

YUSHIJIRO



Yushijiro Acueducto

Acueducto, Esq. con
Mameyes, Ojo de Agua,
Tecámac, Edo. Méx.

55 4905 1932

55 5932 1553

Yushijiro Hacienda

Blvr Ojo de Agua, MZ 1 lt 1,
vivienda s/n, colonia Real
Carrara C.P 55774

55 4061 3338



YUSHIJIRO_SUSHI_Y_TEPPANYAKI



YUSHIJIRO SUSHI Y TEPPANYAKI



ENTRADAS

SASHIMI

Plato japonés de pescado fresco cortado en láminas finas

Sashimi de robalo 120g \$380

Sashimi de atún 120g \$435

Sashimi de salmón 120g \$360

Sashimi de pulpo 120g \$485

Sashimi mixto 150g \$510

Robalo, atún y salmón

Edamame \$150

Frijol de soya tierno y cocido al vapor

Edamame asado \$150

Frijol de soya tierno, asado con aceite de ajonjolí y sichimi

Bonsai de brócoli \$170

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

Tsukemono \$90

Pepinos encurtidos al estilo japonés con un toque de ajonjolí



AGUEMONO

KUSHIAGUE

Brochetas estilo japonés

Kushiague de queso \$170

3 piezas

Kushiague de plátano \$140

3 piezas

Kushiague de plátano \$170

con queso

3 piezas

Kushiague de camarón \$230

3 piezas

Kushiague de camarón \$255

con queso

3 piezas

Kushiague mixto \$350

5 piezas: camarón, pollo, plátano, y dos de queso

Ebi Kari Kari Ague \$460

Rollo crujiente de camarón con pasta de Ebi Shinjyo y hojuelas de maíz

Gokú \$185

Shari empanizado relleno de tampico, filadelfia y dinamita

TEMPURA

Fritura estilo japonés

Tempura de camarón \$505

6 piezas

Tempura de verduras \$255

Tempura de calamar \$330

Tempura mixto \$420

4 camarones acompañados de verduras



ENSALADAS

Lechuga romana, italiana, sangría, ralladura de betabel y zanahoria, aguacate, pepinillo, tomate cherry, rábano y alga japonesa

Ensalada de verduras \$155

Ensalada de kanikama \$190

Verduras más cangrejo

Ensalada Ebi \$210

Verduras más camarón

ESPECIALIDADES

Almejas a la mantequilla \$360

Almeja chocolata con cangrejo, mantequilla de la casa y verduras

Atún especial \$380

Delicioso atún preparado con hojuelas de tempura, shitoru, cebolla, acompañado de masago, chile jalapeño y pan melba

HIFUKIDORI

Salsa especial con un toque de aceite de chile de árbol

Hifukidori de camarón 350g \$700

Hifukidori de robalo 200g \$680

Hifukidori de pollo 250g \$400

Hifukidori de langosta \$4 g

Kanitzumeague \$660

3 tenazas de cangrejo snow crab cubierto con ebi shinjo y hojuelas de maíz

Camarones pirikara \$490

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

Gyozas \$180

6 rabioles japoneses con carne de cerdo y verduras

HIBACHIYAKI

Asado en comal japonés en su mesa

Rib Eye 150g \$410

Salmón 120g \$410

Atún 120g \$450

Kani batayaki \$360

Kanikama, champiñón y espinaca a la mantequilla

Ishiyaki Wagyu \$2,100

Asado en una piedra caliente al estilo japonés





SOPAS

Ramen (cerdo, res o pollo) \$200

Pasta ramen en caldo caliente con espinaca, shitake, huevo y naruto.

Misoushiru \$115

Sopa tradicional de soya, tofu, wakame y cebollín

Sumashi \$130

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

Sopa Yushijiro \$280

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

Mini Nabeyaki Udon \$340

Pasta gruesa en caldo caliente, shitake, pollo, espinaca, naruto, huevo, zanahoria y camarón en tempura

Yakisoba \$280

Pasta asada a la plancha, acompañada de verduras crocantes y Rib Eye con salsa especial Yushijiro

Sopa de mariscos \$315

Base de camarón, salmón, robalo, kanikama, calamar, brócoli, champiñón y espinaca

Gyuniku Udon \$360

Pasta Udon con Rib Eye shitake y cebolla en salsa caliente



EXTRAS

Aderezo de chipotle \$50

Dinamita \$68

Queso filadelfia \$68

Queso gouda \$90

Aguacate \$68

Salsa de anguila \$79

Salsa teriyaki \$79

Guacamole \$102

Ajos 60g \$113

Tampico \$102



MAKI SUSHI

Yushijiro San \$200

Camarón, aguacate, queso filadelfia y por fuera pasta baby con salsa de anguila

Iron Chef \$225

Ebi Karague, espárrago, dinamita y aguacate, con berenjena asada por fuera bañado en salsa especial

Dragon Roll \$225

Camarón empanizado, cangrejo en tempura, queso filadelfia, aguacate y mango por fuera

Super Crunch \$225

Hojuelas de tempura y masago, cubierto en anguila y aguacate con salsa de anguila

Banana Maki \$205

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

Hokaido Maki \$205

Salmón karague, aguacate, cebollín envuelto en queso filadelfia, arare y salsa de anguila spacy

Spacy Tuna \$230

Atún spacy y ajonjolí por fuera Ebi shinjyo

California \$180

Cangrejo, pepino, aguacate y ajonjolí por fuera

California especial \$250

Cangrejo, aguacate, pepino y queso filadelfia envuelto en masago

Filadelfia \$180

Salmón, pepino, queso filadelfia y ajonjolí por fuera

Filadelfia Especial \$250

Salmón, pepino y queso filadelfia, envuelto en masago

Vegetariano Roll \$150

Lechuga, pepino, betabel, zanahoria y aguacate, bañado en aderezo de citricos

Tampico \$170

Rollo de aderezo tampico

Tekka Maki \$180

Rollo tradicional de atún

Kappa Maki \$120

Rollo tradicional de pepino

Ume Maki \$120

Rollo tradicional de chamoy japones

Obako Roll \$205

Camarón, queso gouda, queso filadelfia, aguacate, plátano, sin arroz, empanizado, con salsa de anguila y salsa pirikara

Tori Katsu \$210

Pechuga rellena con verduras y queso gouda, empanizado

**Panko Roll****\$215**

Aguacate, pepino y queso filadelfia, cubierto en camarón y empanizado

Kruji Maki**\$225**

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

Osaka Maki**\$325**

Robalo frito, aguacate, hojuelas de tempura y shitoru, cubierto en king crab con serrano y aderezo de cítricos

Dinamita Maki**\$180**

Cangrejo, queso filadelfia, dinamita y aguacate

Shibuya**\$205**

Kanikama, queso filadelfia y aguacate, cubierto de zanahoria crujiente, bañado en salsa de anguila

Capricho del chef**\$230**

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

Atómico**\$210**

Camarón tempura, dinamita, aguacate, queso filadelfia y chipotle

Bonsái**\$205**

Anguila y queso filadelfia, cubierto de aguacate y salsa de anguila

Shake Maki**\$280**

Aguacate, pepino y queso filadelfia cubierto en salmón

Rib Eye Maki**\$285**

Cebolla, aguacate y jitomate, envuelto en Rib Eye con teriyaki spacy

Geisha**\$205**

Aguacate, pepino, queso filadelfia y cangrejo por fuera

Samurái**\$195**

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

Kakiague**\$185**

Cangrejo, queso filadelfia y chiles toreados, envuelto en kakiague

Habanero Roll**\$225**

Salmón, takuan, cebollin, aguacate y pepino, habanero y cilantro por fuera, bañado con salsa especial

Musan Maki**\$260**

Tampico, habanero y aguacate, cubierto de atún fresco rasurado con un toque de ajo frito

Fuji**\$205**

Camarón, pepino, aguacate y queso filadelfia por fuera



TEMAKI SUSHI

California \$200

Cangrejo, aguacate, pepino y un toque de ajonjolí

Filadelfia \$200

Salmón, queso filadelfia, pepino y un toque de ajonjolí

Shake Kawa \$180

Piel de salmón dorada, aguacate y queso filadelfia

Tampico \$180

Temaki Samurái \$195

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



NIGUIRI SUSHI

Ebi \$95

Camarón

Unagui \$205

Anguila

Shake \$100

Salmón

Kanikama \$70

Cangrejo

Maguro \$135

Atún

Temari Unagui \$305

3 bolitas de shari con anguila dulce



TEPPANYAKI

Los mejores cortes, pescados, mariscos y las más finas
verduras asadas en su mesa

Atún 150g	\$685
Robalo 150g	\$670
Salmón 150g	\$640
Camarón 280g	\$675
Rib Eye corte fino 300g	\$830
Rib Eye corte grueso 350g	\$830
Pollo 200g	\$405
Cola de langosta	\$4g
Wagyu 300g	\$3,955
Verduras	\$ 360
Cebolla, champiñón, espinaca, moyashi, calabaza, papa rayada, zanahoria y brócoli (50g de cada verdura)	



VERDURAS ADICIONALES

(150g)

Espárrago	\$215	Espinaca	\$80
Setas	\$160	Moyashi	\$85
Brócoli	\$85	Champiñón	\$95
Berenjena	\$85	Papa rayada	\$85
Zanahoria	\$55	Calabaza	\$70
Pimiento	\$85	Cebolla	\$65



ARROZ

Gohan \$105
Arroz blanco al vapor

Gohan con pollo teriyaki \$260
Gohan acompañado de pollo asado, bañado con nuestra salsa teriyaki

Yakimeshi de verduras \$115
Arroz frito con trocitos de verduras y huevo

Yakimeshi de pollo \$130
Arroz frito con trocitos de verduras, huevo y pollo

Yakimeshi de res \$130
Arroz frito con trocitos de verduras, huevo y carne de res

Yakimeshi de camarón \$150
Arroz frito con trocitos de verduras, huevo y camarón

Yakimeshi mixto \$150
Arroz frito con trocitos de verduras, huevo, carne de res y camarón

ONIGIRI

Onigiri de salmón \$185
2 bolas de arroz con salmón

Onigiri de dinamita \$180
2 bolas de arroz con dinamita

Onigiri de tampico \$180
2 bolas de arroz con tampico

Onigiri de chamoy \$180
2 bolas de arroz con chamoy

YAKIMONO

Asado a la plancha en salsa teriyaki

~~~~~  
**Yakitori** \$175  
Brocheta de pollo y cebolla, acompañadas de salsa teriyaki

**Yakibuta** \$175  
Brocheta de lomo de cerdo y cebolla, acompañadas de salsa teriyaki

**Espárragos con carne** \$385  
Espárragos envueltos con Rib Eye, acompañados de salsa teriyaki

**Yakimono Mar y Tierra** \$360  
Camarones envueltos en Rib Eye importado con salsa especial de la casa



## BEBIDAS

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Limonada                 | \$65  |
| Naranjada                | \$65  |
| Jarra Limonada/Naranjada | \$180 |
| Refresco                 | \$65  |
| Agua mineral             | \$65  |
| Agua mineral preparada   | \$70  |
| Perrier                  | \$90  |
| Perrier preparada        | \$105 |
| Clamato preparado        | \$110 |
| Botella de agua          | \$55  |
| Calpic's                 | \$95  |
| Calpic's de arandano     | \$105 |
| Calpic's de cereza       | \$105 |
| Calpic's de mango        | \$105 |
| Calpic's de frutos rojos | \$105 |
| Malteada                 | \$125 |
| Café americano           | \$55  |
| Café expresso            | \$65  |
| Café expresso doble      | \$90  |
| Café capuchino           | \$90  |
| Caipiriña                | \$160 |
| Copa clericot            | \$115 |
| Jarra clericot           | \$285 |
| Canica                   | \$90  |
| Té de ocha               | \$155 |
| Té verde japones         |       |

## CERVEZA NACIONAL

|                         |      |
|-------------------------|------|
| Cerveza Victoria        | \$75 |
| Cerveza Negra Modelo    | \$85 |
| Cerveza Modelo Especial | \$80 |
| Cerveza Pacifico        | \$70 |
| Cerveza Corona          | \$70 |
| Cerveza Ultra           | \$75 |

## CERVEZA IMPORTADA

|         |       |
|---------|-------|
| Asahi   | \$130 |
| Sapporo | \$150 |

## AGUAS

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Mango-Maracuyá           | \$80 |
| Fresa-Jamaica            | \$80 |
| Fresa-Limón              | \$80 |
| Pepino-Limón-Hierbabuena | \$80 |
| Frutos Rojos             | \$80 |
| Arroz-Coco               | \$80 |
| Fresa-Coco               | \$80 |
| Maracuyá, Cereza, Fresa  | \$80 |
| Arándano-Betabel         | \$80 |
| Arándano-Pepino          | \$80 |
| Mango-Piña               | \$80 |
| Mango-Coco               | \$80 |

## POSTRES

|                                              |              |
|----------------------------------------------|--------------|
| <b>Tempura Helado</b>                        | <b>\$152</b> |
| <b>Camelado</b>                              | <b>\$141</b> |
| <b>Tempura de plátano con helado</b>         | <b>\$152</b> |
| <b>Mango con helado</b>                      | <b>\$141</b> |
| <b>Mochi helado de Mango, Fresa o Matcha</b> | <b>\$192</b> |
| <b>Tiramisú</b>                              | <b>\$152</b> |
| <b>Cheesecake</b>                            | <b>\$152</b> |



## FLAMEADOS

Postre flameado en su mesa con variedad de licores, acompañado de helado

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| <b>Duraznos Flameados</b>           | <b>\$316</b> |
| <b>Plátano Flameado</b>             | <b>\$316</b> |
| <b>Fresas Flameadas</b>             | <b>\$316</b> |
| <b>Mango al Galliano</b>            | <b>\$316</b> |
| <b>Crepas de Flameadas de Fresa</b> | <b>\$282</b> |
| <b>Crepas Flameadas de Mora</b>     | <b>\$305</b> |
| <b>Crepas Flameadas de Plátano</b>  | <b>\$282</b> |



# 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***