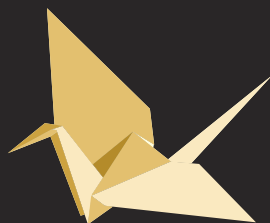
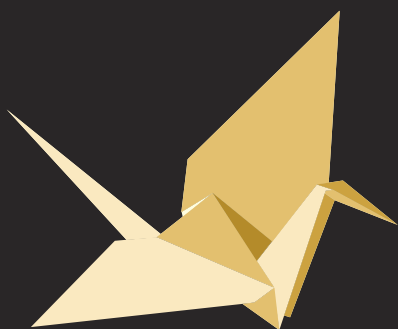


KAORI

SUSHI 寿司



IRASSHAIMASE

Seja bem vindo!

O nome KAORI® em japonês significa aroma gostoso. Assim, escolhemos este nome para ser o norte e a essência do nosso restaurante, cujo objetivo é proporcionar uma experiência gastronômica diferenciada, com um cardápio exclusivo, criativo e de alta qualidade. Além dos tradicionais pratos da culinária japonesa, criamos deliciosos pratos com um toque contemporâneo. Afinal, inovação também está em nosso DNA.

Experimente e Surpreenda-se!

KAORI

SUSHI 寿司

ALMOÇO EXECUTIVO

De terça a sexta (Exceto Feriados) - das 12h às 15h.

01. Combinado KAORI

5 Sashimis, 6 Niguiris, 4 Baterás, 4 Spice Roll, 4 Hot Roll R\$ 77

02. Combinado Temaki KAORI

1 Temaki de Salmão, 4 Sashimis, 3 Niguiris,
4 Hossomakis, 4 Uramakis R\$ 75

03. KAORI Executivo

5 Sashimis, 3 Niguiris, 4 Uramakis e Grelhado do Dia R\$ 75

04. Salmão Light

Salmão grelhado com Salada Verde do Dia R\$ 63

05. Teppan Executivo de Carne

Acompanha Legumes R\$ 63

Todos os pratos executivos acompanham:
Entrada + Sobremesa do dia.

ALMOÇO EXECUTIVO ESPECIAL

06. Executivo Especial KAORI *

- Sunomono
- Entrada quente do dia
- 01 Temaki (Salmão ou Skin)
- Combinado (7 sushis + 5 sashimis)
- 01 Prato Quente (5 opções**))
- Sobremesa do dia

** Pratos Quentes (escolher 1 opção):

Frango Empanado (Katsu)
Frango Grelhado
Anchova Grelhada
Salmão Grelhado
Yakissoba Misto

apenas:
R\$ 85

* Exclusivo para consumo no Local.
Não válido para Viagem ou Delivery.
Não inclusa a repetição de nenhum item.



ENTRADAS

07. Canapés de Salmão (6 unidades)
tartar de salmão servido sobre folha
crocante de shissôR\$ 42

08. Carpaccio de Salmão
Finas fatias de salmão temperadas
com suco de limão e azeiteR\$ 65



09. Carpaccio de Salmão Especial
com molho ponzu especial e
e palha de batata doce R\$ 75

NOVO **Carpaccio de Atum marinado**
levemente picante, com crispy
de alho poró.....R\$ 60

10. Carpaccio de Polvo
Finas fatias de polvo servidas com suco
de limão e azeite extra virgem.....R\$ 105

11. Tartar de Salmão Especial
Com abacate e azeite trufado.....R\$ 57

12. Tartar de Salmão
temperado ao molho do chefe,
coberto por ovas de massagô.R\$ 55

13. Ceviche de peixe branco
Marinado em molho cítrico e
tempero especial KAORIR\$ 47

14. Ostras com limão
(6 unidades)R\$ 60



15. Ostras temperadas
(6 unidades) R\$ 70

16. Sunonomo
salada de pepino..... R\$ 18

17. Sunomono Especial
salada de pepino com kani,
polvo, camarão e lula.R\$ 28

18. Poke Califórnia
deliciosos pedaços de salmão, arroz,
pepino, manga e gergelimR\$ 50

19. Salada Wakame
deliciosa combinação de salmão,
alga Wakame, Ovas de massagô
e molho especial.R\$ 57

ENTRADAS QUENTES



20. Shimeji na chapa R\$ 55

21. Shimeji com Lula na chapa.. R\$ 67

22. Shitake na chapaR\$ 52

23. Guioza (5 unidades)
Pastel recheado com carne bovina,
verduras e legumes.R\$ 40

24. Harumaki de Carne com Legumes
(6 unidades). rolinhos recheados
servidos com molho agri-doce.....R\$ 40

25. Rolinho Primavera Vegetariano
(6 unidades)R\$ 38

26. Isca de PeixeR\$ 56

27. Trouxinha de Salmão com Tofu
(7 unidades)R\$ 39

28. Trouxinha de Camarão Kaori
(7 unidades)R\$ 52

29. Lula à dorêR\$ 65

30. Lula recheada com shimeji..R\$ 62



31. Camarão da Rafa com molho
especial do chefe e crispy de alho poró
Camarão Pequeno/Médio.....R\$ 75
Camarão Grande/Extra.....R\$ 105

32. EdamameR\$ 39

33. MissoshiroR\$ 15

34. GohanR\$ 15

OMAKASÊ

NOVO

Itens especiais do nosso cardápio servidos em sequência.
Uma **escolha pessoal** dos **Chefs** para **surpreender** nossos clientes.
Inclui entradas, sushis, sashimis, especialidade da cozinha e sobremesa.

(preço por pessoa, sem repetição)

R\$ 195

TEMAKIS

35. Salmão simples

Batido ou em cubosR\$ 32

36. Salmão completo

Com cebolinha e cream cheese. R\$ 34

37. Salmão Skin

Pele de salmão grelhada, cebolinha,
molho tarê.R\$ 31

38. Philadelphia

salmão grelhado, cebolinha, cream
cheese, molho tarêR\$ 35

39. Salmão com camarão empanado

Com cebolinha, cream cheese ...R\$ 42

40. Salmão Crispy

Com cream cheese e crispyR\$ 34

41. Spicy Salmão

Com cebolinha, cream cheese, ovas
de massagô e tabascoR\$ 37

42. Temaki aberto de salmãoR\$ 40

43. Temaki KAORI

salmão grelhado, cream cheese e
cebolinha, coberto por shimeji e
molho especialR\$ 39

45. Salmão com Ikura

Ovas de salmãoR\$ 51

46. AtumR\$ 33

47. Atum completo

Com cebolinha e cream cheese. R\$ 35

48. Spicy Atum

Com cebolinha, cream cheese,
ovas de massagô e tabascoR\$ 38

49. Camarão

Camarão e PepinoR\$ 44

50. Camarão empanado

com molho tarêR\$ 45

51. Califórnia

Pepino, kani e mangaR\$ 32

52. KaniR\$ 31

53. Hot Kani

temaki empanado e frito com recheio
de kani e cream cheeseR\$ 36

54. Massagô (Ovas de Capelin)..R\$ 45

55. Ikura (Ovas de salmão)R\$ 55



Fotos meramente ilustrativas.

44. Salmão ou Atum com Ovas de Capelin (Massagô)

R\$ 42

SUSHI BAR

NIGUIRI - Sushi moldado à mão (par)

56. SalmãoR\$ 26
57. Salmão, raspas de limão siciliano e sal negroR\$ 27
58. Salmão skinR\$ 24
59. Salmão trufadoR\$ 37
60. Tataki
salmão, atum ou agulhão selado com coroa de gengibre e molho tarê R\$ 30
61. AtumR\$ 26
62. Robalo com raspas de limão tahitiR\$ 27
63. Polvo com azeite trufadoR\$ 48
64. CamarãoR\$ 30
65. Massagô (ovas de capelin) R\$ 35
66. Ikura (ovas de salmão)R\$ 46
67. Unagui (enguia)R\$ 52
68. Foie GrasR\$ 75

CONSULTAR PREÇO \$

Uni* (ovas de ouriço do mar)

Toro* (parte mais nobre e gorda do atum)



69. Vieira*, raspas de limão siciliano e sal negro R\$ 48

HOSSOMAKI - Enrolado de arroz com alga por fora (8 unidades)

70. Kappamaki (Pepino)R\$ 20
71. Shakemaki (Salmão)R\$ 23
72. Tekkamaki (Atum)R\$ 25
73. Ebimaki (Camarão)R\$ 27

HOT ROLL - (6 unidades)

74. Hot Roll de salmão
salmão, kani, cebolinha e cream cheeseR\$ 40
75. Spicy Roll
salmão, cebolinha, cream cheese e tabascoR\$ 38

URAMAKIS - Enrolado de alga com arroz por fora (8 unidades)

76. Uramaki KAORI
salmão grelhado, shimeji, cebolinha e cream cheeseR\$ 40
77. Uramaki Salmão
salmão, cebolinha e cream cheese ..R\$ 36
78. Uramaki salmão skinR\$ 33
79. Uramaki Salmão Especial
recheio de kani e abacate, coberto com salmão e ovas massagôR\$ 44
80. Uramaki Atum
atum com cebolinhaR\$ 37
81. Uramaki Atum Spicy
atum, cebolinha, cream cheese, tabasco e ovas de massagôR\$ 39
82. Uramaki Califórnia
Pepino, kani e mangasR\$ 36
83. Uramaki Ebi Shake
salmão, camarão empanado e cream cheeseR\$ 50
84. Ebiten Shake Especial
Enrolado de salmão e limão siciliano, com recheio de camarão empanado e cream cheeseR\$ 57

SUSHIS ESPECIAIS

(4 unidades)

85. Sushi KAORI
sushi de salmão tataki, com cream cheese e cebolinha, com cobertura de molho tarêR\$ 36
86. Pantanal
Enrolados de Pepino com recheio de salmão, kani e ovas de massagô..R\$ 33
87. Salmão Crispy
dye de salmão, camarão, cebolinha e tarêR\$ 38
88. Baterá de Salmão (08 unidades)
sushi de salmão quadrado, batido com cebolinhaR\$ 40



Baterá de Salmão, Avocado e Mujjol (08 unidades) R\$ 60

SUSHIS ESPECIAIS - DYO (4 UNIDADES)

89. Dyo Salmão

Enrolado de salmão, coberto com salmão picado e cebolinhaR\$ 35



MAIS PEDIDO

90. Dyo Shimeji

Enrolado de salmão, coberto com shimeji R\$ 40

91. Dyo Atum

Enrolado de atum, coberto com atum picado e cebolinhaR\$ 35

92. Dyo Vieira

Enrolado de salmão, coberto por Vieira, massagô e azeite trufadoR\$ 63

93. Dyo Ovo de Codorna

Enrolado de salmão, coberto por Ovo de Codorna maçaricadoR\$ 40

94. Dyo Abacate

Enrolado de salmão, abacate, molho de rúcula e geléia de pimenta ...R\$ 37

95. Dyo Crispy

Roll de salmão maçaricado com crispy de - **Alho Poró**R\$ 37
- **Couve e Geléia de Pimenta**R\$ 38

NOVO

Dyo Ebiten Sweet Chili

Roll de salmão maçaricado, com camarão empanado e cobertura de molho doce picante R\$ 53

96. Dyo Tako Especial (10 unidades)

Roll de salmão e polvo, tempero especial e raspas de limão sicilianoR\$ 110

97. Dyo Mujjol (02 unidades)

Enrolado de salmão, coberto por ovas pretas MujjolR\$ 50



98. Dyo Ikura (02 unidades)

Enrolado de salmão, coberto com ovas de salmão R\$ 50

SASHIMIS (5 UNIDADES)

99. Salmão	R\$ 33
100. Salmão com finas fatias de Limão siciliano	R\$ 35
101. Salmão tataki, com molho especial e gergelim	R\$ 35
102. Atum	R\$ 33
103. Atum tataki, com molho tarê e gergelim	R\$ 35
104. Torô *	R\$ CONSULTAR
105. Polvo	R\$ 70
106. Agulhão tataki com molho tarê	R\$ 35
107. Robalo ou Peixe Branco	R\$ 34
108. Hadoque	R\$ 58

SASHIMIS ESPECIAIS

109. Ussuzukuri

(15 fatias) Peixe branco ao molho ponzu especialR\$ 70



110. Tirashi KAORI (20 fatias)

sashimi servido em tigela de arroz, a moda do sushiman R\$ 92



111. Misto KAORI

20 fatias variadas de peixes R\$ 119

112. Misto KAORI especial

30 fatias variadas de peixes e frutos do marR\$ 174

* disponibilidade sob consulta.

COMBOS SUSHI

113. SUSHI KAORI SALMÃO

(15 unidades) 5 Niguiris, 4 Hossomaki, 4 Uramakis, 2 Dyo R\$ 83

114. SUSHI KAORI

(16 unidades) 5 Niguiris, 4 Hossomaki de Atum, 4 Uramakis de Salmão, 2 Dyo Salmão, 1 Massagô R\$ 88

115. SUSHI KAORI II

(32 unidades) 10 Niguiris, 8 Hossomaki, 8 Uramakis, 4 Dyo, 2 Massagô...R\$ 164

116. SUSHI KAORI EBI HOT

(18 unidades) 4 Niguiris Tataki, 4 Spicy Roll, 5 Uramakis Ebi, 5 Sushis Especiais.....R\$ 128

117. SUSHI KAORI ESPECIAL

(30 unidades) Especialidades do Sushman R\$ 254

COMBINADOS KAORI (Sushis e Sashimis)

118. COMBINADO P/ 1 PESSOA - Salmão

25 unidades: 10 Sashimis, 5 Niguiris, 2 Dyo, 8 Uramakis R\$ 140

119. COMBINADO P/ 1 PESSOA

26 unidades: 10 Sashimis, 5 Niguiris, 2 Dyo Salmão, 8 Spicy Roll R\$ 150

120. COMBINADO ESPECIAL DO CHEF

1 PESSOA (23 unidades)R\$ 192
2 PESSOAS (45 unidades)R\$ 380

com iguarias como: Ikurá, Vieira, Foie Gras, Azeite Trufado...



Foto: meramente ilustrativas.

121. COMBINADO P/ 2 PESSOAS

45 unidades: 15 Sashimis, 8 Niguiris, 4 Dyo Salmão, 4 Uramakis, 4 Baterá de Salmão, 8 Spicy Roll, 2 Massagô

R\$ 245

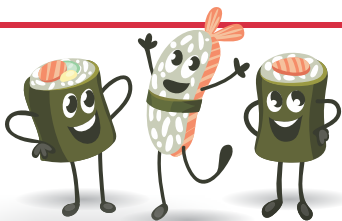


122. COMBINADO P/ 3 PESSOAS

66 unidades: 20 Sashimis, 12 Niguiris, 6 Dyo Salmão, 8 Uramakis, 6 Baterá de Salmão, 3 Pantanal, 8 Spicy Roll, 3 Massagô R\$ 362

123. COMBINADO P/ 4 PESSOAS

91 unidades: 25 Sashimis, 12 Niguiris, 8 Dyo Salmão, 8 Uramakis, 10 Uramaki Ebiten, 8 Baterá de Salmão, 8 Spicy Roll, 8 Hot Roll, 4 MassagôR\$ 443



PRATOS KIDS

Mignon Kids

com batatas fritas
R\$ 60

Yakissoba Kids

Misto com legumes, carne e frango
R\$ 34

Isca de Peixe

empanada com batatas fritas
R\$ 55

Frango Kids

empanado com batatas fritas
R\$ 55

Mini Combinado

Mini Sushis e Sashimis de salmão
R\$ 62

PRATOS QUENTES

TEPPAN YAKI

servido na chapa quente, acompanhado por legumes, gohan e missoshiro

125. FrangoR\$ 55

126. Salmão ou AnchovaR\$ 67

127. Filet Mignon R\$ 72

128. Camarão R\$ 93

129. Peixes e Frutos do Mar

Salmão, Camarão, Lula, Polvo..... R\$ 99

TEMPURÁ

133. Kakiaguê - Legumes fatiados bem fininhos, empanados juntos e misturadosR\$ 50

130. Legumes variadosR\$ 55

131. Camarão (6 Camarões gdes.) R\$ 105

132. Misto (3 Camarões grandes e Legumes variadosR\$ 88

MENRUI - Massas

133. Yakissoba Misto

Carne, Frango e LegumesR\$ 63

134. Yakissoba VegetarianoR\$ 49

135. Yakissoba de CamarãoR\$ 68

136. Yakissoba de Frutos do Mar ...R\$ 79

137. Lamen

Lamen cozido com verduras, ovo e carne de porco temperadaR\$ 67

138. Tempurá Udon

Caldo que leva macarrão udon com tempurá de camarão e legumesR\$ 69

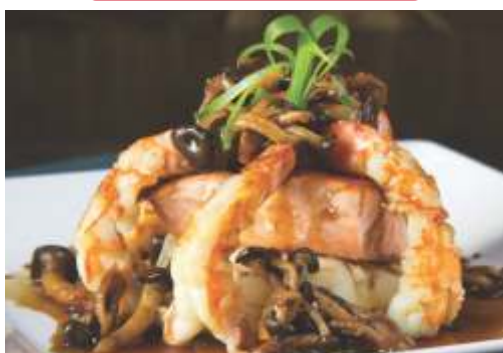
139. Nabeyaki Udon

Caldo tradicional japonês com macarrão udon, camarão, frango, ovo, tikuwaR\$ 72

ESPECIALIDADES DA NOSSA COZINHA

Com um toque contemporâneo

PEIXE/ CAMARÃO



140. Salmão Tropical

Filé de salmão grelhado, servido com Camarões grelhados, shimeji e abacaxiR\$ 99

141. Ebi Kaori

Camarões grelhados, molho teriyaki e risoto de shimejiR\$ 91

142. Salmão Kaori

Filé de salmão grelhado ao molho de Champignon, servido com risoto de Camarão e CurryR\$ 77

143. Papillote de Salmão

salmão flambado com shitake, brócolis e alho poróR\$ 68

Peixe Branco Oriental.....R\$ 65

Filé de peixe (do dia) grelhado com alho poró, servido com risoto oriental

Peixe PrimaveraR\$ 75

Filé de peixe branco (do dia) grelhado e flambado com vinho branco, legumes e cogumelos

Salmão em crostaR\$ 88

Salmão em crosta de gergelim, com purê de batata doce, finalizado com shoyo e mel

Salmão Verão.....R\$ 88

Salmão grelhado ao molho de maracujá, com risoto de camarão e açafrão

Camarão MediterrâneoR\$ 99

Camarões grandes ao alho, óleo e ervas, acompanhado por risoto de alho poró e vieiras

NOVO

Risoto de Camarão com Vieiras e EdamameR\$ 88

CARNE

144. Mignon do chef

Filet Mignon ao molho de shimeji, servido com risoto de shitake e BrócolisR\$ 83

145. GyuKatsu

Filet Mignon empanado, servido com Gohan e MissoshiroR\$ 68

146. Sukiyaki (serve 3 pessoas)

Carne fatiada, macarrão japonês, verduras, tofu e especiariasR\$ 254

FRANGO

147. Frango do chef

Filé de Frango grelhado ao molho de shimeji, servido com risoto de shitake e BrócolisR\$ 70

148. Frango Teriyaki

Filé de Frango ao molho teriyaki, servido com risoto OrientalR\$ 62

149. Chicken Katsu

Filé de Frango empanado, servido com Gohan e MissoshiroR\$ 57

SOBREMESAS



149. Fruta Flambada (Banana, Lichia, Morango OU Manga)
com sorvete de creme R\$ 35



153. Marquise de Chocolate
com sorvete de creme e calda de laranja kinkan R\$ 36



150. MENU DEGUSTAÇÃO
03 Mini Delícias do Chef R\$ 47

154. Tempurá de sorvete com calda de framboesa e laranja R\$ 35



155. Harumaki de doce de leite
com sorvete de creme R\$ 35

151. Banana Crispy
com sorvete de creme e calda de frutas vermelhasR\$ 35

156. Harumaki de banana e chocolate
servidos com sorveteR\$ 35



152. Petit Gateau
com sorvete de creme R\$ 35



157. Sorvete com cobertura
consultar sabores e caldas disponíveis. R\$ 24

158. Frutas da épocaR\$ 17

159. Creme de PapaiaR\$ 28



Brownie de chocolate
com sorvete de creme R\$ 35



167. NespressoR\$ 8,5

168. Ban cháR\$ 7,5

169. Bule Ban cháR\$ 15

BEBIDAS

- 160. Água mineral com ou sem gásR\$ 7,5
- 161. RefrigeranteR\$ 8,5
- 162. H2O ou SchweepsR\$ 10,9
- 163. Chá gelado Feel Good (350ml) R\$ 9,5
- 164. Chá gelado de hibiscoR\$ 16
- 165. Ban chá gelado batido com limão ou lichiaR\$ 16
- 166. Suco de frutas (Consulte)R\$ 16

BEBIDAS ALCOÓLICAS

CERVEJAS

LONG NECK

600 ml

- 170. Stella ArtoisR\$ 14
- 171. Heineken/ Cerpa/ Corona ...R\$ 16
- 172. Sapporo.....R\$ 35
- 174. PaulistâniaR\$ 27
- 175. Baden Baden CristalR\$ 28

NOVO Cerveja Prius JaspionR\$ 17,50

SAQUÊS

- 1 Azuma Kirin Dourado (BRASIL) Dose R\$ 30 Garrafa 740mlR\$ 90
- 2 Gekkeikan Silver (EUA/ Califórnia).. Dose R\$ 45 Garrafa 750mlR\$ 160
- 3 Hakushika Tradicional (JAPÃO)..... Dose R\$ 45 Garrafa 720mlR\$ 160
- 4 Hakushika Namachozo (JAPÃO)..... Garrafa 300mlR\$ 65
- 5 Hakushika Josen Kuromatsu (JAPÃO)..... Garrafa 1800ml .R\$ 320

CAIPIRINHAS



- Saquê Nacional..... R\$ 33
- Saquê Japonês..... R\$ 48
- Vodka Smirnoff..... R\$ 33
- Vodka Absolut..... R\$ 39
- Sagatiba..... R\$ 33
- Cachaça Premium R\$ 39
(Nega Fulô, Salinas, Espírito de Minas)

DRINKS ESPECIAIS

- GIN TÔNICA** R\$ 38
- Tradicional: Limão e Especiarias
- Tropical: Monin Cranberry e Maracujá
- Spicy: Gengibre, Canela e Pimenta
- Saborizada: Escolha seu Syrup Monin (Cranberry, Romã, Amora, Tangerina...)
- APEROL SPRITZ** R\$ 38
- MOJITO** R\$ 38
- MARGARITA** R\$ 38
- CARAJILLO 43** R\$ 38
Licor 43, café espresso e gelo

DRINKS SEM ÁLCOOL

- Club Soda AbacaxiR\$ 16
- Drink refrescante de melanciaR\$ 17
- Ginger Lemonade: LimonadaR\$ 17
com gengibre, hortelã e água com gás

DESTILADOS

- Vodka: Sagatiba, SmirnoffR\$ 24
- Vodka: Absolut, Grey GooseR\$ 29
- Cachaça Premium: Nega Fulô,R\$ 24
Salinas, Espírito de Minas
- Tequila: Jose Cuervo SilverR\$ 29
- Licores: ConsulteR\$ 29
- Whisky: Red Johnnie WalkerR\$ 35
Black Johnnie WalkerR\$ 38

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

Terça a Sexta das 12h às 15h e das 19h às 23h.
Sábados e Feriados das 12h às 16h e das 19h às 24h.
Domingo das 12h às 16h e das 19h às 22h30.

Rua Cardoso de Almeida 1374 - Perdizes
05013-001 - São Paulo - SP
Fone: (11) 3868-4614 e (11) 2386-7202
WhatsApp: (11) 97486.7202

www.restaurantekaorisushi.com.br
[@restaurantekaorisushi](https://www.instagram.com/restaurantekaorisushi)

contato@restaurantekaorisushi.com.br

NÃO ACEITAMOS CHEQUE
(Lei Federal 7357/85)

SE BEBER, NÃO DIRIJA.

A TAXA DE SERVIÇO É OPCIONAL.

PROCON 151

