роны, Франция Брют	CAVA SUMARROCA RESERVA BODEGUES SUMARROCA Каталония, Испания Экстра брют	PROSECCO ROSE ARGEO RUGGERI Венето, Италия Брют
750 мл 4490	750 мл 4990	750 мл 4290

БЕЛОЕ

ワイン

СОВИНЬОН БЛАН ВАЛЕРИЙ ЗАХАРЬИН Крым, Россия Сухое	ШАРДОНЕ/ВИОНЬЕ МЕЗЫБЬ Кубань, Россия Сухое	VERDEJO RUEDA VINA ALBALI FELIX SOLIS Кастилия и Леон, Испания Сухое
125 мл 390	125 мл 490	125 мл 440
250 мл 780	250 мл 980	250 мл 880
750 мл 1990	750 мл 2490	750 мл 2690
GEWURZTRAMINER HANS BAER Рейнхессен, Германия П/сладкое	VINHO VERDE BRANCO MARE & GRILL Винью Верде, Португалия П/сухое	PINOT GRIGIO VALDADIGE SANTI Трентино Альто-Адидже, Италия сухое
125 мл 510	125 мл 510	125 мл 580
250 мл 1020	250 мл 1020	250 мл 1160
750 мл 2990	750 мл 2990	750 мл 3490
RIESLING URBAN NIK WEIS Мозель, Германия П/сухое	TORRONTES LA LINDA LUIGI BOSCA Мендоса, Аргентина Сухое	CHENIN BLANC SIMONSIG Стелленбош, Южная Африка Сухое
125 мл 590	750 мл 3790	750 мл 3990
250 мл 1180		
750 мл 3590		
SAUVIGNON BLANC PADDLE CREEK LAKE ROAD Мальборо, Новая Зеландия П/сухое	PFEFFERER COLTERENZIO Трентино Альто-Адидже, Италия П/сухое	GAVI LL VALENTINO LA SCOLCA Пьемонт, Италия Сухое
750 мл 4290	750 мл 4590	750 мл 5290

КРАСНОЕ

ワイン

СИРА - МУРВЕДР ВАЛЕРИЙ ЗАХАРЬИН Крым, Россия Сухое	СЕМИСАМ КРАСНОЕ ШУМРИНКА Кубань, Россия Сухое	SANGIOVESE TERRE ALLEGRE Апулия, Италия П/сладкое
125 мл 390	125 мл 450	125 мл 470
250 мл 780	250 мл 900	250 мл 940
750 мл 1990	750 мл 2490	750 мл 2790
CAMDEN PARK SHIRAZ BYRNE VINEYARDS Южная Австралия, Австралия П/сухое	PINOT NOIR RESERVA SANTA CAROLINA Центральная Долина, Чили Сухое	CHIANTI CONTI SERRISTORI Тоскана, Италия Сухое
125 мл 510	125 мл 540	750 мл 3290
250 мл 1020	250 мл 1080	
750 мл 2990	750 мл 3290	
MALBEC LA LINDA LUIGI BOSCA Мендоса, Аргентина Сухое	CRIANZA ARIENZO MARQUES DE RISCAL Риоха, Испания Сухое	GRAND BATEAU ROUGE CHATEAU BEYCHEVELLE Бордо, Франция Сухое
750 мл 3790	750 мл 4290	750 мл 5290

ОРАНЖЕВОЕ

ワイン

ОРАНЖ ЛОКО ЧИМБАЛИ

Крым, Россия | Сухое

750 мл 2990

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

РОЗОВОЕ

ワイン

ДОМАШНЕЕ

ワイン

Б/А

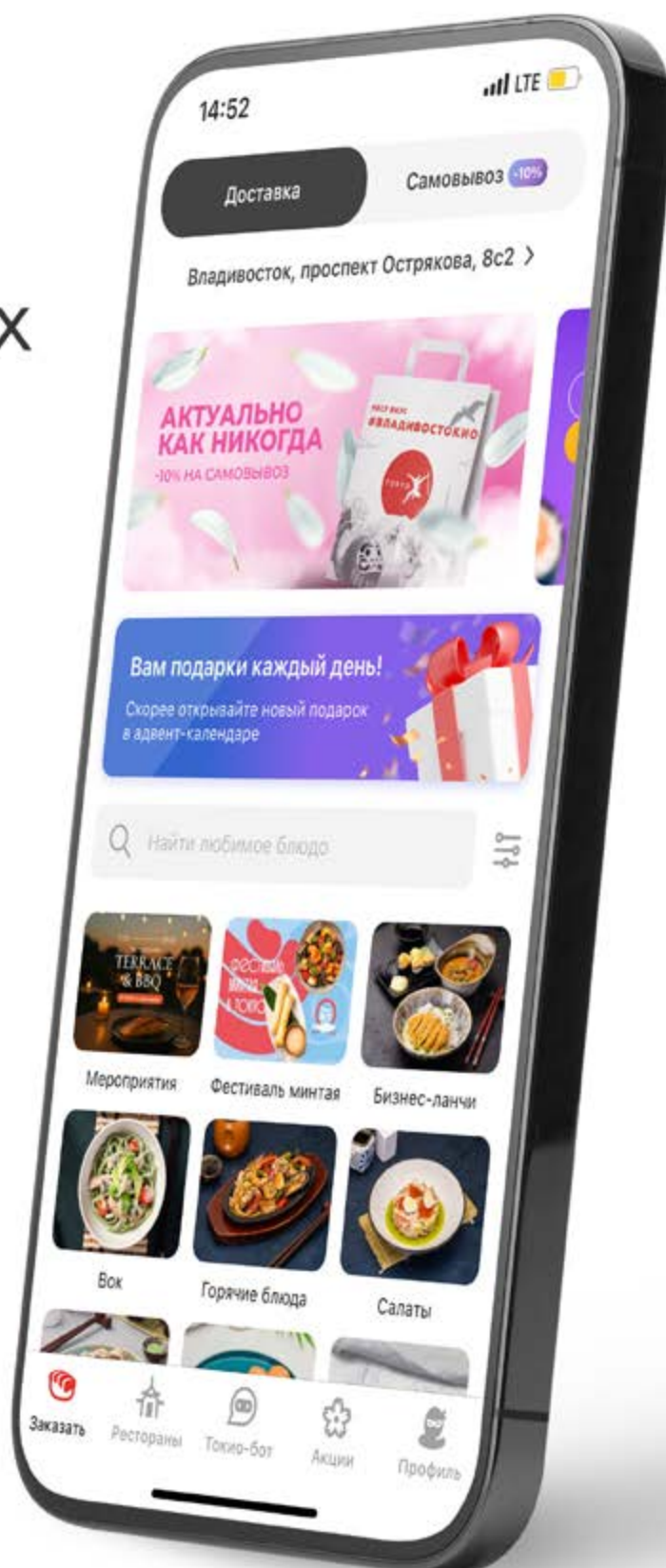
ワイン

PINOT GRIGIO BLUSH ROSE CIELO Венето, Италия П/сухое	TOKYO WINE WHITE / RED Сухое П/сладкое 125 мл 420 250 мл 840 750 мл 2490	CABERNET-TEMPRANILLO VINA ALBALI Кастилия Ла Манча, Испания
125 мл 510		750 мл 2690
250 мл 1020		
750 мл 2990		
GRAN FEUDO ROSADO BODEGAS CHIVITE Наварра, Испания Сухое		RIESLING HANS BAER Рейнхессен, Германия
750 мл 3490		750 мл 2690

УСТАНОВИ ПРИЛОЖЕНИЕ



И ПОЛУЧИ **300**
ПРИВЕТСТВЕННЫХ
БОНУСОВ



НАПИТКИ РЕГИОНОВ ЯПОНИИ

日本語



ОСАКА

日本語

ЛИКЁР CHOYA SARARI YUZU

Фруктовый ликёр
с соком юдзу

80 мл 620



ЛИКЁР CHOYA UJI GREEN-TEA UMESHU

Чайный ликёр
с добавлением
плодов Умэ

80 мл 620



ЛИКЁР THE CHOYA SINGLE YEAR

Десертный ликёр
с добавлением плодов
Умэ из региона Кишу

80 мл 620



ХЁГО

日本語

САКЭ HAKUSHIKA KASEN KARAKUCHI

Классическое саке
из риса сорта
Ямаданиски

80 мл 340



САКЭ HAKUSHIKA KASEN CHOKARA

Классическое саке
изготовленное на основе
легендарной воды
Миямидзу

80 мл 620



ЯМАНАСИ

日本語

ВИНО SAINTE NEIGE KANIKAOUSHIRO

Сорт винограда:
Косю 70%, Ниагара 20%,
Вердельо 10%

Класс: ординарное
белое полусухое

125 мл 490

720 мл 2990



САКЭ HAKUSHIKA HONJOZO NAMACHOZO

Классическое саке
изготовленное на основе
риса со степенью
шлифовки 30%

300 мл 2290



САКЭ HAKUSHIKA GINJO NAMACHOZO

Производится на основе
воды Миямидзу и риса
Ямаданиски со степенью
шлифовки 40 %

300 мл 2290



ВИНО SAINTE NEIGE FUKAMINOARUCA

Сорт винограда: Мускат
Бейли А 70%, Мерло 30%

Класс: ординарное
красное полусухое

125 мл 490

720 мл 2990



ЭХИМЭ

日本語

САКЭ UMENISHIKI UMESHU

Ликер на основе
сливы нанко и сётю

80 мл 620

720 мл 5990



Подаётся холодным



Подаётся горячим

АИДЗУ

日本語

САКЭ ALLADIN YUZU

На основе риса
Ханафубуки
и с добавлением
сока юдзу

300 мл 3290



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ
НАПИТКИ

ノンアルコール



ЛИМОНАД КИВИ-ЯБЛОКО

ノンアルコール

Киви, яблоко, содовая

200 мл 330 700 мл 790

КЛАССИЧЕСКИЙ ЛИМОНАД ノンアルコール

Лайм, лимон,
содовая

200 мл 330
700 мл 790



ЛИМОНАД ЧЕРЕШНЯ-МЯТА ノンアルコール

Черешня, мята,
содовая, лист лайма

200 мл 330
700 мл 790

ТРОПИЧЕСКИЙ ЛИМОНАД ノンアルコール

Манго, маракуйя,
содовая

200 мл 330
700 мл 790



ЛИМОНАД МАЛИНА-ПЛОМБИР ノンアルコール

Малина, пломбир,
содовая

200 мл 330
700 мл 790

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,
сгущенное молоко

350 мл 410

ФРУЗИ КЛУБНИКА-БАНАН

ノンアルコール



Клубника, банан, сок персиковый,
банановая крошка

350 мл 410

МОЛОЧНОЕ НЕБО

ノンアルコール

Лемонграсс, мёд, молоко, корица,
анис, кардамон, гвоздика, синий чай 600 мл 590



ЖИМОЛОСТЬ - КЛОПОВКА

ノンアルコール

Жимолость, лимонник, сок юдзу,
клоповка, жасминовый чай

600 мл 590

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**

ЧАЙ ФРУКТОВО-ТРАВЯНОЙ

ノンアルコール

ДРУЗЬЯ МАНГО
500 мл

330

ИВАН-ЧАЙ
500 мл

290

ДОМАШНИЕ ТРАВЫ
500 мл

290

КРАСНОЕ ЯБЛОКО
500 мл

330

ГРЕЧИШНЫЙ ЧАЙ
500 мл

290

МАЛИНА-МЯТА
500 мл

330

ЧАЙ ЧЕРНЫЙ

ノンアルコール

АССАМ
500 мл

290

КАРАМЕЛЬ-БАНАН
500 мл

310

ЭРЛ ГРЕЙ
500 мл

290

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

КОФЕ И КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

ノンアルコール

ЭСПРЕССО 30 мл	170	ЛАТТЕ 250 мл	290	ГЛАССЕ 130 мл	270
КАПУЧИНО 200 мл	270	АМЕРИКАНО 180 мл	180	КЛАССИЧЕСКИЙ РАФ 300 мл	360
ДВОЙНОЙ КАПУЧИНО 300 мл	360	АМЕРИКАНО С МОЛОКОМ 200 мл	190	МАТЧА ФИСТАШКА- КОКОС 350 мл	360
МАТЧА ЛАТТЕ ЗЕЛЁНЫЙ 250 мл	290	Любой напиток можно сделать на альтернативном молоке +100		МАТЧА ЛАТТЕ СИНИЙ 250 мл	290
АЙС МАТЧА ЛАТТЕ ЗЕЛЁНЫЙ 250 мл	290			АЙС МАТЧА ЛАТТЕ СИНИЙ 250 мл	290
КАКАО С ЗЕФИРОМ 300 мл	260	ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД 250 мл	290		

АВТОРСКИЙ КОФЕ

ノンアルコール

ЛАВАНДОВЫЙ РАФ 330 мл	360	ЭСПРЕССО ТОНИК 190 мл	290	АЙС ЛАТТЕ 250 мл	290
ТАЙ 340 мл	360				

RED BULL

ノンアルコール

КЛАССИЧЕСКИЙ 250 мл	370	СО ВКУСОМ АРБУЗА 250 мл	370	СО ВКУСОМ ИРГИ 250 мл	370
С ТРОПИЧЕСКИМ ВКУСОМ 250 мл	370	СО ВКУСОМ БЕЛОГО ПЕРСИКА 250 мл	370	СО ВКУСОМ ЧЕРНИКИ 250 мл	370
БЕЗ САХАРА 250 мл	370				

НАПИТКИ

ノンアルコール

СОК RJ ЯБЛОКО		СОК RJ ТОМАТ		ТОНИК EVERVESS	240
300 мл	240	300 мл	240	250 мл	
1000 мл	610	1000 мл	610		
СОК RJ ВИШНЯ		СОК RJ АПЕЛЬСИН	300 мл 240 1000 мл 610	EVERVESS COLA CLASSIC	240
300 мл	240			250 мл	
1000 мл	610				
СОК RJ ПЕРСИК				EVERVESS COLA ZERO	240
300 мл	240			250 мл	
1000 мл	610				

ФРЕШ

ノンアルコール

МОРКОВЬ	340	АПЕЛЬСИН	340	ГРЕЙПФРУТ	390
200 мл		200 мл		200 мл	
ЯБЛОКО	390				
200 мл					

МОРС

ノンアルコール

ДЕТОКС-ВОДА

ノンアルコール

КЛЮКВА-ВИШНЯ		ОБЛЕПИХА		ЛИМОН-ОГУРЕЦ-МЯТА	170
200 мл	160	200 мл	160	500 мл	
1000 мл	570	1000 мл	570		

ВОДА

ノンアルコール

ВОДА ШАМБАЛА ГАЗ	330	ВОДА ШАМБАЛА НЕ ГАЗ	330	ВОДА TOKYO	170
585 мл		585 мл		500 мл	



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

TOKYO

520

Детский обед с куриным и овощным шашлычками, картофельными
слайсами с кетчупом, овощным
роллом и фруктовым салатом

325/30 г



Бенто 1

Бенто 2



520

Детский обед с куриными наггетсами, макаронками, мини-сосисками, подается с кетчупом, овощным салатом "Витаминка" и фруктовым роллом

350/30 г

Ролл 3 сыра

440

Тёплый ролл с тремя видами сыра и сосиской
260 г



Дон Гамбургеро

290

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



картошка фри

150

Картофель фри
с кетчупом
100/30 г

Раз гва фри

340

Куриные наггетсы, картофель
фри, картофельные дольки
и картофельные шарики,
подаются с кетчупом
200/30 г

290

Хрустящие куриные
стрипсы
с кетчупом
150/30 г

Куриные стрипсы

Фрикадельки с лапшой



290

Спагетти с мясными
фрикадельками и овощами
в сливочном соусе и соусе
унаги

230 г

290

Цветные макарошки
в сырном соусе

230 г



Макарошки с сыром

Куриный суп с фрикадельками



260

Куриный бульон с мясными
фрикадельками, макаронками
и огурцом
220 г

Картофельное пюре с шашлычками



290

Нежное картофельное пюре
с куриным и овощным шашлычками
220 г

пельмешки куна-дз

290

Мини-пельмешки, отваренные
в курином бульоне, подаются
с кетчупом

130/30 г

130

Салат из свежих огурцов,
моркови и сладкого перца
120 г

Салат витамишка

230

Сладкий салат из персиков,
клубники и банана
с клубничным соусом

135 г

Фруктовый салат

с
з
о
р
о
ж
е
н
ы
м

320

Вафли с шариком сливочного
мороженого и карамельным
соусом

(Блюдо готовится более 20 мин.)

170 г

170

Воздушные домашние
блинчики с топпингами
на выбор: сгущенное
молоко, вишнёвое
варенье, сметана

120/30 г

Блины

Классический

290

Классический молочный коктейль с соком персика, ванильным сиропом, пеной из маршмеллоу и попкорном. Украшается банановой крошкой

250 мл

290

Молочный коктейль с шоколадным топпингом, печеньем и пеной из маршмеллоу. Украшается крошкой печенья Орео

250 мл

печенье
-шо
ко
лаг

Клубника
-банан

290

Молочный коктейль с клубникой и бананом, пеной из маршмеллоу, клубничным сиропом и мармеладными мишками. Украшается малиновой пудрой

220 г

