



SOPA SAKE



SOPA SHIRUMONO

ENTRADAS

**ROLLO
DE MARLÍN**
(1PZA)

\$25

RELLENO DE VERDURA Y MARLÍN

**ROLLO
DE POLLO**
(1PZA)

\$22

RELLENO DE VERDURA Y POLLO

**ROLLO
DE VERDURA**
(1PZA)

\$15

**ESFERITAS
EMPANIZADAS**

\$35

POR FUERA: ARROZ Y EMPANIZADO
POR DENTRO: QUESO CREMA

**ESFERITAS
FURIKAKE**

\$30

POR FUERA: ARROZ Y CONDIMENTO
DE CAMARÓN
POR DENTRO: QUESO CREMA

ESFERA GRANDE **\$45**

POR FUERA: ARROZ Y EMPANIZADO
POR DENTRO: VERDURA, QUESO CREMA
Y SURIMI

ESFERA PRIME **\$60**

POR FUERA: TAMPICO, CHIPOTLE, ANGUILA
CEBOLLÍN Y EMPANIZADO
POR DENTRO: ESFERA GRANDE

**GYOZAS
DE RES**
(5PZAS)

\$60

**GYOZAS
DE CAMARÓN**
(5PZAS)

\$65

CAMARONES ROCA (6 PZAS)

CAMARONES TEMPURIZADOS, CHIPOTLE,
CAMA DE LECHUGA Y LIMÓN

\$75

AGUACATE RELLENO

AGUACATE RELLENO DE TAMPICO

\$65

MAKI HITO

SURIMI, AGUACATE, MANCHEGO,
ENVUELTOS EN EGG ROLL

\$60

PIZZA LORTH

CAMA DE ARROZ EMPANIZADA, ARRACHERA,
ELOTE, CHAMPIÑÓN, CHILES TOREADOS,
MANCHEGO Y SALSA DE ANGUILA

\$60

SOPAS



SAKE

\$75

SALMÓN,
CAMARÓN HARUSAME,
CEBOLLÍN Y WAKAME

MISO

\$70

SOPA DE SOYA,
UDON, BRÓCOLI,
TOFU, CHAMPIÑÓN,
WAKAME Y CEBOLLA

SHIRUMONO \$75

SOPA DE SOYA, UDON,
VERDURAS, CAMARONES
TEMPURIZADOS, NARUTO
Y CEBOLLÍN

TEMAKIS

SALMÓN

\$70

ARROZ, PEPINO, ZANAHORIA,
QUESO Y SALMÓN

CAMARÓN

\$60

ARROZ, CAMARÓN, AGUACATE
Y PEPINO

TAMPICO

\$60

ARROZ, AGUACATE Y TAMPICO

ONIGIRIS

FRURIKAKE

\$35

POR FUERA: ARROZ Y CONDIMENTO
DE CAMARÓN
POR DENTRO: QUESO CREMA

EMPANIZADO

\$45

POR FUERA: ARROZ Y EMPANIZADO
POR DENTRO: QUESO MANCHEGO
Y CAMARÓN

TAMPICO

\$40

POR FUERA: ARROZ Y NORI
POR DENTRO: TAMPICO

NIÑOS

PAPAS GAJO

\$45

NUGGETS DE POLLO

\$50

PALOMITAS DE POLLO

\$50

KUSHIAGE

\$70

NOTAS

CUALQUIER MODIFICACIÓN EN EL PLATILLO IMPLICA UN INCREMENTO EN
COSTO Y TIEMPO DE PREPARACIÓN.

TODOS LOS PLATILLOS SE PREPARAN AL MOMENTO.

EL CONSUMO DE MARISCOS CRUDOS ES RESPONSABILIDAD DEL COMENSAL

ENSALADA
TATAKI



ENSALADAS

SAPPORO \$90

LECHUGA, ZANAHORIA
PEPINO, QUESO CREMA,
MORRÓN, FIDEO Y POLLO

MIYAKO \$90

LECHUGA, ZANAHORIA, PEPINO,
CEBOLLA MORADA, AGUACATE,
ELOTE, SURIMI EMPANIZADO
Y GRAVY DE AJONJOLÍ

VIETNAMITA \$95

LECHUGA, TOFU, JITOMATE,
PIÑA, POLLO Y GRAVY
DE AJONJOLÍ

NOBUKO \$100

POLLO TERIYAKI, LECHUGA,
AGUACATE, CEBOLLA MORADA,
JITOMATE, MORRÓN Y SALSA THAI

TATAKI \$100

LECHUGA, ZANAHORIA,
SEAWEED, MANGO, AGUACATE
Y ATÚN

SHANGAI \$110

LECHUGA, AGUACATE, ZANAHORIA,
FRESA, JITOMATE, SALSA PANTHAI,
AJONJOLÍ NEGRO Y CAMARÓN

YAKIMESHI

ARROZ FRITO CON VERDURA, AGUACATE
Y QUESO CREMA

POLLO \$70

ARRACHERA \$75

CAMARÓN \$80

TAMPICO \$80

TOKIO \$95

CON POLLO, ARRACHERA
Y CAMARÓN

VERDURAS \$60

ARROZ FRITO CON VERDURAS

NINJA \$75

CON CERDO Y ACOMPAÑADO
CON SALSA NINJA

GOHAN

ARROZ AL VAPOR CON
QUESO CREMA Y AGUACATE

TRADICIONAL

\$55

TERIYAKI

\$60

CON POLLO Y SALSA TERIYAKI

A LA NARANJA

\$70

CON POLLO Y SALSA
A LA NARANJA

UNAGI

\$70

CON POLLO EN SALSA
DE ANGUILA

PREMIUM

\$75

CON TAMPICO, SALSA
DE ANGUILA Y AJONJOLÍ

TEKIT MIX

\$80

CON POLLO, CAMARÓN
Y SALSA TERIYAKI

BOWLS

EBY BOWL

\$125

YAKIMESHI, ZANAHORIA, CALABAZA,
CEBOLLA MORADA, MORRÓN, HUEVO,
CAMARÓN Y SALSA TERIYAKI

POKE EBY

\$110

GOHAN, BOLITAS DE QUESO MANCHEGO,
CAMARÓN, PLÁTANO MACHO, AGUACATE,
QUESO CREMA Y SALSA THAI

POKE TUNA

\$110

GOHAN, ATÚN, AGUACATE,
CHUCA Y PEPINO

TORI BOWL

YAKIMESHI, ZANAHORIA,
CALABAZA, CEBOLLA MORADA,
MORRÓN, HUEVO, POLLO
Y SALSA TERIYAKI

\$120



NOTAS

CUALQUIER MODIFICACIÓN EN EL PLATILLO
IMPLICA UN INCREMENTO EN COSTO Y
TIEMPO DE PREPARACIÓN.

TODOS LOS PLATILLOS SE PREPARAN AL
MOMENTO.

EL CONSUMO DE MARISCOS CRUDOS ES
RESPONSABILIDAD DEL COMENSAL



POKE EBY



NOTAS

CUALQUIER MODIFICACIÓN EN EL PLATILLO IMPLICA UN INCREMENTO EN COSTO Y TIEMPO DE PREPARACIÓN.

TODOS LOS PLATILLOS SE PREPARAN AL MOMENTO.

EL CONSUMO DE MARISCOS CRUDOS ES RESPONSABILIDAD DEL COMENSAL

MAKIS

tradicionales con surimi

NATURAL

\$65

POR FUERA: AJONJOLÍ MIXTO
POR DENTRO: PEPINO, QUESO CREMA,
Y ZANAHORIA

CALIFORNIA

\$65

POR FUERA: ALGA NORI
POR DENTRO: PEPINO, ZANAHORIA,
Y QUESO CREMA

FILADELFIA

\$75

POR FUERA: QUESO CREMA
POR DENTRO: PEPINO Y ZANAHORIA

EMPANIZADO

\$70

POR FUERA: EMPANIZADO
POR DENTRO: PEPINO, QUESO CREMA,
Y ZANAHORIA

AVOCADO

\$80

POR FUERA: AGUACATE Y AJONJOLÍ
POR DENTRO: PEPINO, QUESO CREMA,
Y ZANAHORIA

CAMBIA POR TU PROTEÍNA FAVORITA

CAMARÓN +\$10 SALMÓN +\$30 ATÚN +\$15

empanizados

SUPREMO

\$95

POR FUERA: EMPANIZADO, TAMPICO, AGUACATE,
CHIPOTLE Y AJONJOLÍ
POR DENTRO: PEPINO, ZANAHORIA, QUESO
CREMA Y SURIMI

TORI

\$99

POR FUERA: ENVUELTO EN POLLO Y EMPANIZADO
POR DENTRO: QUESO CREMA, ZANAHORIA
Y JALAPEÑO

EMPANIZADO HOT

\$85

POR FUERA: EMPANIZADO
POR DENTRO: QUESO MANCHEGO, CHILES
TOREADOS, CEBOLLÍN Y AGUACATE

FILADELFIA + EMPANIZADO

\$85

POR FUERA: QUESO CREMA Y EMPANIZADO
POR DENTRO: PEPINO, ZANAHORIA Y SURIMI

JALISCO \$85

POR FUERA: EMPANIZADO Y CHIPOTLE
POR DENTRO: CAMARÓN, RES Y AGUACATE

HACHI \$90

POR FUERA: EMPANIZADO
POR DENTRO: ARRACHERA Y QUESO MANCHEGO

SAMURAI \$90

POR FUERA: EMPANIZADO, CHIPOTLE Y
SALSA DE ANGUILA
POR DENTRO: CAMARÓN, TAMPICO Y AGUACATE

CHIZU \$85

POR FUERA: EMPANIZADO Y MANCHEGO
GRATINADO
POR DENTRO: PEPINO, ZANAHORIA, QUESO
CREMA Y SURIMI

especiales

DÍA BLANCO \$99

POR FUERA: QUESO CREMA, CAMARÓN,
SALSA DE LA CASA Y AJONJOLÍ
POR DENTRO: PEPINO, ZANAHORIA Y SURIMI

YAMATO \$110

POR FUERA: ARRACHERA, PAPA, CHILE TEMPURIZADO
Y SALSA BBQ ESPECIAL
POR DENTRO: AGUACATE Y QUESO CREMA

BANANA \$85

POR FUERA: PLÁTANO MACHO Y SALSA
DE ANGUILA
POR DENTRO: PLÁTANO MACHO, SURIMI
Y QUESO CREMA

FURIKAKE \$110

POR FUERA: QUESO CREMA, CONDIMENTO DE
CAMARÓN Y SALSA DE ANGUILA
POR DENTRO: AGUACATE, TAMPICO Y SALMÓN

KAKIAGE

POR FUERA: KAKIAGE Y SALSA THAI
POR DENTRO: QUESO CREMA, PEPINO
Y CAMARÓN TEMPURIZADO

\$110



TORINO \$99

POR FUERA: AJONJOLÍ MIXTO Y ACOMPAÑADO
CON SALSA DE AGUACHILE
POR DENTRO: CAMARÓN, AGUACATE
Y QUESO CREMA

MANDARIN \$99

POR FUERA: QUESO MANCHEGO, CEBOLLÍN,
CEBOLLA CRISPY Y SALSA DE CHIPOTLE
POR DENTRO: ARRACHERA, CHILES TOREADOS,
ELOTE Y AGUACATE

TIGER \$99

POR FUERA: AJONJOLÍ MIXTO, CAMARÓN TEMPURIZADO,
TAMPICO Y SALSA DE ANGUILA
POR DENTRO: PEPINO, QUESO CREMA Y AGUACATE

MASAGO \$110

POR FUERA: MASAGO Y AGUACATE
POR DENTRO: SALMÓN, PEPINO Y AGUACATE

NARUTO

POR FUERA: AGUACATE, MANGO, CHUCA,
MASAGO, AJONJOLÍ
Y SALSA DE ANGUILA
POR DENTRO: PEPINO, QUESO CREMA
Y CAMARÓN

\$110



MAKIS

especiales

YAKINIKU

POR FUERA: EGG ROLL, TAMPICO,
ATÚN BBQ ESPECIAL
Y AJONJOLÍ MIXTO
POR DENTRO: PEPINO, QUESO CREMA
Y ZANAHORIA

\$140



ROLL MON

POR FUERA: SALMÓN Y SALSA DE LA CASA
POR DENTRO: QUESO CREMA Y CAMARÓN

\$120

MAGURO

POR FUERA: ALGA NORI ACOMPAÑADA DE CORTES
DE SASHIMI Y SUMO DE PEPINO
POR DENTRO: PEPINO, AGUACATE Y ATÚN

\$140

TOKIO

POR FUERA: ALGA NORI TEMPURIZADO, MASAGO,
CEBOLLÍN, SALSA DE ANGUILA Y CHIPOTLE
POR DENTRO: QUESO CREMA, AGUACATE Y SURIMI

\$99

DRAGON

POR FUERA: MANGO O FRESA Y SALSA
DE ANGUILA
POR DENTRO: CAMARÓN TEMPURIZADO, QUESO Y
AGUACATE

\$85

THAI

POR FUERA: PALOMITAS DE POLLO Y SALSA
A LA NARANJA
POR DENTRO: CAMARÓN, ZANAHORIA, PEPINO
Y QUESO CREMA

\$90

GEISHA

POR FUERA: ALGA NORI, CEBICHE
DE ATÚN Y AJONJOLÍ
POR DENTRO: AGUACATE, QUESO
Y LECHUGA

\$150



PORCIÓN
TAMPICO
EXTRA: \$20



PLATILLOS

TEPPANYAKI

ZANAHORIA, CALABAZA,
BRÓCOLI, CEBOLLA,
CHAMPIÑÓN Y COL
· PROTEÍNA A ELEGIR

CAMARÓN \$135
ARRACHERA \$120
PESCADO \$120
POLLO \$120

TERIYAKI

PAPA, MORRÓN, CEBOLLA,
ELOTE, SALSA TERIYAKI
Y ARROZ BLANCO
· PROTEÍNA A ELEGIR

CAMARÓN \$135
ARRACHERA \$125
PESCADO \$125
POLLO \$125

SZECHUAN

SALSA SZECHUAN
CON ARROZ BLANCO
Y ENSALADA
· PROTEÍNA A ELEGIR

CAMARÓN \$150
ARRACHERA \$125
PESCADO \$125
POLLO \$125

MINIKU

CAMARÓN O PESCADO
AL MOJO DE AJO, ARROZ
FRITO, AGUACATE Y
ENSALADA TAILANDESA

CAMARÓN \$150
PESCADO \$120

KATTO MAGURO \$140

ATÚN TATAKI Y SALSA RAYU,
ACOMPAÑADO DE ENSALADA
TAILANDESA Y AGUACATE

POLLO O CERDO \$120 CANTONÉS

CHAMPIÑÓN, CEBOLLA, PIÑA,
SALSA AGRIDULCE, ARROZ BLANCO
Y POLLO O CERDO

SALMÓN \$220 TAILANDÉS

SALMÓN SELLADO, ARROZ BLANCO,
ENSALADA TAILANDESA
Y SALSA PANTHAI

EBI FRY \$160

CAMARONES ENVUELTOS EN
QUESO CREMA EMPANIZADOS,
ARROZ FRITO Y ENSALADA TAILANDESA

POLLO A \$130 LA NARANJA

POLLO CRISPY, SALSA A LA NARANJA,
ENSALADA TAILANDESA Y ARROZ BLANCO



NOTAS

CUALQUIER MODIFICACIÓN EN EL PLATILLO IMPLICA
UN INCREMENTO EN COSTO Y TIEMPO DE
PREPARACIÓN.

TODOS LOS PLATILLOS SE PREPARAN AL MOMENTO.

EL CONSUMO DE MARISCOS CRUDOS ES
RESPONSABILIDAD DEL COMENSAL

PASTAS

YAKIUDON

UDON, PIMIENTO MORRÓN,
ZANAHORIA, BRÓCOLI, CEBOLLA,
Y SALSA DE OSTIÓN

CAMARÓN \$140
ARRACHERA \$120
POLLO \$120

CHOW MEIN \$140

PASTA RAMEN, CEBOLLA MORADA,
CALABAZA, ZANAHORIA, CEBOLLÍN,
CAMARÓN Y SALSA DE OSTIÓN



NOODLE DE ARRACHERA \$120

UDON, CEBOLLA, PIMIENTO MORRÓN,
CHAMPIÑÓN, ARRACHERA, ELOTE,
SALSA TERIYAKI Y CILANTRO



RAMEN

TONKOTSU \$120

FONDO TONKOTSU, BELLY PORK,
ELOTE, WAKAME, NARUTO,
TOBAN DJAN Y CEBOLLÍN



SHOYU \$120

FONDO DE PESCADO, BELLY PORK,
CEBOLLÍN, ELOTE, WAKAME Y NARUTO



EBY \$140

FONDO TOM YUM, WAKAME, CEBOLLA
MORADA, ELOTE, GYOZA DE CAMARÓN,
NARUTO, CAMARÓN Y LIMÓN



RIB EYE \$150

FONDO DE PESCADO, RIB EYE, CEBOLLA
CRISPY, ELOTE Y CILANTRO



PAQUETES

YOKOHAMA

10 BOCADOS FILADELFIA
10 BOCADOS CALIFORNIA
10 BOCADOS EMPANIZADOS
10 ESFERITAS EMPANIZADAS
10 EMPANADAS MIXTAS
10 ROLLOS DE VERDURA
10 DEDOS DE QUESO
2 ENSALADAS TAMPICO

\$595

SAKAI

10 BOCADOS FILADELFIA
10 BOCADOS EMPANIZADOS
10 ESFERITAS EMPANIZADAS
1 YAKIMESHI DE POLLO
10 ROLLOS DE VERDURA
10 DEDOS DE QUESO
2 ENSALADAS TAMPICO

\$585

KIOTO

10 BOCADOS EMPANIZADOS
10 BOCADOS CHIZU
10 ESFERITAS EMPANIZADAS
10 ROLLOS DE VERDURA
1 ENSALADA TAMPICO

\$405

NAGOYA

10 BOCADOS FILADELFIA
10 BOCADOS EMPANIZADOS
10 BOCADOS CALIFORNIA
10 BOCADOS NATURAL
10 BOCADOS CHIZU
2 ENSALADAS TAMPICO

\$385

PORCIÓN
TAMPICO EXTRA: \$20

POSTRES

GALLETA DE LA FORTUNA (1PZA) \$6

POKIS \$55

HELADO TEMPURA (1PZA) \$55

ROLLO DE MANZANA \$40

HOJALDRE RELLENO DE MERMELADA A ELEGIR, CUBIERTO DE AZÚCAR Y CANELA, ACOMPAÑADO DE FRESA Y TIERRA DE OREO

CAMELADO \$50
GELATINA DE CAFÉ, CREMA IRLANDESA Y HELADO DE VAINILLA

SAKURA ROLL \$80

POR FUERA: QUESO CREMA, ÓREO, CHANTILLY Y CHOCOLATE
POR DENTRO: MERMELADA A ELEGIR, PLÁTANO Y QUESO CREMA

SAKURA ROLL



NOTAS

CUALQUIER MODIFICACIÓN EN EL PLATILLO IMPLICA UN INCREMENTO EN COSTO Y TIEMPO DE PREPARACIÓN.

TODOS LOS PLATILLOS SE PREPARAN AL MOMENTO.

EL CONSUMO DE MARISCOS CRUDOS ES RESPONSABILIDAD DEL COMENSAL



BEBIDAS

sin alcohol

ARBOLITO	\$22
LIMONADA	\$28
NARANJADA	\$28
CALPICO	\$28
CALPICO SABOR	\$30
POCARI	\$28
REFRESCO	\$25
RAMUNE	\$60
TE	\$25
CAFÉ	\$30
CAPUCCINO NATURAL	\$35
CAPUCCINO SABOR	\$38
CAPUCCINO BAILEYS	\$75

CERVEZAS

japonesa

LUCKY BUDA	\$80
ASAHI	\$85
SOPPORO PREMIUM 355ml.	\$85
SOPPORO LATA 600ml.	\$150

artesanal

FORTUNA SAKE ALE	\$70
------------------	------

nacional

XX LAGER	\$30
XX AMBAR	\$30
TECATE LIGHT	\$30
BOHEMIA CLARA	\$35
BOHEMIA OSCURA	\$35
HEINEKEN	\$40
CON CLAMATO	+ \$10
CLAMATO PREPARADO	\$25

cocteles

CLERICOT	\$55
JAPANESE	\$70
DERNIER	\$70
MOJITO	\$75
BAMBÚ	\$75
CALPI	\$70
PIÑA COLADA	\$70
PIÑADA SIN ALCOHOL	\$50

sake

sujeto a disponibilidad

OZEKI SAKE	COPA \$65
YAMADANISHIKI	\$195
SAWANOTSURU	\$190

variedades

WHISKY

PASSPORT	\$55
BUCHANAN'S	\$110

BRANDY

TORRES 10	\$60
TORRES 5	\$50

COGNAC

MARTEL V.S.O.P.	\$150
-----------------	-------

LICORES

BAILEYS	\$60
LICOR 43	\$70

tequilas

	COPA				BOTELLA INCLUYE 4 REFRESCOS		
	BCO	REP	AÑEJO		BCO	REP	AÑEJO
DON NACHO	\$60	\$70			\$600	\$700	
CENTINELA CLÁSICO	\$60	\$70			\$600	\$700	
CENTINELA	\$75	\$80			\$750	\$800	
TAPATÍO	\$80	\$90	\$120		\$800	\$900	\$1200
HERRADURA		\$100				\$1000	
7 LEGUAS	\$90	\$100			\$900	\$1000	
DON JULIO 70			\$130				\$1300

BOTELLA DE 1LT. EN TAPATIO, 7 LEGUAS Y CENTINELA CLÁSICO

vinos de mesa

			BOTELLA 750ml.
DON SIMÓN BLANCO	\$50	COPA	\$250
DON SIMÓN TINTO	\$55	COPA	\$250
RIUNITE TINTO	\$90	187ml.	\$260
RIUNITE BLANCO ESPUMOSO	\$98	187ml.	\$290
RIUNITE ROSADO	\$95	187ml.	\$270
LAS MORAS			\$260
CONCHA Y TORO	\$190	375ml.	\$260
L.A. CETTO			\$270
CASILLERO DEL DIABLO	\$95	375ml.	\$270
XA DOMEQ	\$190	375ml.	\$270

NOTAS

CUALQUIER MODIFICACIÓN EN EL PLATILLO IMPLICA UN INCREMENTO EN COSTO Y TIEMPO DE PREPARACIÓN.

TODOS LOS PLATILLOS SE PREPARAN AL MOMENTO.

EL CONSUMO DE MARISCOS CRUDOS ES RESPONSABILIDAD DEL COMENSAL

servicio a domicilio y pickup **348 783 5094**

MOCTEZUMA 118. ARANDAS, JALISCO, MÉXICO 47180 ARANDAS, JALISCO, MÉXICO

[Facebook](#) [Instagram](#) / TOKIOARANDAS



MOCTEZUMA 118. ARANDAS, JALISCO, MÉXICO 47180 ARANDAS, JALISCO, MÉXICO

[f](#) [@](#) / TOKIOARANDAS