

Kiichi Imperial

ENTRADAS / APPETIZERS

Harumaki (Queijo) – Rolinhos primavera recheados com queijo.

Spring rolls filled with cheese.

Pipoquinha de Camarão – Camarão empanado, crocante, em pequenos pedaços, acompanhado de molho gochujang.

Bite-sized crispy fried shrimp served with gochujang sauce.

Salmãooshin – Trouxinhas de salmão fresco.

Fresh salmon parcels.

Edamame – Vagens de soja levemente salgadas.

Lightly salted soybeans in the pod.

Shimeji – Cogumelos salteados com manteiga e shoyu.

Sautéed mushrooms with butter and soy sauce.

Missoshiro – Caldo de soja com missô, tofu e cebolinha.

Traditional miso soup with tofu and green onions.

Gohan – Arroz japonês branco.

Steamed Japanese white rice.

Camarão Empanado – Camarões crocantes com massa fina.

Crispy fried shrimp in a light batter.

Chips de Batata-Doce – Crocantes e levemente picantes.

Crispy, lightly spicy sweet potato chips.

PRATOS QUENTES / HOT DISHES

Teppan de Salmão ou Anchovas – Filé grelhado, com ou sem vegetais salteados.

Grilled salmon or anchovy fillet, with or without sautéed vegetables.

Yakisoba – Consulte o garçom para opções.

Stir-fried noodles – ask your waiter for available options.

Salmão ao Molho de Maracujá – Salmão grelhado com molho de maracujá.

Grilled salmon with passion fruit sauce.

Tempura de Legumes – Mix de vegetais empanados e fritos.

Assorted vegetables in a light tempura batter.

Tempura de Milho-Doce – Milho-doce empanado e frito.

Sweet corn tempura.

PRATOS QUENTES / HOT DISHES

Soba de Camarão – Macarrão japonês com camarão e vegetais, levemente picante.

Japanese noodles with shrimp and vegetables, lightly spicy.

Lula à Dorê – Lula empanada e frita, crocante.

Crispy fried squid.

Nasu Crocante – Berinjela empanada e frita.

Crispy fried eggplant.

TEMAKIS / HAND ROLLS

Consulte o garçom / Ask your waiter for options.

SASHIMIS / SASHIMI

Tradicional – Fatias frescas de peixe (da estação, salmão ou atum).

Fresh fish slices (seasonal fish, salmon, or tuna).

Haddock Defumado – Fatias de haddock defumado (5 unidades por pessoa).

Smoked Haddock – Five slices per person

Polvo – 5 fatias por pessoa (limitado).

Octopus – 5 slices per person (limited).

Salmão com Molho Trufado – Fatias de salmão com molho trufado.

Salmon slices with truffle sauce.

Atum ao Molho Ponzu – Atum fresco com molho ponzu.

Fresh tuna with ponzu sauce.

Peixe Branco com Molho de Ostras – Fatias de peixe branco com molho de ostras.

CARPACCIOS / CARPACCIO

Peixe Branco com Molho de Ervas – Fatias de peixe marinado.

White fish slices with herb sauce.

Salmão na Pedra de Sal – Salmão levemente grelhado na pedra de sal.

Salmon lightly grilled on a salt stone.

Salmão com molho Trufado – Fatias de salmão com molho trufado e limão-siciliano.

Truffled salmon slices with Sicilian lemon.

Salmão Maçaricado – Salmão selado na brasa.

Seared salmon slices.

Ceviche – Cubos de peixe fresco marinados.

Fresh fish cubes marinated in citrus.

Tem mais na próxima página.
More on the next page.





NIGIRIS / NIGIRI SUSHI

Barriga de Salmão Trufada – Barriga de salmão trufada com raspas de limão.

Truffled salmon belly nigiri with lemon zest.

Barriga de Salmão Spicy – Especial da casa.

Spicy Salmon Belly Nigiri – A House Special

Atum com Mel Trufado – Atum fresco com mel trufado.

Fresh tuna with truffled honey.

Atum com Foie Gras – Atum fresco com foie gras

(porção limitada).

Fresh tuna with foie gras (limited availability).

JOWS / JOWS

Salmão – Salmão fresco em pequenas porções.

Fresh salmon jow.

Ovo de Codorna – Mini omelete japonesa.

Quail egg jow.

Shimeji – Cogumelos salteados.

Sautéed mushroom jow.

Ebiten – Camarão empanado.

Breaded shrimp jow.

MAKIMONOS / SUSHI ROLLS

Uramaki de Salmão – Com salmão.

Inside-out roll with salmon.

Uramaki Avocado – Com abacate e outros recheios.

Inside-out roll with avocado and assorted fillings.

Uramaki Ebi Furai – Com camarão empanado.

Inside-out roll with fried shrimp.

Uramaki Atum Spicy – Especial da casa.

House special tuna roll.

Batera – Cubos de arroz com coberturas especiais.

Pressed rice with special toppings.

Hot Roll – Sushi empanado e frito.

Fried sushi roll.

ESPECIAIS DA CASA / HOUSE SPECIALS

(Limitado a uma dupla por rodízio / *Limited to one pair per seating*)

Gunka Unagi – Gunkan de enguia.

Unagi gunkan.

Gunka Vieira – Gunkan de vieira.

Scallop gunkan.

Nigiri de Vieira – Vieiras frescas sobre arroz.

Fresh scallop nigiri.

Nigiri de Lula Defumada – Lula defumada sobre arroz.

Smoked squid nigiri.

Nigiri de Haddock – Haddock defumado sobre arroz.

Smoked haddock nigiri.

Gunka com Idako (Mini Polvo) – Pequeno polvo no sushi.

Mini octopus gunkan.

Nigiri com Foie Gras – Atum fresco com foie gras (porção limitada).

Fresh tuna with foie gras (limited availability).

SOBREMESA / DESSERT

Consulte o garçom / *Ask your waiter for today's dessert.*

SISTEMA RODÍZIO

R\$ 199,97 (por pessoa)



Kiichi Imperial

ENTRADAS / APPETIZERS

Harumaki (Queijo) – Rolinhos primavera recheados com queijo.

Spring rolls filled with cheese.

Pipoquinha de Camarão – Camarão empanado, crocante, em pequenos pedaços, acompanhado de molho gochujang.

Bite-sized crispy fried shrimp served with gochujang sauce.

Salmãooshin – Trouxinhas de salmão fresco.

Fresh salmon parcels.

Edamame – Vagens de soja levemente salgadas.

Lightly salted soybeans in the pod.

Shimeji – Cogumelos salteados com manteiga e shoyu.

Sautéed mushrooms with butter and soy sauce.

Missoshiro – Caldo de soja com missô, tofu e cebolinha.

Traditional miso soup with tofu and green onions.

Gohan – Arroz japonês branco.

Steamed Japanese white rice.

Camarão Empanado – Camarões crocantes com massa fina.

Crispy fried shrimp in a light batter.

Chips de Batata-Doce – Crocantes e levemente picantes.

Crispy, lightly spicy sweet potato chips.

PRATOS QUENTES / HOT DISHES

Teppan de Salmão ou Anchovas – Filé grelhado, com ou sem vegetais salteados.

Grilled salmon or anchovy fillet, with or without sautéed vegetables.

Yakisoba – Consulte o garçom para opções.

Stir-fried noodles – ask your waiter for available options.

Salmão ao Molho de Maracujá – Salmão grelhado com molho de maracujá.

Grilled salmon with passion fruit sauce.

Tempura de Legumes – Mix de vegetais empanados e fritos.

Assorted vegetables in a light tempura batter.

Tempura de Milho-Doce – Milho-doce empanado e frito.

Sweet corn tempura.

PRATOS QUENTES / HOT DISHES

Soba de Camarão – Macarrão japonês com camarão e vegetais, levemente picante.

Japanese noodles with shrimp and vegetables, lightly spicy.

Lula à Dorê – Lula empanada e frita, crocante.

Crispy fried squid.

Nasu Crocante – Berinjela empanada e frita.

Crispy fried eggplant.

TEMAKIS / HAND ROLLS

Consulte o garçom / Ask your waiter for options.

SASHIMIS / SASHIMI

Tradicional – Fatias frescas de peixe (da estação, salmão ou atum).

Fresh fish slices (seasonal fish, salmon, or tuna).

Haddock Defumado – Fatias de haddock defumado (5 unidades por pessoa).

Smoked Haddock – Five slices per person

Polvo – 5 fatias por pessoa (limitado).

Octopus – 5 slices per person (limited).

Salmão com Molho Trufado – Fatias de salmão com molho trufado.

Salmon slices with truffle sauce.

Atum ao Molho Ponzu – Atum fresco com molho ponzu.

Fresh tuna with ponzu sauce.

Peixe Branco com Molho de Ostras – Fatias de peixe branco com molho de ostras.

CARPACCIOS / CARPACCIO

Peixe Branco com Molho de Ervas – Fatias de peixe marinado.

White fish slices with herb sauce.

Salmão na Pedra de Sal – Salmão levemente grelhado na pedra de sal.

Salmon lightly grilled on a salt stone.

Salmão com molho Trufado – Fatias de salmão com molho trufado e limão-siciliano.

Truffled salmon slices with Sicilian lemon.

Salmão Maçaricado – Salmão selado na brasa.

Seared salmon slices.

Ceviche – Cubos de peixe fresco marinados.

Fresh fish cubes marinated in citrus.

Tem mais na próxima página.
More on the next page.





NIGIRIS / NIGIRI SUSHI

Barriga de Salmão Trufada – Barriga de salmão trufada com raspas de limão.

Truffled salmon belly nigiri with lemon zest.

Barriga de Salmão Spicy – Especial da casa.

Spicy Salmon Belly Nigiri – A House Special

Atum com Mel Trufado – Atum fresco com mel trufado.

Fresh tuna with truffled honey.

Atum com Foie Gras – Atum fresco com foie gras

(porção limitada).

Fresh tuna with foie gras (limited availability).

JOWS / JOWS

Salmão – Salmão fresco em pequenas porções.

Fresh salmon jow.

Ovo de Codorna – Mini omelete japonesa.

Quail egg jow.

Shimeji – Cogumelos salteados.

Sautéed mushroom jow.

Ebiten – Camarão empanado.

Breaded shrimp jow.

MAKIMONOS / SUSHI ROLLS

Uramaki de Salmão – Com salmão.

Inside-out roll with salmon.

Uramaki Avocado – Com abacate e outros recheios.

Inside-out roll with avocado and assorted fillings.

Uramaki Ebi Furai – Com camarão empanado.

Inside-out roll with fried shrimp.

Uramaki Atum Spicy – Especial da casa.

House special tuna roll.

Batera – Cubos de arroz com coberturas especiais.

Pressed rice with special toppings.

Hot Roll – Sushi empanado e frito.

Fried sushi roll.

ESPECIAIS DA CASA / HOUSE SPECIALS

(Limitado a uma dupla por rodízio / *Limited to one pair per seating*)

Gunka Unagi – Gunkan de enguia.

Unagi gunkan.

Gunka Vieira – Gunkan de vieira.

Scallop gunkan.

Nigiri de Vieira – Vieiras frescas sobre arroz.

Fresh scallop nigiri.

Nigiri de Lula Defumada – Lula defumada sobre arroz.

Smoked squid nigiri.

Nigiri de Haddock – Haddock defumado sobre arroz.

Smoked haddock nigiri.

Gunka com Idako (Mini Polvo) – Pequeno polvo no sushi.

Mini octopus gunkan.

Nigiri com Foie Gras – Atum fresco com foie gras

(porção limitada).

Fresh tuna with foie gras (limited availability).

SOBREMESA / DESSERT

Consulte o garçom / *Ask your waiter for today's dessert.*

SISTEMA RODÍZIO

R\$ 169,10 (por pessoa)

