



日本

RAMEN



Yushijiro Terraza Tonanitla Calle 16
de Septiembre. Tonanitla Centro



55 2530 2967

55 5932 2152



Yushijiro Acueducto



Acueducto esq. con Mameyes
Ojo de Agua, Tecámac Edo. Mex



55 4905 1932



55 5932 1553

Yushijiro Hacienda

Boulevard Ojo de Agua, Mza I, Lt I, Vivienda
s/n colonia Real Carrara C.P 55774



55 4061 3338



yushijiro_sushi_y_teppanyaki



Yushijiro sushi y teppanyaki

Entradas

Edamame

Frijol de soya tierno y cocido

Edamame Asado

Frito con un toque de aceite de ajonjolí y sishimi

Bonsai de Brócoli

Brócoli asado bañado en salsa de anguila con un toque de ajonjolí

Gyoza

6 rabillos japoneses rellenos con carne de cerdo y verdura



Yakimono

Asado a la plancha

Yakitori

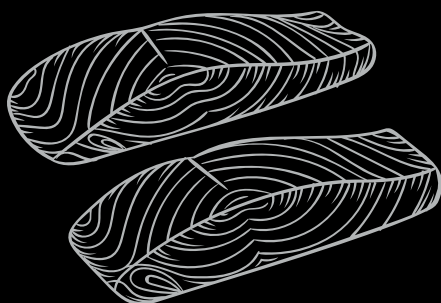
Brocheta de pollo y cebolla

Yakibuta

Brocheta de lomo de cerdo y cebolla

Esparragos con carne

Esparragos envueltos con Rib Eye

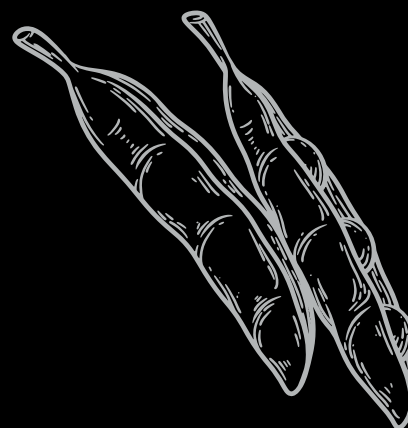


\$135

\$135

\$150

\$160



Ensaladas

Ensalada de Verduras **\$135**

Ensalada Kanikama **\$170**

Verduras más cangrejo

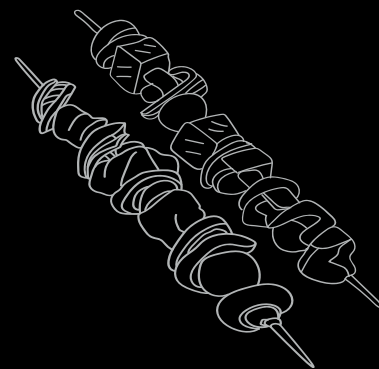
Ensalada Ebi **\$180**

Verduras más camarón

\$155

\$155

\$340



Hibachiyaki

Asado en comal japonés en su mesa

Rib Eye 150g **\$360**

Salmón 120g **\$360**

Kani Batayaki **\$320**

Kanikama, champiñon y espinaca a la mantequilla



Sopas

Ramen Carne de Res

Pasta ramen sabor tradicional, miso con picante o soyu

\$180

Ramen Carne de Cerdo

Pasta ramen sabor tradicional, miso con picante o soyu

\$180

Ramen de Pollo

Pasta ramen sabor tradicional, miso con picante o soyu

\$170

Misoshiru

Sopa tradicional de soya

\$100

Sumashi

Camarón, huevo de codorniz, naruto, setas y lluvia de primavera

\$115

Sopa Yushijiro

Miso con un toque de picante, pasta udon, salmón, brócoli, zanahoria, calabaza y cebolla, con un toque de ajonjolí

\$250

Yakisoba

Pasta asada a la plancha acompañada de verduras crocantes y Rib Eye con salsa especial yushijiro.

\$250





Arroz

Gohan

Arroz blanco al vapor

\$95

Gohan con Pollo Teriyaki

Gohan acompañado de pollo asado, bañado con nuestra deliciosa salsa Teriyaki

\$230

Yakimeshi de Verduras

Arroz frito con trocitos de verdura y huevo

\$100

Yakimeshi de Pollo

Arroz frito con trocitos de verdura, huevo y pollo

\$115

Yakimeshi de Res

Arroz frito con trocitos de verdura, huevo y carne de res

\$115

Yakimeshi con Camarón

Arroz frito con trocitos de verdura, huevo y camarón

\$135

Yakimeshi Mixto

Arroz frito con trocitos de verdura, huevo, camarón y carne de res

\$135



Especialidades

Almejas a la mantequilla

Almeja chocolata con cangrejo, mantequilla de la casa y verdura.

\$320

Camarones Pirikara

Deliciosos camarones con champiñones, queso y un toque de cebolla, acompañados de salsa estilo pirikara.

\$435



Aguemono

Kushiague

Brochetas estilo japonés

Kushiague de Queso

3 piezas

\$150

Kushiague de Plátano

3 piezas

\$125

Kushiague de Plátano con Queso

3 piezas

\$150

Kushiague de Camarón

3 piezas

\$200

Kushiague de Camarón con Queso

3 piezas

\$225

Kushiague Mixto

5 pzas: Camarón, pollo, plátano y 2 de queso

\$315

Tempura

Fritura estilo japonés

Tempura de Camarón

6 piezas

\$450

Tempura de Verduras

\$225

Tempura Mixto

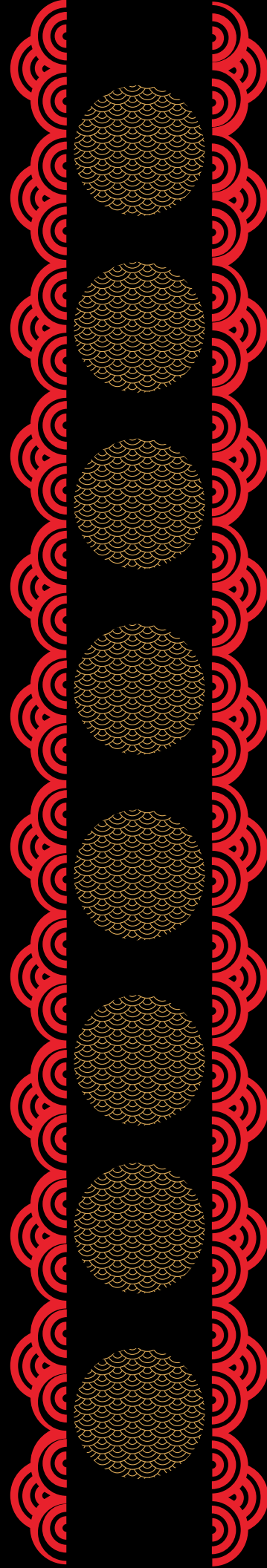
4 camarones y verdura

\$370

Gokú

Shari empanizado relleno de tampico, filadelfia y dinamita

\$160



Temaki Sushi

California

Cangrejo, aguacate, pepino y un toque de ajonjolí

\$180

Filadelfia

Salmón, queso, pepino y un toque de ajonjolí

\$180

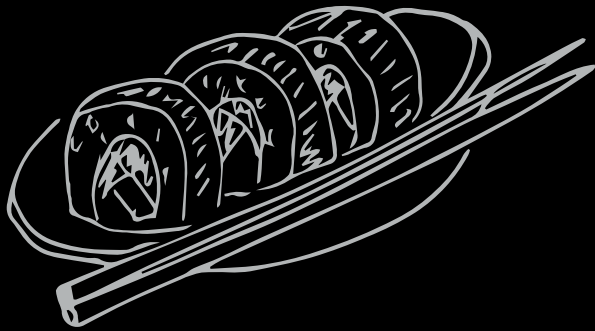
Shake Kawa

Piel de salmón dorada, aguacate y queso

\$160

Tampico

\$160



Ordenes Extra

Aderexo de chipotle

\$45

Dinamita

\$60

Queso

\$60

Aguacate

\$60

Salsa de Anguila

\$70

Salsa Teriyaki

\$70

Guacamole

\$90

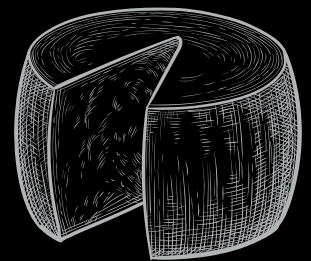
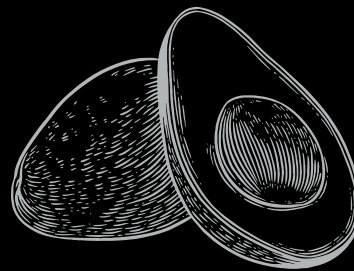
Ajos

\$100

60 g

Tampico

\$90





Nuevos Platillos



Yushijiro Burguer

\$140

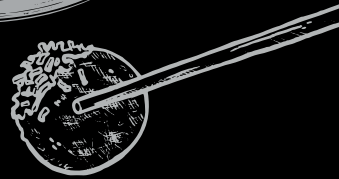
Deliciosa hamburguesa, acompañada de carne, queso fundido, salchicha y un toque de salsa teriyaki, picante al gusto con papas a la francesa como guarnición



Takoyaki

\$160

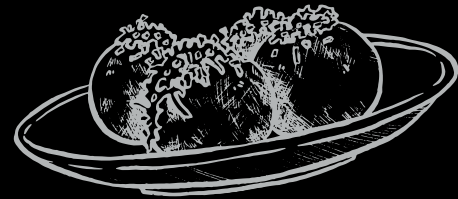
Bolitas de harina con pulpo y salsa tradicional



Karaague de Pollo

\$200

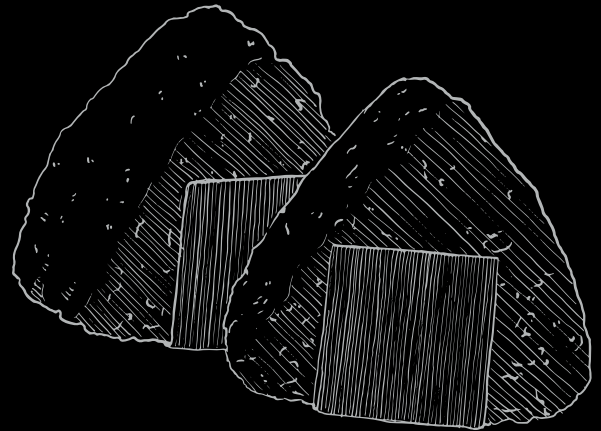
Pollo frito japonés marinado en soya con jengibre y ajo



Onigiri de Salmón

\$160

2 triángulos de arroz con salmón



Onigiri de Dinamita

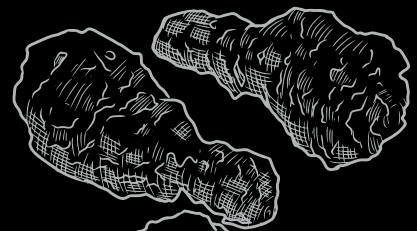
\$160

2 triángulos de arroz con dinamita

Onigiri de Tampico

\$160

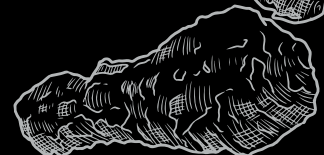
2 triángulos de arroz con tampico



Onigiri de Chamoy

\$160

2 triángulos de arroz con chamoy





Maki Sushi

Iron Chef

Ebi karague, esparrago, dinamita, aguacate con berenjena asada por fuera bañado en salsa especial

\$200

Dragon Roll

Camarón empanizado, cangrejo en tempura, queso, aguacate y mangopor fuera

\$200

Super Crunch

Pasta crujiente y masago, cubierto en anguila y aguacate con salsa de anguila

\$200

Geisha

Aguacate, pepino, queso y cangrejo por fuera.

\$180

Obako Roll

Camarón, queso manchego, queso filadelfia, aguacate, platano sin arroz y empanizado con salsa de anguila y salsa pirikara

\$180

Banana Maki

Salmón, pepino y queso, envuelto con plátano macho frito y salsa de anguila

\$180

Samurái

Piel de salmón dorada, queso, tampico, aguacate y cangrejo

\$170

Habanero Roll

Uramaki con salmón, takuan, cebollín, aguacate y pepino. Por fuera, habanero y cilantro bañado con salsa de ciruela

\$200

Kruji Maki

Salmón spacy, cubierto en ebi sinjo y empanizado kruji acompañado con salsa piricara

\$200

Panko Roll

Aguacate, pepino y queso, cubierto en camarón y empanizado

\$190





Capricho del Chef **\$200**

Robalo rebozado, aguacate y lechuga. Por fuera pasta baby, tampico y salsa de anguila

Atómico **\$180**

Camarón tempura, dinamita, aguacate, queso y chipotle

Bonsái **\$180**

Anguila y queso, cubierto en aguacate y salsa de anguila

Shake Maki **\$250**

Aguacate, pepino y queso, envuelto en salmón

Shibuya **\$180**

Kanikama, queso y aguacate. Por fuera, zanahoria crujiente bañado con salsa de anguila

Tori Katsu **\$180**

Pechuga rellena con verduras y queso manchego, empanizado

Yushijiro San **\$180**

Camarón, aguacate y queso. Por fuera, pasta baby con salsa de anguila

Rib Eye Maki **\$250**

Cebolla, aguacate y jitomate. Envuelto en Rib Eye y teriyaki spacy

Dinamita Maki **\$160**

Cangrejo, queso, dinamita y aguacate

Fuji **\$180**

Camarón, pepino, aguacate y queso por fuera

California **\$160**

Cangrejo, pepino, aguacate y ajonjolí por fuera

California Especial **\$225**

Cangrejo, aguacate, pepino y queso, envuelto en masago

Filadelfia **\$160**

Salmón, pepino, queso y ajonjolí por fuera

Filadelfia Especial

Salmón, pepino y queso, envuelto en masago

\$225

Kakiague

Cangrejo, queso y chiles toreados, envuelto en kakiague

\$160

Vegetariano Roll

Lechuga, pepino, betabel, zanahoria y aguacate

\$135



Tampico

Rollo de aderezo tampico

\$150

Kappa Maki

Rollo tradicional de pepino

\$105

Ume Maki

Rollo tradicional de chamoy

\$105



Postres



Tempura Helado	\$135
Camelado	\$125
Tempura de Plátano con Helado	\$135
Helado de Matcha	\$115
Mango con Helado	\$125
Crepas Flameadas de Fresa	\$250
Crepas Flameadas de Mora	\$270
Crepas Flameadas de Platano	\$250
Crepas Flameadas de Platano	\$250



Bebidas

Limonada	\$55
Naranjada	\$55
Jarra Limonada / Naranjada	\$135
Refresco	\$55
Agua Mineral	\$55
Agua Mineral Preparada	\$55
Botella de Agua	\$45
Calpic's	\$80
Calpic's de Arandano	\$90
Calpic's de Cereza	\$90
Calpic's de Mango	\$90
Calpic's de Frutos Rojos	\$90
Malteada	\$110



Coctelería

Wakanda

Vodka, agua mineral y jugo de citricos

Olaf

Tequila, curacao, triple sec, dash de limón y hielo

Kiuri Oriental

Pepino, jarabe de chile, jugo de limón, jugo de naranja, sake y tajin

Yurico

Fresa macerada, jugo de limón, ron y sake

Romerito

Jamaica, mezcal, limón, naranja y tajin

Avatar

Jugo de limón, jugo de naranja, flamingo, tequila y jarabe

Mexcal Moras

Mezcal, jugo de uva, jugo de limón y granadina

Frescal

Mezcal, fresa, jarabe de chile, jugo de limón

Midori green

Ron, malibu, midori, jugo de naranja y piña

Geisha

Sake, granadina, coco y lichi

Perla Escarlata

Fresa macerada, jamaica, mezcal y sangría

Samurái

Mango, tequila, triple sec y jugo de naranja

Shiboru

Jugo de naranja, jugo de piña, crema de coco, curacao, ron

Sakura

Ron, fresa macerada, jugo de naranja, granadina

Mojito

Fresa, mango o clasico

\$180

\$180

\$180

\$200

\$200

\$200

\$200

\$200

\$200

\$200

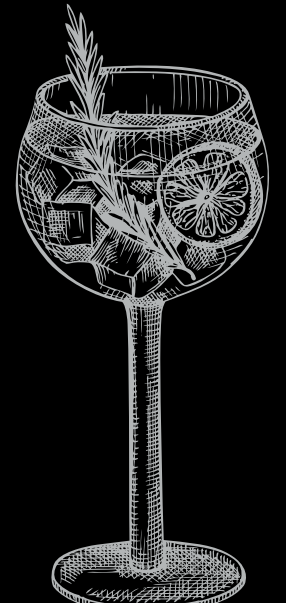
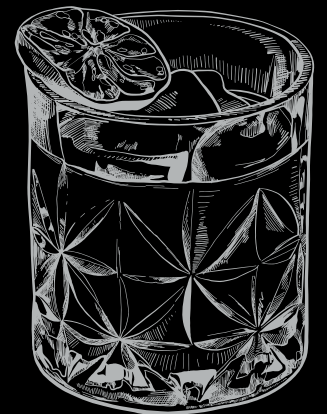
\$200

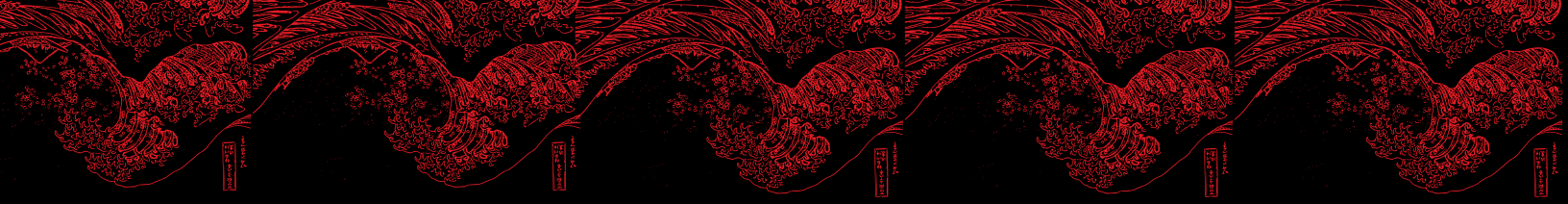
\$200

\$200

\$200

\$150





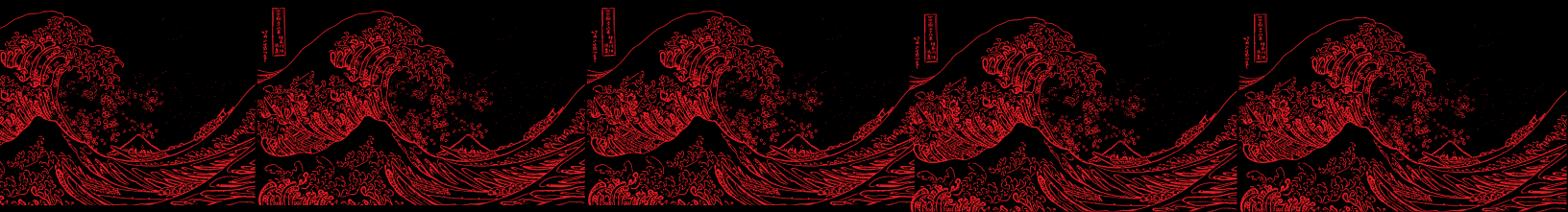
Aguas



<i>Lichi Coco</i>	\$70
<i>Arroz Coco</i>	\$70
<i>Mango con Maracuyá</i>	\$70
<i>Arándano con Pepino</i>	\$70
<i>Frutos Rojos</i>	\$70
<i>Mango con Piña</i>	\$70
<i>Fresa con Jamaica</i>	\$70
<i>Pepino con Limón y Hierbabuena</i>	\$70
<i>Maracuyá</i>	\$70
<i>Jarra de Agua de Frutas</i>	\$170

Cafés

<i>Café Americano</i>	\$50
<i>Café Espresso</i>	\$60
<i>Café Espresso Doble</i>	\$80
<i>Café Capuchino</i>	\$80
<i>Té Ocha</i>	\$135
Té verde japonés	



Sake



Sake Frio

300 ml

\$430

Sake Caliente

Jarrita de 180 ml

\$230

Sake Sakenokuni

Botella de 1.8 L

\$2000

Botella Yamadanishiki

300 ml

\$480

Botella Sake Sayuri

300 ml

\$450

Botella Dassai 45

300 ml

\$630

Plum Dew

Copa

\$160

Plum Dew

Botella

\$1500

Vino

Argadens

\$800

Los Cardos

\$650

Tarapaca

\$850

Mayor de Castilla

\$680

Diamante Rioja

\$750

Diamante Rioja

\$200

Copa

Dolce Amore

\$750

Vino blanco espumoso

Clericot Tinto o Blanco

\$250

Copa

Clericot Tinto o Blanco

\$100

Jarra



Tequila

<i>Herradura Plata</i>	\$150
<i>Herradura Reposado</i>	\$150
<i>Don Julio 70</i>	\$250
<i>Maestro Dobel Diamante</i>	\$180
<i>Jose Cuervo Tradicional</i>	\$150

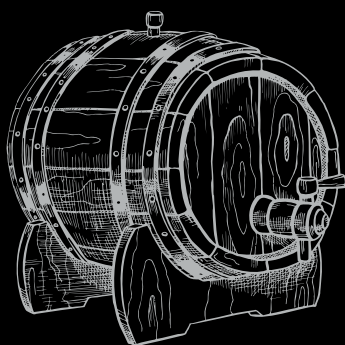


Whisky

<i>Red Label</i>	\$150
<i>Black Label</i>	\$230
<i>Martell</i>	\$280
<i>Buchanan's 12</i>	\$220
<i>Baileys</i>	\$160

Mezcal

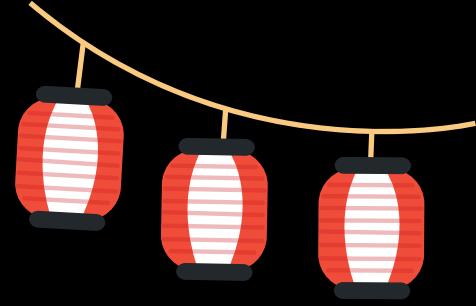
<i>400 Conejos</i>	\$140
--------------------	-------



Ron

<i>Bacardi Blanco</i>	\$120
<i>Matusalén Clásico</i>	\$150

Cerveza Nacional



<i>Cerveza Corona</i>	\$65
<i>Cerveza Victoria</i>	\$65
<i>Cerveza Ultra</i>	\$60
<i>Cerveza Negra Modelo</i>	\$75
<i>Cerveza Modelo Especial</i>	\$70
<i>Cerveza Pacífico</i>	\$70
<i>Cerveza Michelada</i>	\$80
<i>Copa de Clamato</i>	\$70



Clericot

Clericot **\$100**
Copa

Clericot **\$250**
Jarra

Clericot de Vino Blanco **\$100**
Copa

Clericot de Vino Blanco **\$250**
Jarra

Caipiriña **\$135**
Copa

Caipiriña **\$250**
Jarra

Piñada **\$110**

Piña Colada **\$150**

Carajillo **\$150**





Cerveza Japonesa

Cerveza Sapporo

473 ml

Cerveza Asahi



\$135

\$115



Vodka

Absolut

Copa 2 oz

\$140

Brandy

Torres 10

Copa 2 oz

\$120





DEDICATORIA

“Yushijiro es el nombre del maestro japonés con quien tuve el honor de aprender el arte de la comida japonesa, a él le prometí que cuando iniciara mi propio restaurante lo llamaría “Yushijiro” en homenaje al maestro que compartió sus conocimientos con un servidor.

Ahora es mi turno de honrar a nuestros clientes, elaborando platillos con productos de calidad y recetas tradicionales y propias, espero que cubramos ampliamente sus expectativas.

Muchas gracias por visitarnos.”

Chef Isidro San

