



シーフード

М О Р Е П Р О Д У К Т Ы
И З А К В А Р И У М А

*Фотографии блюд в меню могут отличаться от реальной подачи.

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



ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ • ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ
КЛАССИКА • КЛАССИКА

Краб камчатский

4100 ₺ / кг

Камчатский краб, приготовленный на пару. Подается с чесночно-масляным и томатным соусами, и украшается лимоном



Быть во Владивостоке и не попробовать краба — это преступление, преступление для ваших вкусовых рецепторов, конечно! :) Рекомендуем вам попробовать камчатского краба, приготовленного на пару. Краб обладает не только невероятным вкусом, но и насыщен витаминами А, В, С и Рр, а также содержит натрий, калий, цинк, магний, йод и кальций.

Дальневосточный
гребешок 350 ₽

Очищенный дальневосточный гребешок,
подаётся с лимоном
1 шт

i

Тонкий сладковатый вкус, который
не спутаешь ни с чем, и моооре пользы —
это всё про морского гребешка.
В дальневосточных гребешках много
витамина В12, который способствует
кровообращению, очищает организм
от токсинов и поддерживает работу
головного мозга.

Сет из гребешков 1850 ₽ 3700 ₽
6 шт 12 шт

Гребешок жареный 550 ₽

Дальневосточный гребешок, обжаренный
в сливочном масле с чесноком
110 г



Гребешок запечённый 370 ₽

Дальневосточный гребешок, запечённый
под сырным соусом
1 шт



Мидии в томатном соусе 600 ₹

Чёрные мидии, обжаренные на сливочном масле с томатным соусом. Подаются с чиабаттой 350 / 40 г

Мидия запечённая 260 ₹

Дальневосточная мидия, запечённая в собственном соку с добавлением чеснока, сливочного масла и сливок 1 шт

i

Питательный состав и многообразие вариантов приготовления сделали дальневосточную мидию невероятно популярной. Мягкое и нежное мясо мидии содержит огромное количество витаминов, особенно В12, жирных кислот омега-3 и железа. Это делает её полезной для работы мозга, снижает воспаления в организме и ускоряет обмен веществ.



ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ • ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ
КЛАССИКА • КЛАССИКА
ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ • ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ



СИЛА МОРЯ • СИЛА МОРЯ • СИЛА МОРЯ • СИЛА МОРЯ • СИЛА МОРЯ • СИЛА МОРЯ • СИЛА МОРЯ • СИЛА МОРЯ • СИЛА МОРЯ • СИЛА МОРЯ

Вонголе в соусе биск

Моллюски вонголе, обжаренные на сливочном масле с чесноком и красным луком в соусе биск
300 г

610 ₺

i

Что объединяет средиземноморскую и дальневосточную кухни? Мы, как и жители солнечной Италии, очень любим вонголе. Это небольшие двустворчатые моллюски, нежное и мягкое мясо которых обладает неповторимым вкусом. Аутентичный деликатес укрепляет иммунитет и помогает снизить уровень холестерина.

СИЛА МОРЯ • СИЛА МОРЯ • СИЛА МОРЯ • СИЛА МОРЯ • СИЛА МОРЯ • СИЛА МОРЯ • СИЛА МОРЯ • СИЛА МОРЯ • СИЛА МОРЯ • СИЛА МОРЯ



Морской ёж

Икра серого морского ежа. Подается с соевым соусом и перепелиным яйцом
1 шт

250 Р

i

Пожалуй, один из самых известных дальневосточных деликатесов — морской ёж, который является рекордсменом по содержанию витамина В12. Его количество в четыре раза выше, чем в говяжьей печени. Он богат витамином Е, который нормализует работу репродуктивной системы, улучшает здоровье кожи, ногтей и волос.



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



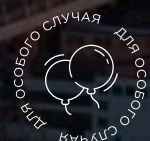
Блюдо, которое вы знаете



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 11⁰⁰ до 16⁰⁰

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

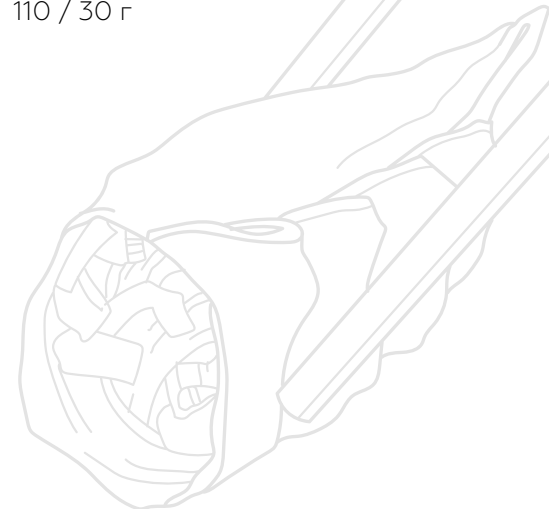
Гёдза – легендарные японские пельмени в форме изящного полумесяца из тонкого нежного теста с огромным разнообразием начинок. Своими корнями уходят в многогранную китайскую культуру, где впервые и были приготовлены. Однако именно в Японии их рецептура и вкус были доработаны до привычных и любившихся всему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



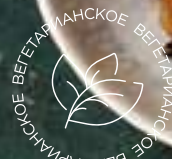
Харумаки с морепродуктами 390 ₺

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, лемонграссом, 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





Мисо суп 195 ₺

Традиционный японский суп из соевой пасты мисо и сыра тофу с водорослями вакамэ 200 г

Кимчи суп 350 ₺

Острый суп на основе мисо, с капустой кимчи, говядиной, тофу, яйцом и водорослями вакамэ. Украшается зелёным луком и кунжутом 400 г



A top-down view of a light blue ceramic bowl filled with a Japanese salad. The salad consists of several slices of pink salmon, a hard-boiled egg cut in half, green peas, and other vegetables. The bowl has a rustic, slightly textured 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

BOK

*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 свинойной
и лапшой удон** 430 ₽

Лапша удон со свинойной, 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 490 ₺
в перечном соусе**

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

О С Н О В Н Ы Е
Б Л Ю Д А

*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. Подаётся 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 креметта, 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





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



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 ТО 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



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



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



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 ₺

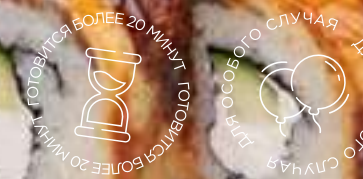
Набор из роллов: Калифорния 1/2, Филадельфия лосось 1/2, Сезам Ролл 1/2, Йоко Оно 1/2, Унаги Урамаки 1/2, Филадельфия Кунжут 1/2
На 2-3 персоны
655 г



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 тобико. 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.
Украшается 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. Украшается 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



*на фото гёдза со свиной
и шпинатом

Просканируйте QR-код
и ознакомьтесь с ассортиментом



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
ROSE 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 Острякова, 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

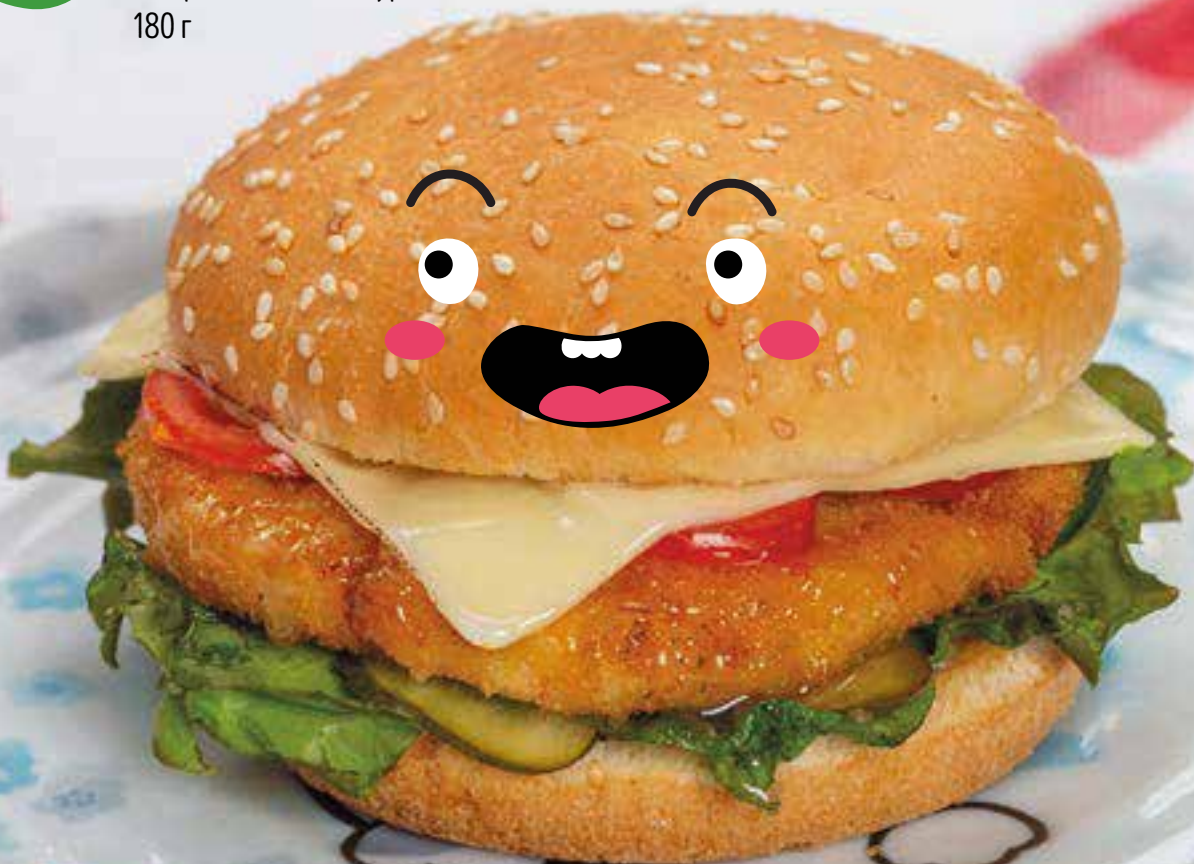


Если у вашего ребенка аллергия на какой-либо продукт, обязательно сообщите об этом вашему официанту.

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

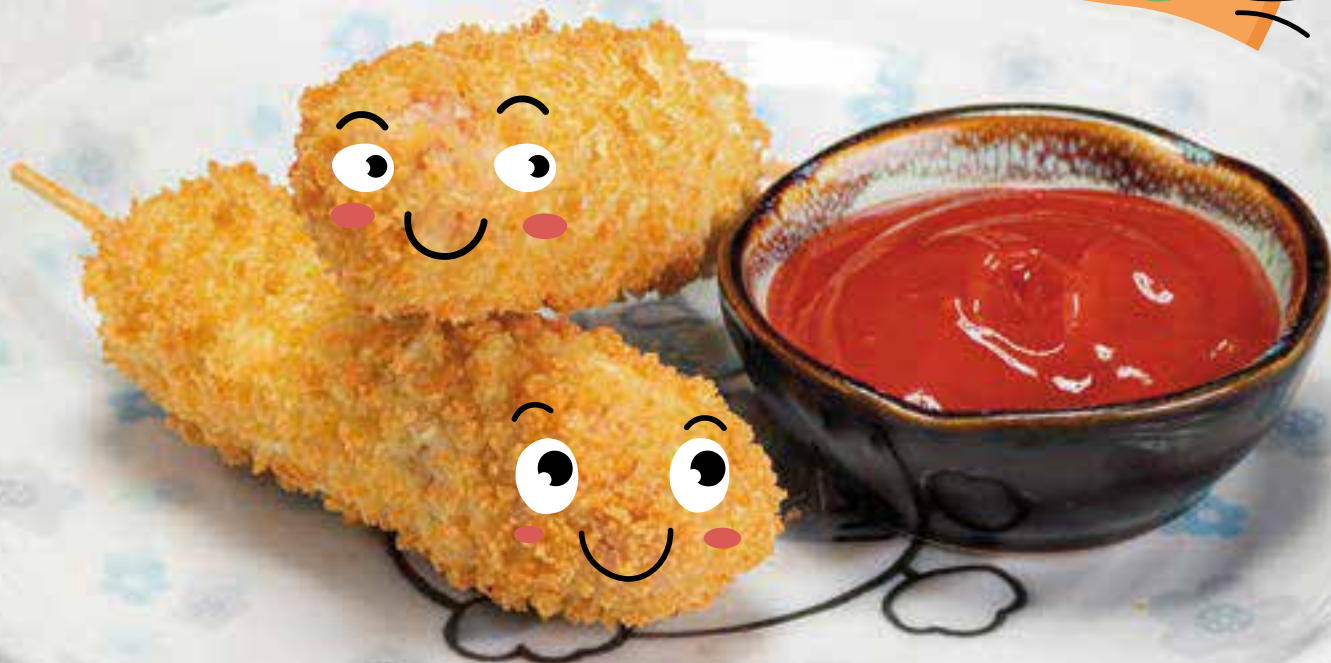
100

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

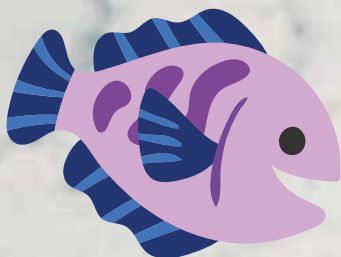


50

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.