

Quentes •

Yakissoba

Legumes
Frango
Carne
Camarão
Shiitake ou shimeji

Teppan Yaki com legumes

Peixe
Carne
Frango
Anchova
Camarão
Salmão
Lula
Misto

Yakimeshi risoto japonês

Legumes
Carne ou frango
Camarão
Shiitake ou shimeji

Furai - milanesa

Ostras
Lula
Carne
Frango

Tempurá

Camarão
Legumes
Misto

Guarnições •

Gohan (arroz branco)
Missoshiru (sopa de soja)
Tsukemono (conserva)

Sobremesas •

Mini-tortas • chocolate
Cheese-cake • cassis

Bebidas •

Sucos de Laranja
Água mineral
Água Pèrrier
Refrigerantes em lata
Ice Tea

Tônica Schweppes
Cerveja
Sake
Sake importado

Realizamos

•
Eventos

•
Buffet

•
Festas

Rua Prudente de Moraes, 1810
Ipanema • tel. 21 2540 5100
Rio de Janeiro

Rua Senador Dantas, nº 75 Lj.H
Centro • tel. 21 2240 5898
Rio de Janeiro

割烹
天海

TEN KAI
COZINHA JAPONESA
C E N T R O
D E L I V E R Y

Jppin Ryori • Entradas

Sunomono tradicional
Harumaki com legumes
Harumaki mix • combinação de 3 sabores
Guioza de frango
Hana-Nira
Bata-Yaki • shiitake ou shimeji
Chinguensai com shiitake
Hiyayakko • tôfu gelado
Aguedashi dôfu • tôfu quente
Sugaki • ostras no ponzú
Hot Tuna • atum crocante com shoyu e wassabi
Kaki Furai • ostras à milanesa
Yassaitame • legumes refogados

Yakimono •

Espetos

Carne
Frango
Camarão
Lula
Shiitake
Shimeji
Cebola

Sushi Bar •

Sashimi

Simples • 15 pç
Especial • 20 pç
Atum ou Serra • 15 pç
Salmão • 15 pç

Buri
Lula ou polvo • 15 pç
Buri Torô • 15 pç
Aji Torô • 15 pç
Torô • 10 pç.

Sushi Bar •

Sushi

Simples • 14 pç
(8 sushi, 6 tekka)
Especial • 25 pç
(13 sushi, 2 ovas, 3 tekka, 3 salmão grelhado e 4 califórnia)
Tenkai • 46 pç
(25 sushi, 3 ovas, 3 tekka, 6 sakemaki, 1 unagui, 4 califórnia e 4 salmão skin)

Usuzukuri • sashimi bem fino Tatakai - tartare

Pargo	Salmão
Salmão	Atum
Polvo	Xerelete

Combinados

Simples • 23 pç
(10 sashimi, 7 sushi e 6 tekka)
Especial • 39 pç
(16 sashimi, 10 sushi, 6 tekka, 3 salmão grelhado e 4 califórnia)
Tenkai • 56 pç
(20 sashimi, 13 sushi, 3 ovas, 6 tekka, 6 sakemaki, 4 califórnia e 4 futomaki)
King salmão simples • 21 pç
(8 sashimi, 7 sushi e 6 salmão grelhado)
King salmão especial • 31 pç
(12 sashimi, 8 sushi, 1 ova, 6 sakemaki e 4 salmão skin)

Combinados Atum-Salmão

Simples • 23 pç (10 sashimi, 7 sushi e 6 tekka)
Especial • 39 pç (16 sashimi, 10 sushi, 3 tekka, 3 sakemaki 3 salmão grelhado e 4 salmão skin)
Super • 56 pç (22 sashimi, 13 sushi, 6 tekka, 6 sakemaki, 8 salmão skin e 1 ikura)

Sushi Bar •

Okonomi - duplas

Salmão brüllé c/ Ikura	Torô
Salmão tatakai	Arenque marinado
Salmão ikura	Shiitake
Salmão skin c/ ikura	Salmão
Unagui	Atum
Uni	Serra
Sardinha	Pargo
Ostras	Polvo ou lula
Guessô	Massago
Buritorô	Ikura

Temaki Sushi (também no formato japonês charuto)

Tenkai • salmão, ikura e salmão skin
Ebiten • tempurá camarão
Unakyú • com pepino ou abacate
Uni • ouriço
Tatakai salmão
Califórnia
Salmão
Atum
Salmão skin
Ikura

Makimonos

Hot philadélfia	Salmão skin
Philadélfia light	Tekka
Aspargos especial	Kappamaki
Ebiten (tempurá camarão)	Sakemaki
Unagui (com pepino ou abacate)	Shiitakemaki
Salmão rool (pepino, massago, kani)	Futomaki
Tenkai maki (ikura, salmão, salmão skin)	
Oshinkomaki (nabo em conserva)	
Califórnia	
Califórnia especial	

Chirashi • Sushi

Simples
Simples • atum e salmão
Especial

Tekka • Don

Maguro • atum

Unadon

Unagui