



TARO

太郎



Apreciable cliente:

Si usted es vegano o vegetariano; alérgico o intolerante a algún alimento, favor de indicárselo al personal para que le apoye en la selección de sus platillos.

Aceptamos Efectivo, Tarjetas Bancarias y American Express.



BEBIDAS

Refresco (355 ml)	\$ 35
Agua mineral (296 ml)	\$ 35
Botella de agua (355 ml)	\$ 35
Limonada	\$ 40
Naranjada	\$ 45
Jugo de naranja	\$ 55
Calpis / Sakura	\$ 40
Calpis con Jugo (Jugo de naranja o piña)	\$ 50
 Ramune Original (200 ml)	\$ 55
 Ramune Lychee (200 ml)	\$ 55

TÉ

Té frío (300 ml)	\$ 40
Té caliente Jarra (400 ml) (Verde, Jazmin, Mugicha)	\$ 50
Té caliente Jarra (950 ml) (Verde, Jazmin, Mugicha)	\$ 80

CERVEZA

Cerveza nacional	\$ 45
Cerveza Asahi (334 ml)	\$ 95
Cerveza Sapporo (355 ml)	\$ 95
Cerveza Sapporo (650 ml)	\$150
Caballito de limón (45 ml)	\$ 6
Sangrita de la casa (45 ml)	\$ 15
Michelada	+ \$ 3
Cubana	+ \$ 6


COCTELERÍA MIDORI


Midori (Licor de melón)	\$ 60
Midori Calpis (Fresca combinación con el sabor japonés)	\$ 65
Midori Colada	\$ 75
Midori Margarita	\$ 75
Midori Sour	\$ 65
Midori Daikiri	\$ 68
Midori Collins	\$ 70

ESPECIALIDADES DE CASA

Midori Illusion (Exótico combinación con Vodka)	\$ 72
Midori Luces de La Habana (Refrescante mezcla tropical con jugos de naranja y piña)	\$ 72
Midori Hopper (Fuente de la vida eterna preparada con cacao blanco)	\$ 68
Midori Fiesta (Bebida alegre de Midori y Ginebra)	\$ 72

UMESHU

 Umeshu Choya classic (60 ml) (Licor de chabacano)	\$ 90
--	-------

 Nuevo producto

LICORES

APERITIVO

Campari	\$ 75
Dubonnet	\$ 70
Cinzano	\$ 70

DIGESTIVO

Las Cadenas	\$ 78
Chinchón dulce/seco	\$ 60
Sambuca Blanco	\$ 65
Sambuca Negro	\$ 75
Baileys	\$ 80
Licor 43	\$ 90
Fernet	\$ 70
Hennessy V.S.O.P	\$150

BRANDY

Magno de Osborne	\$ 72
Torres 10 Años	\$ 80

RON

Appleton Blanco	\$ 62
Appleton Special	\$ 65
Appleton Estate	\$ 75
Bacardi Blanco	\$ 65
Bacardi Añejo	\$ 65
Bacardi Solera	\$ 70
Havana Club 7 años	\$ 75
Malibu	\$ 65

JEREZ Y OPORTO

Dry Sack	\$ 70
Tio Pepe	\$ 72
Ferreira	\$ 75

TEQUILA

Cuervo Tradicional	\$ 75
Sauza Hornitos	\$ 78
Cazadores Reposado	\$ 73
Cuervo 1800	\$ 83
Jimador Reposado	\$ 55
Herradura Antiguo	\$ 70
Herradura Blanco	\$ 75
Herradura Reposado	\$ 85
G.Centenario Reposado	\$ 65
Don Julio Reposado	\$ 90
Don Julio Blanco	\$ 85
Don Julio 70	\$100

GINEBRA

Beefeater	\$ 85
Oso Negro	\$ 55

VODKA

Absolut Azul	\$ 70
Absolut Citron	\$ 75
Stolichnaya	\$ 80
Wyborowa	\$ 65
Smirnoff	\$ 60

WHISKY

J&B	\$ 75
J.W. Etiqueta Negra	\$125
J.W. Etiqueta Roja	\$ 90
Chivas Regal	\$100
Buchanan's	\$120
Jack Daniel's	\$100

前菜 ENTREMESSES

枝豆	EDAMAME Soya verde al vapor con sal	\$ 75
生春巻	NAMAHARU-MAKI (8 pzas.) Verduras frescas y barrita de cangrejo envuelta en papel de arroz	\$110
サーモン和風マリネ	SAAMON WAFUU-MARINE (5 pzas.) Salmón fresco enrollado con lechuga	\$180
アスパラ牛肉巻	ASUPARA GYUNIKU-MAKI (6 pzas.) Espárrago envuelto con carne Rib-eye, asado con salsa teriyaki	\$160
焼き鳥	YAKITORI (3 pzas.) Tres brochetas de pollo asadas con salsa dulce	\$120
砂肝変わり揚げ	SUNAGIMO KAWARI-AGE Molleja de pollo frita	\$105
鳥の軟骨揚げ	TORI NO NANKOTSU-AGE Cartílago de pollo frito	\$ 85
鳥の唐揚げ	TORI NO KARA-AGE Pollo marinado y frito	\$170
餃子	GYOZA (5 pzas.) Empanadita estilo oriental hecha en casa	\$ 75
はまぐりバター焼	HAMAGURI BATAA-YAKI (2 pzas.) Almeja chocolata a la mantequilla	\$130
子いか唐揚げ	KOIKA KARA-AGE Calamar chico frito con salsa de soya con limón	\$105
串揚げ	KUSHIAGUE Brochetas empanizadas	
	Mixto (5 pzas.) \$120 Mixto (10 pzas.) \$220	
	Queso (5 pzas.) \$130 Camaron (5 pzas.) \$250	
まぐろ納豆	MAGURO NATTO Natto (frijol de soya fermentado) combinado con atún	\$120
	NATTO Natto (frijol de soya fermentado) y cebollín	\$ 60
はまちかま揚げ/ 塩焼き	HAMACHI KAMA-AGE / SHIO-YAKI Mediano (290 gr.) \$300 Cuello de Hamachi (Cola amarilla) Grande (350 gr.) \$320 Frito o a la sal	

刺身 SASHIMI

[Pescados y mariscos al natural]

盛合せ(4種)	MIXTO NACIONAL (150 gr.) Cuatro variedades (corte grueso)	\$350
お好み盛合せ	MIXTO ESPECIAL <i>*PRECIO SEGÚN VARIEDAD</i> Elija variedad de nuestra barra (corte grueso)	
はまち	HAMACHI (100 gr.) Cola amarilla (corte grueso)	\$380
すずき	SUZUKI (100 gr.) Robalo (corte fino o grueso)	\$310
ぶり	BURI (100 gr.) Esmedregal (corte fino o grueso)	\$280
まぐろ	MAGURO (100 gr.) Atún (corte fino o grueso)	\$330
トロ	TORO (100 gr.) Pecho de atún (corte grueso)	\$550
鮭	SHAKE (100 gr.) Salmón (corte fino o grueso)	\$330
たこ	TAKO (100 gr.) Pulpo (corte fino o grueso)	\$300
リブローズ 牛刺し	SASHIMI DE CARNE (75 gr.) Finísimas rebanadas de carne Rib-eye al natural marinado en salsa Carne importada \$230 Carne nacional \$165	

汁物 SOPAS

味噌汁	MISOSHIRU Exquisita sopa tradicional de soya	\$ 45
コンソメスープ	CONSOMÉ DE POLLO Con champiñones e ingredientes orientales	\$ 70
わかめスープ	WAKAME SUUPU Sopa cristalina de alga marina	\$ 75
海鮮スープ	KAISEN SUUPU Sopa de mariscos	\$135
茶碗蒸し	CHAWAN-MUSHI Sopa de huevo cuajado con mariscos	\$ 90

• *El peso indicado corresponde a los cortes antes de la cocción.*

サラダ ENSALADAS

春雨サラダ	HARUSAME SARADA Harusame (fideo lluvia de primavera) acompañado con barrita de cangrejo, huevo, pollo, pepino y jitomate	\$130
野菜サラダ	YASAI SARADA Ensalada de verduras	\$ 90
大根サラダ	DAIKON SARADA Corte especial de nabo japonés aderezado	\$110
海藻サラダ	KAISO SARADA Variedad de algas marinas	\$170
スペシャルサラダ	SPECIAL SARADA Camarones y pescado empanizados, con huevo cocido y picado sobre verduras frescas	\$220
胡麻和え	GOMA AE Espinaca marinada con ajonjolí	\$ 65
酢の物	SUNOMONO [Combinación preparada en salsa a base de vinagre]	
	Pepino, Harusame (fideo lluvia de primavera) y alga marina	\$110
	Salmón, callo, pulpo, barrita de cangrejo y camarón	\$220
	Pulpo	\$200

豆腐料理 TOFU-RYORI

[Platillos a base de Tofu (Queso de soya)]

きのこ豆腐詰	KINOKO TOFU-ZUME Portobello asado relleno de tofu preparado con verduras	\$120
豆腐あんかけ	TOFU ANKAKE Tofu bañado en salsa espesa con verduras	\$120
揚げだし豆腐	AGEDASHI DOFU Tofu frito con salsa caliente	\$ 85
湯豆腐	YU DOFU Preparación caliente de tofu y verduras	\$150

麺類 UDON Y SOBA

UDON: Fideo grueso elaborado con harina de trigo / Udon grande 350 gr. / chico 175 gr.

SOBA : Fideo delgado elaborado con harina de alforfón / Soba grande 200 gr. / chico 100 gr.

	[En caldo caliente]	CHICO	GRANDE
かけうどん/そば	KAKE UDON / SOBA Con cebollín para saborear el fideo	\$105	\$155
たぬきうどん/そば	TANUKI UDON / SOBA Con fritura de harina y espinaca	\$120	\$170
きつねうどん/そば	KITSUNE UDON / SOBA Con pasta de tofu frita (usuage) y espinaca	\$125	\$175
野菜うどん/そば	YASAI UDON / SOBA Con verduras: hongos, bambú, espinaca, Zenmai (helecho) y Wakame (alga marina)	\$130	\$190
とり南蛮うどん/ そば	TORI NAMBAN UDON / SOBA Con pollo y espinaca, ligeramente picante	\$130	\$190
牛肉うどん/ そば	GYUNIKU UDON / SOBA Con carne de Rib-eye, espinaca y cebollín	\$165	\$250
かき揚げうどん/ そば	KAKIAGUE UDON / SOBA Con camarones en trozos y verduras capeados	\$135	\$195
天ぷらうどん/そば	TEMPURA UDON / SOBA Con camarones capeados	\$145	\$225
鍋焼きうどん	NABEYAKI UDON Con camarones capeados y huevo, servido en una cacerola	\$155	\$240
カレーうどん	KAREI UDON Con pollo sabor curry y cebolla	\$140	\$220
	[En Frio]		
胡麻だれうどん	GOMADARE UDON Pollo y verduras acompañados con salsa preparada de miso y ajonjolí, ligeramente picante	\$165	
ざるうどん/そば	ZARU UDON / SOBA Los tradicionales fideos en frío	\$105	\$155
天ぷらざるうどん/ そば	TEN ZARU UDON / SOBA Los tradicionales fideos en frío acompañado con tempura	\$145	\$225

• El peso indicado corresponde a los cortes antes de la cocción.

飯物 **ARROZ**

ご飯	GOHAN Tradicional arroz blanco al vapor	\$ 40
ふりかけ	FURIKAKE Condimento sabor a salmón para arroz blanco	\$ 25
焼き飯	YAKIMESHI Arroz frito con carne, verduras y huevo	\$ 55
海老焼き飯	EBI YAKIMESHI Arroz frito con camarón, carne, verduras y huevo	\$ 90
鮭ご飯	SHAKE GOHAN Gohan combinado con salmón asado	\$170
うなぎご飯	UNAGI GOHAN Gohan combinado con anguila	\$240
お茶漬け	OCHAZUKE Gohan con un acompañamiento de diferentes ingredientes, en un caldo ligero	\$130

焼肉 **YAKINIKU**

[La especialidad de la casa: marinado de carne, mariscos y verduras* para preparar a la parrilla en su mesa]

国産リブローズ	Carne Rib-eye nacional (150 gr.)	\$320
輸入リブローズ	Carne Rib-eye importada (150 gr.)	\$410
牛ヒレ	Filete de res (150 gr.)	\$330
鶏肉	Pollo (150 gr.)	\$220
海老	Camarón (150 gr.)	\$370
ミックス	Mixto (para 2 personas)	
	Pollo, camarón y carne Rib-eye nacional (300 gr.)	\$540
	Pollo, camarón y carne Rib-eye importada (300 gr.)	\$630

*Calabaza, zanahoria, cebolla, pimiento morrón y setas

• El peso indicado corresponde a los cortes antes de la cocción.

鍋物 NABE-MONO

[Disfrute de un platillo cocinado en una cacerola directamente en su mesa]

しゃぶしゃぶ

SHABU-SHABU (150 gr.)

Finas rebanadas de carne Rib-eye y verduras en caldo

Carne nacional **\$380** *Carne importada* **\$450**

すき焼き

SUKIYAKI (150 gr.)

Cocinado en cazo de hierro fundido. Carne Rib-eye y verduras sazonadas con una salsa dulce

Carne nacional **\$380** *Carne importada* **\$450**

牛味噌鍋

GYU MISO NABE (100 gr.)

Carne Rib-eye y verduras cocinados en caldo de miso

Carne nacional **\$270** *Carne importada* **\$330**

海鮮味噌鍋

KAISEN MISO NABE / 2 personas (420 gr.)

Cocinado en cacerola de cerámica. Variedad de mariscos, carne Rib-eye y verduras cocinados en caldo de miso

Carne nacional **\$580** *Carne importada* **\$660**

寄せ鍋

YOSE-NABE (130 gr.)

Mariscos, pescado y verduras en caldo sazonado **\$280**

[追加オーダー]

[Órdenes adicionales para NABE MONO]

牛リブロース

Carne nacional (150 gr.) **\$250** *Carne importada* (150 gr.) **\$320**

うどん / 野菜

Udon (Fideo japonés) **\$100** *Verduras* **\$120**

焼き物 YAKI-MONO

[Asados]

鯖の塩焼き

SABA NO SHIO-YAKI (120 gr.)

Macarela a la sal

\$140

鮭の塩焼き

SHAKE NO SHIO-YAKI (120 gr.)

Salmón a la sal

\$230

銀鱈の照り焼き

GINDARA NO TERI-YAKI (130 gr.)

Filete de bacalao japonés con salsa especial

\$420

• El peso indicado corresponde a los cortes antes de la cocción.

揚げ物 AGE-MONO

[Fritos]

天ぷら	TEMPURA: Rebozados y acompañados con salsa caliente	
海老と野菜	Camarón (6 pzas.) y verduras*	\$330
	Camarón (3 pzas.) y verduras*	\$190
海老	Camarones (10 pzas.)	\$480
	Camarones (5 pzas.)	\$240
野菜	Verduras*	\$135
盛合せ	Pescado, camarón (3 pzas.) y verduras*	\$340
	*Cebolla, calabaza, berenjena, champiñon, crisantemo	
フライ	FRY: Empanizados y acompañados con ensalada	
海老フライ	EBI FRY (90 gr.) Camarón	\$290
魚フライ	SAKANA FRY (120 gr.) Pescado	\$300
とんかつ	TONKATSU (180 gr.) Carne de cerdo	\$220

鉄板焼き TEPPAN YAKI

[A la plancha] Acompañado con verduras*

スペシャル	Especial	Filete de res y camarón (150 gr.)	\$355
牛ヒレ	Carnes	Filete de res (150 gr.)	\$330
国産 リブローズ / 薄切り		Rib-eye nacional / corte fino (150 gr.)	\$320
サイコロステーキ		Rib-eye nacional / corte grueso (250 gr.)	\$400
輸入リブローズ / 薄切り		Rib-eye importada / corte fino (150 gr.)	\$400
サイコロステーキ		Rib-eye importada / corte grueso (250 gr.)	\$520
鶏肉	Aves	Pollo (150 gr.)	\$230
白身魚	Pescados	Filete Blanco (150 gr.)	\$300
鮭		Salmón (150 gr.)	\$350
海老	Mariscos	Camarón (150 gr.)	\$380
魚介類ミックス		Mixto (150 gr.) Camarón, filete blanco, salmón y calamar chico	\$375
野菜	Verduras	*Cebolla, calabaza, brócoli, champiñón y germen de soya	\$130

Ord. de Chile \$ 10 Ord. de Ajo \$ 15

• El peso indicado corresponde a los cortes antes de la cocción.

丼物 DONBURI-MONO

[Sobre una base de arroz blanco se sirve el guisado de su elección]
Acompañado con una sopa de miso

照焼丼	TERIYAKI DON Pollo marinado con salsa teriyaki	\$160
親子丼	OYAKO DON Pollo, cebolla y huevo sazonado	\$160
カツ丼	KATSU DON Carne de cerdo empanizada, cebolla y huevo sazonado	\$180
天丼	TEN DON Tempura de camarones y verduras, marinado en salsa dulce	\$190
かき揚げ丼	KAKIAGUE DON Camarones chicos y verduras capeados, marinados en salsa dulce	\$185
牛丼	GYU DON Carne Rib-eye, tofu, cebolla y Harusame (fideo lluvia de primavera)	\$225
梅牛丼	UMEGYU DON Combinación de pepino y carne Rib-eye, bañada en salsa de chamoy	\$245
焼肉丼	YAKINIKU DON Carne Rib-eye asada con salsa y lechuga	\$225
うな丼	UNA DON Anguila de agua dulce	\$470
うな重	UNA JYU Anguila de agua dulce acompañada de sashimi	\$550

カレー Curry

[Servido con arroz blanco]
Acompañado con una ensalada

ビーフカレー	BEEF CURRY Trocitos de carne de res en curry de la casa	\$245
ビーフカツカレー	BEEF KATSU CURRY Beef curry acompañado con carne de cerdo empanizado	\$295



POSTRES

デザート

POSTRES

Tempura de Helado

c/ helado de vainilla	\$ 60
c/ helado de té	\$ 80

Camelado

c/ helado de vainilla	\$ 55
c/ helado té, lychee o azuki	\$ 65

Camelia \$ 45

Helado de vainilla o chocolate \$ 44

Helado de té, lychee o azuki \$ 58

Rollo de té \$ 65

Pastel de chocolate \$ 65

Tapioca \$ 60

c/ helado de vainilla	\$ 75
c/ helado té, lychee o azuki	\$ 85

 **Mochi ice-cream** \$ 45

Café Americano \$ 35


Café Capuchino \$ 42

Café Espresso \$ 42

Café Espresso Doble \$ 58

Café Helado \$ 58

Té (200 ml) \$ 35
(Manzanilla, Negro)

 Nuevo producto



