



SAPPORO

Região montanhosa ao norte do Japão, de clima frio e antigamente habitada por grupos indígenas conhecidos por Ainu, tinham como animais sagrados o Salmão, o lobo, o Falcão e principalmente o Urso.

A cidade é muito conhecida pela sua Gastronomia. Em 2003, em reverencia ao seu patriarca natural da região, o Sapporo abriu as portas, com a ideia de proporcionar uma experiencia única com alto nível e qualidade. Venha conhecer a nossa tradicional culinária oriental!



CARPACCIO DE TILÁPIA

ENTRADAS

CARPACCIO DE SALMÃO fatias de salmão marinadas no vinagre, azeite, azeitonas e cebolinha	90.00
CARPACCIO DE TILÁPIA fatias de tilápia com molho ponzu trufado, rúcula e massago	80.00
CEVICHE MISTO 🌶️ pequenos cubos de peixe branco, cebola, camarão, kani e polvo marinadas no limão, ervas e pimenta	89.00
CEVICHE ROBALO 🌶️ fatias de robalo, cebola, marinadas no limão, ervas e pimenta	112.00
CEVICHE SALMÃO 🌶️ fatias de salmão, cebola, marinadas no limão, ervas e pimenta	97.00
CEVICHE DE ANCHOVA NEGRA COM IKURA 🌶️ fatias de anchova negra, cebola e ikura, marinadas no limão, ervas e pimenta	102.00
EDAMAME soja cozida com flor de sal	32.00
GUIOZA 06 unidades 03 unidades pastel chinês com carne de porco moída	41.00 28.50
HARUMAKI 10 unidades 5 unidades mini rolinho primavera - massa fina crocante recheada com repolho e cenoura desfiados	41.00 28.50
MAGURO ESPECIAL 🌶️ atum ou salmão levemente grelhado com gergelim e molho especial com cebola roxa , ovas de massagô e cebolinha	99.00
OSTRAS FRESCAS 06 unidades 03 unidades	49.00 25.00
SALMÃO COM FLOR DE SAL finas fatias de barriga de salmão com limão siciliano, flor de sal e azeite trufado	70.00
SHIMEJI NO BATAYAKI porção inteira meia porção shimeji na manteiga com cebolinha japonesa na chapa	61.00 42.70
SHITAKE NO BATAYAKI porção inteira meia porção shitake na manteiga com cebolinha japonesa na chapa	61.00 42.70
TAKO COM FLOR DE SAL finas fatias de polvo, temperadas com limão siciliano com toque de flor de sal, massago e wassabi - 08 fatias	76.50
TARTARE DE SALMÃO salmão picado com molho de ervas e crispy de batata doce com toque de flor de sal e wassabi	81.50



SUSHIS

SUSHI MISTO

18 unidades 119.00

09 unidades 83.30

03 atum, 03 salmão, 04 peixe
branco, 02 camarões, 06 hossomaki

SUSHI MISTO ESPECIAL

24 unidades 183.00

12 unidades 128.10

16 sushis, 06 uramaki, 02 ovas

SUSHI SALMÃO SKIN

06 unidades 39.00

03 unidades 27.30

TIRASHI-SUSHI

porção inteira - 24 fatias 185.00

meia porção - 15 fatias 129.50

arroz temperado de sushi coberto
com fatias de sashimi variados e
ovas acompanhado de missoshiro
e tsukemono

ABURABO 19.50

anchova negra - 02 unid.

AJI 21.50

carapau - 02 unid.

BURI 24.00

olho de boi - 02 unid.

EBI 24.50

camarão - 02 unid.

FOIE GRAS 34.00

foie gras com redução de
vinho do porto - 02 unid.

HADDOCK DEFUMADO 27.00

haddock defumado - 02 unid.

HOTATE 34.00

vieira - 02 unid.

IKURA 42.00

ovas de salmão - 02 unid.

KANI 18.50

kani - 02 unid.

KATSUO 21.00

serra - 02 unid.

MAGURO 24.00

atum - 02 unid.

MASSAGO 34.00

ovas de shishamo - 02 unid.

SAKE 25.00

salmão - 02 unid.

SAKETORO 29.00

barriga de salmão - 02 unid.

**SALMÃO COM
FLOR DE SAL** 27.00

salmão com flor de sal, limão
siciliano e azeite trufado - 02 unid.

SALMÃO SKIN 15.50

pele de salmão frita - 02 unid.

**SALMÃO SKIN
ESPECIAL** 33.00

salmão com ikura e wakame
(salada de alga) - 02 unid.

SUZUKI 28.00

robalo - 02 unid.

TAKO 27.00

polvo - 02 unid.

TILÁPIA 19.00

tilápia - 02 unid.

TOBIKO 27.00

ovas de peixe voador - 02 unid.

TORO Consulte

atum gordo - 02 unid.

UNAGUI 43.00

enguia

UNI 36.50

ovas de ouriço





SUSHIS ESPECIAIS

SUSHI DO CHEF	274.00
cada dia uma novidade - 08 pares - total 16 unid.	
JYO DE ANCHOVA NEGRA	32.00
enrolado de anchova negra flambada, recheado de arroz, cebolinha e molho tarê - 02 unid.	
JYO DE ATUM	29.00
enrolado de atum recheado de arroz, coberto com atum batido, cebolinha e massago - 02 unid.	
JYO DE CAMARÃO COM HORTELÃ	29.00
enrolado de peixe branco, recheado de arroz, coberto com camarão, maionese e hortelã - 02 unid.	
JYO EMPANADO DE SALMÃO	36.00
enrolado de salmão, recheado de arroz, cream cheese e cebolinha empanado, coberto com molho tarê - 02 unid.	
JYO EMPANADO DE SALMÃO E CAMARÃO	37.00
enrolado de salmão, recheado de arroz, cream cheese e camarão, empanado e coberto com molho tarê - 02 unid.	
JYO DE FRUTAS	27.00
enrolado de manga recheado de arroz com cream cheese coberto com frutas - sujeito a alterações - 02 unid.	
JYO DE OSTRAS	33.00
enrolado de peixe branco recheado de arroz, coberto com ostra e raspas de limão - 02 unid.	
JYO DE PEPINO	27.00
enrolado de pepino recheado de arroz e cream cheese, coberto com salmão batido e cebolinha - 02 unid.	
JYO DE SALMÃO	29.00
enrolado de salmão recheado de arroz, cream cheese, coberto com salmão batido, cebolinha e ovas de salmão - 02 unid.	
JYO DE SALMÃO C/ CALDA DE FRUTAS VERMELHAS	29.00
enrolado de salmão flambado, recheado de arroz e salmão flambado, coberto com calda de frutas vermelhas - 02 unid.	
JYO DE SHIMEJI	29.00
enrolado de salmão flambado, recheado de arroz e cream cheese, coberto com shimeji, cebolinha, molho tarê e gergelim - 02 unid.	
JYO DE SHITAKE	29.00
enrolado de salmão flambado, recheado de arroz, cream cheese e coberto com shitake, cebolinha e molho tarê - 02 unid.	
JYO DE UNAGUI	36.00
enrolado de salmão flambado recheado de arroz, coberto com enguia - 02 unid.	



SASHIMI MISTO

SASHIMIS

SASHIMI MISTO

25 unidades 134.00

12 unidades 93.80

05 salmão, 05 atum, 15 peixe branco

SASHIMI MISTO ESPECIAL

48 unidades 243.00

24 unidades 170.10

10 salmão, 10 atum,
20 peixe branco, 05 polvo, 03 kani

MAGURO SHISSO 86.00

atum com molho ponzu, missô
com shissô e massagô - 08 fatias

SALMÃO TRUFADO C/ 47.00

OVO DE CODORNA **NOVO**

fatias de salmão com azeite trufado
flor de sal, ovas de massago e ovo
de codorna maçaricado - 04 fatias

USSUZUKURI 137.00

fatias de robalo intercalados
com fatias de limão e molho
especial - 21 fatias

ABURABO 35.00

anchova negra - 06 fatias

AJI 34.00

carapau - 06 fatias

AJI ESPECIAL 57.00

carapau com molho ponzu
e jalapeño adocicado - 06 fatias

BURI 41.50

olho de boi - 06 fatias

EBI 39.50

camarão - 06 unid.

HADDOCK DEFUMADO 39.50

haddock defumado - 06 fatias

IKURA 165.00

ovas de salmão

KANI 27.00

kani - 06 fatias

MAGURO 40.00

atum - 06 fatias

MAGURO COM
FOIE GRAS 84.00

atum com foie gras servido com redução
de vinho do porto - 06 fatias

MASSAGO 80.00

ovas de shishamo

SAKE 40.50

salmão - 06 fatias

SAKETORO 80.00

barriga do salmão
com ikura - 06 fatias

SUZUKI 50.00

robalo - 06 fatias

TAKO 41.50

polvo - 06 fatias

TILÁPIA 31.00

tilápia - 06 fatias

TOBIKO 51.00

ovas de peixe voador

TORO **Consulte**

atum gordo - 06 fatias



SASHIMI TORO

TEMAKIS

ABURABO anchova negra	27.00
AJI carapau	26.00
BURI olho de boi	30.00
CALIFÓRNIA kani, pepino, maionese, alface e manga	25.00
EBI camarão	31.00
EBIFRY camarão à milanesa com molho tare	35.00
EBITEN camarão empanado com massa de tempurá e molho tarê	35.00
IKURA ovas de salmão	70.00
KANI	24.00
MAGURO atum	29.00
MASSAGO ovas de shishamo	48.00
NATO soja fermentada	26.00
SAKE salmão	29.00
SALADA pepino, alface, tomate e maionese	21.00
SALMÃO SKIN pele de salmão frita c/ molho tarê	24.00



TEMAKI DE SALMÃO

SALMÃO EMPANADO	30.00
SHIMEJI	28.00
TAKO polvo	30.00
TOBIKO ovas de peixe voador	33.00
TORO atum gordo	Consulte
UNAGUI enguia	61.00
UNI ovas de ouriço	53.00

TEMPURÁ

TEMPURÁ DE CAMARÃO <i>08 unidades</i>	139.00
<i>04 unidades</i> camarões empanados acompanhados de molho especial	97.30
TEMPURÁ DE LEGUMES <i>porção inteira</i>	93.00
<i>meia porção</i> legumes empanados acompanhados de molho especial	65.10
TEMPURÁ MISTO <i>porção inteira</i>	133.00
<i>meia porção</i>	93.10

MAKIMONOS

ACELGAMAKI

10 unidades 68.00
5 unidades 47.60

enrolado de acelga com kani,
coberto com coquetel de camarão

BATERA CRISPY

8 unidades 58.00
4 unidades 40.60

Enrolado de salmão com arroz
recheado com salmão e coberto
com crispy de tempurá.

HOT FILADÉLFIA

10 unidades 58.00
5 unidades 40.60

enrolado de arroz com salmão,
pepino e cream cheese, empanado
com massa panko e molho tarê

HOT ROLL

10 unidades 65.00
5 unidades 45.50

enrolado empanado com massa
fina com salmão com ovas, massago,
kani, camarão, cream cheese
e molho tarê e gergelim

HOT ROLL SALMÃO COM SHIMEJI

10 unidades 64.00
5 unidades 44.80

enrolado empanado com massa
fina com salmão, cream cheese,
cebolinha, shimeji e molho tarê

KAPPAMAKI

12 unidades 39.00
6 unidades 27.30

enrolado de arroz e alga por
fora com pepino e gergelim

SHAKEMAKI

12 unidades 39.00
6 unidades 27.30

enrolado de arroz e alga
por fora com salmão

TEKKAMAKI

12 unidades 39.00
6 unidades 27.30

enrolado de arroz e alga
por fora com atum

URAMAKI EBYTEN

8 unidades 66.00
4 unidades 46.20

enrolado de arroz por fora
com camarão empanado com
molho tarê e gergelim

URAMAKI CALIFÓRNIA

8 unidades 50.00
4 unidades 35.00

enrolado de arroz por fora e
alga com kani, alface, pepino,
maionese, manga e ovas de shishamo

URAMAKI COUVE

8 unidades 53.00
4 unidades 37.10

enrolado de arroz por fora e
alga com salmão skin, couve frita
e molho tarê

TEISHOKU

CHICKENKATSU TEISHOKU 107.00
milanesa de frango acompanhada de arroz, missoshiru e tsukemono

GYUKATSU TEISHOKU 128.00
milanesa de carne acompanhada de arroz, missoshiru e tsukemono

SAPPORO TEISHOKU 137.00
anchova grelhada, tempurá e sashimi acompanhada de arroz,
missoshiru e tsukemono

SAPPORO TEISHOKU SALMÃO 145.00
salmão grelhado, tempurá, sashimi acompanhada de arroz,
missoshiru e tsukemono

SAPPORO TEISHOKU ESPECIAL 225.00
para 2 pessoas
anchova grelhada, tempurá, sashimi, chawan-mushi, sunomono e nimono
acompanhada de arroz, missoshiru e tsukemono

SAPPORO TEISHOKU ESPECIAL SALMÃO 236.00
para 2 pessoas
salmão grelhado, tempurá, sashimi, chawan-mushi, sunomono e nimono
acompanhada de arroz, missoshiru e tsukemono

SASHIMI TEISHOKU 139.00
fatias de peixes variados acompanhadas de arroz,
missoshiru e tsukemono - 20 fatias

TEMPURA TEISHOKU 126.00
legumes e camarão empanado acompanhado de arroz, missoshiru e tsukemono



TEPPANYAKI DE FRUTOS DO MAR

TEPPANYAKI TEISHOKU

ANCHOVA

<i>porção inteira</i>	124.00
<i>meia porção</i>	86.80

anchova grelhada na chapa
acompanhado de verduras
grelhadas, arroz e missoshiru

CAMARÃO

<i>06un - porção inteira</i>	222.00
<i>03un - meia porção</i>	155.40

camarão grelhado na chapa
acompanhado de verduras
grelhadas, arroz e missoshiru

FRANGO

<i>porção inteira</i>	112.00
<i>meia porção</i>	78.40

sobrecoxa ou peito de frango grelhado
na chapa acompanhado de verduras
grelhadas, arroz e missoshiru

FILÉ MIGNON

<i>porção inteira</i>	139.00
<i>meia porção</i>	97.30

filé mignon grelhado na chapa
acompanhado de verduras
grelhadas, arroz e missoshiru

FRUTOS DO MAR

<i>porção inteira</i>	222.00
<i>meia porção</i>	155.40

anchova, camarão, polvo, lula,
vieira, mexilhão e shimeji grelhada
na chapa acompanhado de arroz
e missoshiru

LULA

<i>porção inteira</i>	155.00
<i>meia porção</i>	108.50

lula grelhada na chapa acompanhada de
verduras grelhadas, arroz e missoshiru

SALMÃO

<i>porção inteira</i>	163.00
<i>meia porção</i>	114.10

salmão grelhado na chapa acompanhado
de verduras grelhadas, arroz e missoshiru

VERDURA

<i>porção inteira</i>	73.00
<i>meia porção</i>	51.10

verdura refogada na chapa



COMBINADOS

MINI COMBINADO 119.00

1 pessoa
13 sashimi, 07 sushi, 03 makimono

COMBINADO DE SALMÃO 104.00

1 pessoa
10 sashimi, 06 sushi, 06 makimono

COMBINADO DE SALMÃO ESPECIAL 174.00

2 pessoas
04 ijo de salmão, 06 uramaki
california com salmão batido,
06 sushi, 12 sashimi

YAKIZAKANA TEISHOKU

ANCHOVA anchova grelhada acompanhada de arroz, missoshiru e tsukemono	106.00
SALMÃO salmão grelhado acompanhado de arroz, missoshiru e tsukemono	116.00
TILÁPIA tilápia grelhada acompanhada de arroz, missoshiru e tsukemono	110.00

MENRUI

HIYASHI SOMEN macarrão frio servido no gelo e molho especial	73.00	TEMPURA UDON macarrão servido com tempurá de camarão e legumes	88.00
LAMEN 🍜 macarrão, ovo cozido, carne de porco, moyashi, kamaboko, cebolinha e tikuwa servido com caldo especial	77.00	TSUKIMI UDON macarrão servido com ovo mal passado	62.00
NABEYAKI UDON macarrão com ovo, frango, shimeji, shitake, kamaboko, tikuwa, cebolinha e camarão empanado	97.00	YAKISSOBA CARNE carne, legumes e macarrão <i>porção inteira</i> <i>meia porção</i>	89.00 62.30
SU UDON macarrão servido com caldo e cebolinha	60.00	YAKISSOBA FRUTOS DO MAR camarão, lula, polvo, mexilhão, legumes e macarrão <i>porção inteira</i> <i>meia porção</i>	128.00 89.60
TANUKI UDON macarrão servido com massa de tempurá	62.00	ZARUSSOBA macarrão de trigo sarraceno servido gelado	71.00



COMBINADO SAPPORO 3 PESSOAS

COMBINADO SAPPORO <i>2 pessoas</i> 20 sashimi, 14 sushi, 09 makimono	218.00	COMBINADO SAPPORO <i>4 pessoas</i> 44 sashimi, 28 sushi, 18 makimono	394.00
COMBINADO SAPPORO <i>3 pessoas</i> 29 sashimi, 21 sushi, 18 makimono	300.00	SUPER COMBINADO SAPPORO <i>6 pessoas</i> 74 sashim, 54 sushi, 36 makimono	712.00

SAPPORO KID'S

MONTE O SEU PRATO 66.00
(somente para crianças até 12 anos)
Prato principal + 01 acompanhamento + 01 sushi

PRATO PRINCIPAL

filé mignon grelhado
frango grelhado
milanesa de carne
salmão grelhado
yakissoba

ACOMPANHAMENTOS

arroz branco
batata frita
guioza
harumaki
shimeji

SHAKEMAKI

02 unidades
enrolado de alga, arroz e salmão

KAPPAMAKI

02 unidades
enrolado de alga, arroz e pepino

TEKKAMAKI

02 unidades
enrolado de alga, arroz e atum

URAMAKI CALIFÓRNIA

02 unidades
enrolado de arroz por fora, alga, kani, alface, maionese, pepino e manga

NABEMONO

SHABU SHABU
2 pessoas 289.00
carne e verduras cozidas em molho especial em panela de cerâmica, acompanha arroz

SUKIYAKI
2 pessoas 294.00
carne, verduras, macarrão japonês refogado em molho especial adocicado, acompanha arroz

SUKIYAKI
3 pessoas 359.00
carne, verduras, macarrão japonês refogado em molho especial adocicado, acompanha arroz

YOSE NABE
3 pessoas 382.00
frutos do mar, frango e verduras cozidas com caldo especial, acompanha arroz



SUKIYAKI

IPPIN RYORI

CHAWAN MUSHI pudim de ovo com camarão, shimeji, frango, kamaboko e tikuwa cozidos em banho maria	29.00
HIYA YAKKO tofu frio com gengibre e cebolinha	44.00
YAKIZAKANA anchova inteira grelhada	153.00

ACOMPANHAMENTOS

ARROZ <i>grande</i> <i>pequeno</i>	32.00 16.00
CASQUINHA DE SIRI	14.00
FRITAS <i>porção inteira</i> <i>meia porção</i>	34.00 23.80
HARUSSAME salada de macarrão japonês feito de feijão verde	42.00
KINPIRA GOBO 🌶️ raiz de bardana apimentada	39.50
MISSOSHIRU	15.00
ONIGUIRI	11.50
SUNOMONO salada japonesa de pepino com kani	18.50
TSUKEMONO salada japonesa de pepino com kani	15.50





BEBIDAS ALCOÓLICAS

CAIPIRINHA DE PINGA	26.00
CAIPIRINHA SALINAS	30.00
CAIPIRINHA DE SAQUE IMPORTADO	36.00
CAIPIRINHA DE SHOCHU NACIONAL	34.00
CAIPIRINHA DE VODKA IMPORTADA	37.00
CAIPIRINHA DE VODKA NACIONAL	30.00
CAIPIRINHA DE CACHAÇA ESPIRITO DE MINAS	34.00
CAIPIRINHA DE CACHAÇA SAGATIBA	31.00
CAIPIRINHA DE SAQUE NACIONAL	30.00
abacaxi, morango, kiwi, frutas vermelhas, lichia, lima da persia, limão ou mista	
CAMPARI	21.50
CERVEJA EISENBAHN IPA	15.50
long neck	
CERVEJA EISENBAHN WEIZENBIER	15.50
long neck	
CERVEJA HEINEKEN	13.50
long neck	
CERVEJA ORIGINAL	19.50
garrafa 600ml	

CERVEJA SAPPORO	61.00
lata 600ml	
CERVEJA SERRAMALTE	21.00
garrafa 600ml	
CERVEJA STELLA ARTOIS	13.50
long neck	
CONHAQUE DOMEQ	19.50
CONHAQUE NAPOLEON	27.00
DRY MARTINI GORDON'S	33.00
DRY MARTINI TANQUERAY	36.00
GIN TONICA GORDON'S	35.50
GIN TONICA TANQUERAY	38.50
LICOR	18.00
LICOR JAPONÊS	22.00
MOJITO	29.00
NEGRONI	33.00
SHOCHU SYOUCYU	
AZUMA KIRIN NACIONAL	26.00
dose	
SHOCHU IMPORTADOS	Consulte
TEQUILA JOSE CUERVO	23.00
VODKA IMPORTADA	26.00
VODKA NACIONAL	16.50
WHISKY BALLANTINES	32.00
WHISKY CHIVAS REGAL	32.00
WHISKY GLENFIDDICH	43.00
WHISKY JW BLACK LABEL	33.00
WHISKY LOGAN	33.00
VINHOS	Consulte Carta

LO



SAQUE BANSUNISHIKI IMPORTADO 1,8L		SAQUE OZEKI JUNMAI IMPORTADO	
dose	39.00	dose	39.00
garrafa	315.00	garrafa	153.00
SAQUE HAKUSHIKA GUINJO IMPORTADO 300ML		SAQUE YAMADANISHIKI IMPORTADO	
	112.00	dose	62.00
SAQUE NAMACHOZO IMPORTADO 300ML		garrafa	248.00
	70.00		
SAQUE NIGORI IMPORTADO 300ML		SAQUE DOURADO AZUMA KIRIN NACIONAL	
	112.00	dose	24.00
SAQUE HANA AWAKA IMPORTADO 250ML		garrafa	80.00
	72.00		
SAQUE HAKUSHIKA IMPORTADO		SAQUE GUINJO AZUMA KIRIN NACIONAL	
dose	39.00	dose	33.00
garrafa	153.00	garrafa	116.00
SAQUE HAKUSHIKA KARAKUTI IMPORTADO 1,8L		SAQUE NAMA AZUMA KIRIN NACIONAL	
dose	39.00	dose	26.00
garrafa	315.00	garrafa	89.00
		SAQUE QUENTE NACIONAL	
		dose	27.00

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

ÁGUA MINERAL	7.50
CAFÉ	6.70
CAFÉ DESCAFEINADO	7.20
CHÁ VERDE	
bule	8.50
copo	2.60
gelado	8.50
REFRIGERANTE / ÁGUA TÔNICA	8.70
SCHWEPES CITRUS	8.70
SUCOS	10.50
abacaxi, laranja, limão, melão e melancia	
SUCO MISTO	12.00
2 sabores a sua escolha	

SOBREMESAS

ANMITSU

<i>porção inteira</i>	30.00
<i>meia porção</i>	21.00
melão em pedaços, azuki(doce de feijao) e gelatina kanten, coberto por uma bola de sorvete de creme	

BANANA CARAMELADA

<i>4 unidades</i>	34.00
<i>2 unidades</i>	23.80
banana empanada e caramelada tempo aproximado 25 minutos	

BANANA FLAMBADA **30.00**

banana flambada em calda
de laranja acompanhada de
sorvete de creme e chantilly

CREME DE PAPAYA

<i>porção inteira</i>	27.00
<i>meia porção</i>	18.90
sorvete de creme batido com mamão acompanhado de licor de cassis	

FRUTAS DA ÉPOCA **15.50**

MERENGUE DE MORANGO **35.00**

morango com camadas de
suspiro e chantilly

MINI TAÇA OVOMALTINE **19.50**

sorvete de creme com calda de
caramelo e ovomaltine

MINI TAÇA MERENGUE **19.50**

sorvete de creme com calda de
morango, suspiro e chantilly

PETIT GATEAU **29.00**

bolinho de chocolate servido
quente acompanhado de
sorvete de creme e chantilly

SALADA DE FRUTA **20.00**

salada de fruta com gelatina de
amêndoa

SORVETE DE MASSA

<i>2 bolas</i>	18.00
<i>1 bola</i>	12.50

TEMPURÁ DE SORVETE **38.00**

sorvete de creme empanado e
frito, coberto com calda de
laranja e chocolate

