

# CARDÁPIO MATSURI

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS

## 1 BEISEBOL / SOFTBOL



### YAKISOBA

Macarrão, legumes (repolho, cenoura, cebola, brócolis, couve flor), frango e carne bovina grelhados na chapa. Molho de carne.

R\$ 40,00 (800g)  
R\$ 50,00 (p/ viagem)

## 2 UDC



**CHOKO / MATCHA AISU**  
Sorvete nas opções de chocolate e Matcha  
R\$ 15,00

**CREAM SODA**  
Bebida gasificada com sorvete.  
Opções: melão, blue-berry e lichia

R\$ 20,00 (500ml)

## 3 DEKASSEGUI



**GYOZA** ...  
Recheio de carne suína e repolho temperado com nira, óleo de gergelim, shoyu, cebolinha, alho e gengibre. Cozido no vapor e grelhado na chapa. Servido com molho especial.

R\$ 5,00 (unidade)  
R\$ 15,00 (4 unidades)

## 4 ODORI



**PASTEL**  
Queijo / Carne / Frango / Pizza / Banana

R\$ 12,00 (unidade)

## 5 MIDÓ



**KARÊ RAISU**  
Prato quente simples, preparado com carne bovina, suína e legumes em pedaços (batata, cenoura, inhame, abóbora...), cozido com tempero em pó de Curry japonês (karê). É servido com arroz branco (gohan) e conserva de legume.

R\$ 28,00 (pequeno)  
R\$ 35,00 (grande)  
R\$ 38,00 (p/viagem)

## 6 NYORENJI

### SUKIYAKI

Cozido de carne bovina e legumes grelhados na chapa. Feito com molho shitake, com leve sabor adocicado. Servido com arroz ou macarrão.

R\$ 35,00



## 7 KARAOKÉ



**DORAYAKI**  
Massa waffle (panqueca) recheada. Opções: creme de baunilha, anko (doce de feijão azuki) e chocolate.

R\$ 7,00 (unidade)

## 8 VÔLEI



**HARUMAKI**  
Rolinho primavera, enrolado frito de massa crocante. Recheios de: queijo, carne bovina com legumes e banana com açúcar e canela.

R\$ 10,00 (unidade)



**BANANA CARAMELADA**  
Empanado frito de banana nani-ca, coberto com açúcar caramelada e gergelim.

R\$ 8,00 (unidade)

## 9 SEICHO NO IE



**FRANGO TERIYAKI DON**  
Arroz, frango, maionese caseira no estilo japonês, gergelin e cheiro verde.

R\$ 35,00  
R\$ 40,00 (p/ viagem)



**KARE UDON**  
Macarrão caseiro com legumes à base de molho cury.

R\$ 35,00  
R\$ 40,00 (p/ viagem)



## ESPETINHO DE CAMARÃO

Camarões temperados e empanado nos no espeto.

R\$ 15,00 (unidade)



### NIKUMAN

Pão recheado feito no vapor. Recheio de carne suína, repolho, cebolinha, cebola, e vários temperos. Servido com Shoyu ou Tarê.

R\$ 18,00 (unidade)



### MISSOSHIRU

Sopa feita com misso (pasta de soja), wakame, kombu, hondashi e cebolinha. Servida no copo de isopor.

R\$ 10,00 (copo 300 ml)



## 10 CENIBRAC



### KATSUDON

Prato quente, com gohan (arroz japonês), lombo de porco empanado, com caldo agridão e ovo. Leva cebolinha para finalizar.

R\$ 37,00 (500ml)  
R\$ 40,00 (p/ viagem)

## 11 KONKOKYO



### SOSU YAKI

Preparado com macarrão artesanal, vegetais (repolho, cenoura, cebolinha), carne bovina e molho a base de shoyu. Literalmente significa macarrão frito com molho. Há opção vegetariana.

R\$ 29,00  
R\$ 31,00 (p/viagem)



### TCHANPON

Preparado com macarrão artesanal, é composto de vegetais (repolho, cenoura, cebolinha), moyashi (broto de soja), kamaboko (massa de peixe), carne bovina e sopa. Há opção com frutos do mar e vegetariana.

R\$ 32,00  
R\$ 34,00 (p/ viagem)

R\$40,00 (com Frutos do Mar)  
R\$ 42,00 (p/ viagem)

## 12 PINHEIROS



**YAKISSAKANÁ DE ANCHOVA**  
**YAKISSAKANÁ DE TAINHA**

Peixe (Anchova ou Tainha) grelhado na manteiga, acompanha arroz oriental, satada de repolho, limão e sopa missoshiru.

R\$ 60,00 (Anchova)  
R\$ 50,00 (Tainha)

## SORVETE MOTI MOTI

Moti com sorvete. Opções: Coco, Manga, Morango, Açai, Doce de leite, Mottella, Macha, Baunilha, Chocolate.

R\$ 10,00 (unidade)



### SORVETES ESPECIAIS (SAMANCO, ENCHO, OUTROS)

Sorvete em formato de peixe, recheado com doce de feijão Azuki (típico da culinária oriental), chocolate ou morango e sorvete de baunilha, coberto com uma casquinha de biscoito crocante; ou em forma de sanduíche com camadas de bolo e sorvete.

R\$ 22,00 (unidade)



### WARABI MOTI

Doce do polvilho em cubo com leve cobertura de kinako (saborosa farinha de soja doce torrada).

R\$ 10,00 (unidade)

### KAREMAN

Pão feito no vapor com recheio de Kare.

R\$ 15,00 (unidade)

### CHOCOMAN

Pão feito no vapor com recheio de Chocolate.

R\$ 15,00 (unidade)

### TEMAKI SALMÃO

Sushi em cone, enrolado com nori (alga), Gohan (arroz), salmão, maionese, ovo, pepino, cenoura, cebolinha e wasabi (opcional).

R\$ 30,00 (unidade)

### TEMAKI FILADÉLFIA

Gohan (arroz), nori, salmão, cream cheese, ovo, pepino, cenoura, cebolinha e wasabi (opcional).

R\$ 30,00 (unidade)

### TEMAKI VEGETARIANO

Gohan (arroz), nori, cream cheese ou maionese, ovo, pepino, cenoura, cebolinha e wasabi (raiz forte).

R\$ 25,00 (unidade)

### KARAAGUÊ

Frango frito crocante por fora e suculento por dentro, com um delicioso sabor oriental.

R\$ 32,00

### MATSURI CORN DOG

Salsicha espetada em um palito e coberta com uma massa de farinha de trigo e fubá, além de temperos orientais. Após ser frito, sua camada crocante apresentará um sabor inigualável sendo possível apreciá-lo puro ou com molhos, como ketchup e mostarda.

R\$ 15,00 (unidade)

### MELONPAN

Pão doce típico japonês. Macio, redondo levemente adocicado. Assemelha-se a um melão por sua aparência, mas não tem o sabor da fruta.

R\$ 8,00 (unidade)  
R\$ 20,00 (pacote)

## 18 MARILDA



### BANDEJA URAMAKI FILADÉLFIA

Arroz japonês, gergelim, nori (alga), cream cheese e salmão cru.

R\$ 35,00 (10 unidades)

## 19 JODOSHU NIPAKUJI

### MITARSHI DANGÔ

Bolinho feito com pó de arroz glutinoso e tofu. Coberto com uma calda de shoyu e açúcar.

R\$ 12,00 (4 bolinhos)



### KAREMAN

Pão feito no vapor com recheio de Kare.

R\$ 15,00 (unidade)

### CHOCOMAN

Pão feito no vapor com recheio de Chocolate.

R\$ 10,00 (unidade)



### ZENZAI

Doce tradicional japonês feito com azuki (tipo de feijão vermelho) consumido especialmente no inverno.

R\$ 10,00 (170g)



### CHOUX CREAM

Recheado ricamente com creme de baunilha de leve sabor.

R\$ 15,00 (unidade)



### YAKIKUSHI

Espetinho, opção de carne bovina, frango, coração, linguiça toscana, Panceta e kaffka.

R\$ 8,00 (unidade)  
R\$ 15,00 (2 unidades)



### SUSHIS

Sushi Tradicional enrolado feito com gohan - arroz, nori - alga, cenoura, omelete, gengibre e vagem.

R\$ 45,00 (bandeja grande)  
R\$ 38,00 (bandeja pequena)

## 16 WAKABA TAIKO



### ICHIGO DAIFUKU

Mochi (massa de arroz japonês), anko (doce de feijão azuki) e morango fresco em seu interior.

R\$ 18,00 (unidade)



### KAREMAN

Pão feito no vapor com recheio de Kare.

R\$ 15,00 (unidade)



### CHOCOMAN

Pão feito no vapor com recheio de Chocolate.

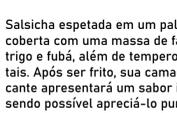
R\$ 10,00 (unidade)



### KARAAGUÊ

Frango frito crocante por fora e suculento por dentro, com um delicioso sabor oriental.

R\$ 32,00



### MATSURI CORN DOG

Salsicha espetada em um palito e coberta com uma massa de farinha de trigo e fubá, além de temperos orientais. Após ser frito, sua camada crocante apresentará um sabor inigualável sendo possível apreciá-lo puro ou com molhos, como ketchup e mostarda.

R\$ 15,00 (unidade)

## 17 GLÓRIA PARQUE VERDE



### SUSHIS

Sushi Tradicional enrolado feito com gohan - arroz, nori - alga, cenoura, omelete, gengibre e vagem.

R\$ 45,00 (bandeja grande)  
R\$ 38,00 (bandeja pequena)



### HAMBÚRGUER TERIYAKI

Hambúrguer grelhado de costela com alface, tomate e molho teriyaki

R\$ 30,00 (350g)

## 21 FLÁVIO



### LAMEN

Macarrão, ovo, legumes, negui - cebolinha verde, moyashi - broto de feijão, kamaboko - massa de peixe e carne (suína, frango ou bovina) com caldo especial.

R\$ 45,00 (700g)  
R\$ 46,00 (p/viagem)



### SASHIMI DE SALMÃO

Servido com wasabi, gengibre e molho de Shoyu.

R\$55,00

### SASHIMI MISTO

Tilápia e salmão.

R\$43,00



### KIMUCHI

Salada picante com acelga, cenoura, nabo pimentão, cenoura alho, gengibre, molho de maçã, molho de peixe, açúcar e pimenta coreana (gochugaru).

R\$ 15,00 (100g)



### MANDIOPAN

Fécula de mandica frita.

R\$ 15,00 (60g)



### TEMPURÁ DE SORVETE

Sorvete frito, sabores chocolate, flocos e morango.

R\$ 15,00 (80g)

### BATATA NO PALITO

Batata frita.

R\$ 12,00 (unidade)  
R\$ 20,00 (2 unidade)

## 23 TENRIKYO



### FUKASHIMANJU

Massa de farinha, recheado com doce de feijão azuki e cozido no vapor.

R\$55,00 (unidade)  
R\$30,00 (8 unidades)

## 24 TEREZA



### TEMPURA

Empanado de legume - celoba, vagem e cenoura.

R\$ 25,00 (6 unidades)



### SASHIMI MISTO

Tilápia e salmão.

R\$55,00

### SASHIMI MISTO

Tilápia e salmão.

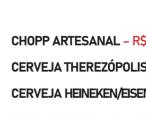
R\$43,00



### TEMPURÁ DE PEIXE

Empanado de peixe frito.

R\$ 31,00



### BOTAMOTI

Feito a base de feijão azuki com recheio de moti a base de arroz.

R\$ 30,00



### FUKUJINZUKE