



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	87.00
CARPACCIO DE TILÁPIA fatias de tilápia com molho ponzu trufado, rúcula e massago	77.00
CEVICHE MISTO 🌶️ pequenos cubos de peixe branco, cebola, camarão, kani e polvo marinadas no limão, ervas e pimenta	86.00
CEVICHE ROBALO 🌶️ fatias de robalo, cebola, marinadas no limão, ervas e pimenta	108.00
CEVICHE SALMÃO 🌶️ fatias de salmão, cebola, marinadas no limão, ervas e pimenta	94.00
CEVICHE DE ANCHOVA NEGRA COM IKURÁ 🌶️ fatias de anchova negra, cebola e ikura, marinadas no limão, ervas e pimenta	92.00
EDAMAME soja cozida com flor de sal	31.00
GUIOZA 06 unidades 03 unidades pastel chinês com carne de porco moída	39.00 27.30
HARUMAKI 10 unidades 5 unidades mini rolinho primavera - massa fina crocante recheada com repolho e cenoura desfiados	39.00 27.30
MAGURO ESPECIAL 🌶️ atum ou salmão levemente grelhado com gergelim e molho especial com cebola roxa , ovas de massagô e cebolinha	96.00
OSTRAS FRESCAS 06 unidades 03 unidades	47.00 24.00
SALMÃO COM FLOR DE SAL finas fatias de barriga de salmão com limão siciliano, flor de sal e azeite trufado	68.00
SHIMEJI NO BATAYAKI porção inteira meia porção shimeji na manteiga com cebolinha japonesa na chapa	59.00 41.30
SHITAKE NO BATAYAKI porção inteira meia porção shitake na manteiga com cebolinha japonesa na chapa	59.00 41.30
TAKO COM FLOR DE SAL finas fatias de polvo, temperadas com limão siciliano com toque de flor de sal, massago e wassabi - 08 fatias	74.00
TARTARE DE SALMÃO salmão picado com molho de ervas e crispy de batata doce com toque de flor de sal e wassabi - 08 fatias	79.00



SUSHIS

SUSHI MISTO

18 unidades 115.00

09 unidades 80.50

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

SUSHI MISTO ESPECIAL

24 unidades 177.00

12 unidades 123.90

16 sushis, 06 uramaki, 02 ovas

SUSHI SALMÃO SKIN

06 unidades 38.00

03 unidades 26.60

TIRASHI-SUSHI

porção inteira 179.00

meia porção 125.30

arroz temperado de sushi coberto
com fatias de sashimi variados e
ovas acompanhado de missoshiro
e tsukemono - 24 fatias

ABURABO 19.00

anchova negra - 02 unid.

AJI 21.00

carapau - 02 unid.

BURI 23.00

olho de boi - 02 unid.

EBI 24.00

camarão - 02 unid.

FOIE GRAS 33.00

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

HADDOCK DEFUMADO 26.00

haddock defumado - 02 unid.

HOTATE 33.00

vieira - 02 unid.

IKURA 41.00

ovas de salmão - 02 unid.

KANI 18.00

kani - 02 unid.

KATSUO 20.00

serra - 02 unid.

MAGURO 23.00

atum - 02 unid.

MASSAGO 30.00

ovas de shishamo - 02 unid.

SAKE 24.00

salmão - 02 unid.

SAKETORO 28.00

barriga de salmão - 02 unid.

**SALMÃO COM
FLOR DE SAL** 26.00

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

SALMÃO SKIN 15.00

pele de salmão frita - 02 unid.

**SALMÃO SKIN
ESPECIAL** 32.00

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

SUZUKI 27.00

robalo - 02 unid.

TAKO 26.00

polvo - 02 unid.

TILÁPIA 18.00

tilápia - 02 unid.

TOBIKO 26.00

ovas de peixe voador - 02 unid.

TORO Consulte

atum gordo - 02 unid.

UNAGUI 41.00

enguia

UNI 35.00

ovas de ouriço





SUSHIS ESPECIAIS

SUSHI DO CHEF cada dia uma novidade - 08 pares - total 16 unid.	265.00
JYO DE ANCHOVA NEGRA enrolado de anchova negra flambada, recheado de arroz, cebolinha e molho tarê - 02 unid.	31.00
JYO DE ATUM enrolado de atum recheado de arroz, coberto com atum batido, cebolinha e massago - 02 unid.	28.00
JYO DE CAMARÃO COM HORTELÃ enrolado de peixe branco, recheado de arroz, coberto com camarão, maionese e hortelã - 02 unid.	28.00
JYO EMPANADO DE SALMÃO enrolado de salmão, recheado de arroz, cream cheese e cebolinha empanado, coberto com molho tarê - 02 unid.	35.00
JYO EMPANADO DE SALMÃO E CAMARÃO enrolado de salmão, recheado de arroz, cream cheese e camarão, empanado e coberto com molho tarê - 02 unid.	36.00
JYO DE FRUTAS enrolado de manga recheado de arroz com cream cheese coberto com frutas - sujeito a alterações - 02 unid.	26.00
JYO DE OSTRAS enrolado de peixe branco recheado de arroz, coberto com ostra e raspas de limão - 02 unid.	32.00
JYO DE PEPINO enrolado de pepino recheado de arroz e cream cheese, coberto com salmão batido e cebolinha - 02 unid.	26.00
JYO DE SALMÃO enrolado de salmão recheado de arroz, cream cheese, coberto com salmão batido, cebolinha e ovas de salmão - 02 unid.	28.00
JYO DE SALMÃO C/ CALDA DE FRUTAS VERMELHAS enrolado de salmão flambado, recheado de arroz e salmão flambado, coberto com calda de frutas vermelhas - 02 unid.	28.00
JYO DE SHIMEJI enrolado de salmão flambado, recheado de arroz e cream cheese, coberto com shimeji, cebolinha, molho tarê e gergelim - 02 unid.	28.00
JYO DE SHITAKE enrolado de salmão flambado, recheado de arroz, cream cheese e coberto com shitake, cebolinha e molho tarê - 02 unid.	28.00
JYO DE UNAGUI enrolado de salmão flambado recheado de arroz, coberto com enguia - 02 unid.	35.00



SASHIMI MISTO

SASHIMIS

SASHIMI MISTO

25 unidades 130.00

12 unidades 91.00

05 salmão, 05 atum, 15 peixe branco

SASHIMI MISTO ESPECIAL

48 unidades 235.00

24 unidades 164.50

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

MAGURO SHISSO 83.00

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

SALMÃO TRUFADO C/ OVO DE CODORNA **NOVO** 45.00

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

USSUZUKURI 132.00

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

ABURABO 34.00

anchova negra - 06 fatias

AJI 33.00

carapau - 06 fatias

AJI ESPECIAL 55.00

carapau com molho ponzu
e jalapeño adocicado - 06 fatias

BURI 40.00

olho de boi - 06 fatias

EBI 38.00

camarão - 06 unid.

HADDOCK DEFUMADO 38.00

haddock defumado - 06 fatias

IKURA 160.00

ovas de salmão

KANI 26.00

kani - 06 fatias

MAGURO 38.00

atum - 06 fatias

MAGURO COM FOIE GRAS 81.00

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

MASSAGO 68.00

ovas de shishamo

SAKE 39.00

salmão - 06 fatias

SAKETORO 77.00

barriga do salmão
com ikura - 06 fatias

SUZUKI 48.00

robalo - 06 fatias

TAKO 40.00

polvo - 06 fatias

TILÁPIA 30.00

tilápia - 06 fatias

TOBIKO 49.00

ovas de peixe voador

TORO **Consulte**

atum gordo - 06 fatias



SASHIMI TORO

TEMAKIS

ABURABO anchova negra	26.00
AJI carapau	25.00
BURI olho de boi	29.00
CALIFÓRNIA kani, pepino, maionese, alface e manga	24.00
EBI camarão	30.00
EBIFRY camarão à milanesa com molho tare	33.00
EBITEN camarão empanado com massa de tempurá e molho tarê	33.00
IKURA ovas de salmão	64.00
KANI	23.00
MAGURO atum	28.00
MASSAGO ovas de shishamo	37.00
NATO soja fermentada	25.00
SAKE salmão	28.00
SALADA pepino, alface, tomate e maionese	20.00
SALMÃO SKIN pele de salmão frita c/ molho tarê	23.00



TEMAKI DE SALMÃO

SALMÃO EMPANADO	29.00
SHIMEJI	27.00
TAKO polvo	29.00
TOBIKO ovas de peixe voador	32.00
TORO atum gordo	Consulte
UNAGUI enguia	59.00
UNI ovas de ouriço	51.00

TEMPURÁ

TEMPURÁ DE CAMARÃO <i>08 unidades</i>	134.00
<i>04 unidades</i> camarões empanados acompanhados de molho especial	93.80
TEMPURÁ DE LEGUMES <i>porção inteira</i>	90.00
<i>meia porção</i> legumes empanados acompanhados de molho especial	63.00
TEMPURÁ MISTO <i>porção inteira</i>	129.00
<i>meia porção</i> camarões e legumes empanados acompanhados de molho especial	90.30

MAKIMONOS

ACELGAMAKI

10 unidades 66.00
5 unidades 46.20

enrolado de acelga com kani,
coberto com coquetel de camarão

BATERA CRISPY

8 unidades 56.00
4 unidades 39.20

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

HOT FILADÉLFIA

10 unidades 56.00
5 unidades 39.20

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

HOT ROLL

10 unidades 63.00
5 unidades 44.10

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 62.00
5 unidades 43.40

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

KAPPAMAKI

12 unidades 38.00
6 unidades 26.60

enrolado de arroz e alga por
fora com pepino e gergelim

SHAKEMAKI

12 unidades 38.00
6 unidades 26.60

enrolado de arroz e alga
por fora com salmão

TEKKAMAKI

12 unidades 38.00
6 unidades 26.60

enrolado de arroz e alga
por fora com atum

URAMAKI EBYTEN

8 unidades 64.00
4 unidades 44.80

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

URAMAKI CALIFÓRNIA

8 unidades 48.00
4 unidades 33.60

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

URAMAKI COUVE

8 unidades 51.00
4 unidades 35.70

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

TEISHOKU

CHICKENKATSU TEISHOKU

104.00

milanesa de frango acompanhada de arroz, missoshiru e tsukemono

GYUKATSU TEISHOKU

124.00

milanesa de carne acompanhada de arroz, missoshiru e tsukemono

SAPPORO TEISHOKU

132.00

anchova grelhada, tempurá e sashimi acompanhada de arroz,
missoshiru e tsukemono

SAPPORO TEISHOKU SALMÃO

140.00

salmão grelhado, tempurá, sashimi acompanhada de arroz,
missoshiru e tsukemono

SAPPORO TEISHOKU ESPECIAL

218.00

para 2 pessoas

anchova grelhada, tempurá, sashimi, chawan-mushi, sunomono e nimono
acompanhada de arroz, missoshiru e tsukemono

SAPPORO TEISHOKU ESPECIAL SALMÃO

228.00

para 2 pessoas

salmão grelhado, tempurá, sashimi, chawan-mushi, sunomono e nimono
acompanhada de arroz, missoshiru e tsukemono

SASHIMI TEISHOKU

134.00

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

TEMPURA TEISHOKU

122.00

legumes e camarão empanado acompanhado de arroz, missoshiru e tsukemono



TEPPANYAKI DE FRUTOS DO MAR

TEPPANYAKI TEISHOKU

ANCHOVA

<i>porção inteira</i>	120.00
<i>meia porção</i>	84.00

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

CAMARÃO

<i>06un - porção inteira</i>	215.00
<i>03un - meia porção</i>	150.50

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

FRANGO

<i>porção inteira</i>	108.00
<i>meia porção</i>	75.60

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

FILÉ MIGNON

<i>porção inteira</i>	134.00
<i>meia porção</i>	93.80

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

FRUTOS DO MAR

<i>porção inteira</i>	215.00
<i>meia porção</i>	150.50

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

LULA

<i>porção inteira</i>	150.00
<i>meia porção</i>	105.00

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

SALMÃO

<i>porção inteira</i>	158.00
<i>meia porção</i>	110.60

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

VERDURA

<i>porção inteira</i>	70.00
<i>meia porção</i>	49.00

verdura refogada na chapa



COMBINADOS

MINI COMBINADO	116.00
-----------------------	---------------

1 pessoa
13 sashimi, 07 sushi, 03 makimono

COMBINADO DE SALMÃO	101.00
----------------------------	---------------

1 pessoa
10 sashimi, 06 sushi, 06 makimono

COMBINADO DE SALMÃO ESPECIAL	169.00
-------------------------------------	---------------

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	103.00
SALMÃO salmão grelhado acompanhado de arroz, missoshiru e tsukemono	112.00
TILÁPIA tilápia grelhada acompanhada de arroz, missoshiru e tsukemono	106.00

MENRUI

HIYASHI SOMEN macarrão frio servido no gelo e molho especial	70.00	TEMPURA UDON macarrão servido com tempurá de camarão e legumes	85.00
LAMEN 🍜 macarrão, ovo cozido, carne de porco, moyashi, kamaboko, cebolinha e tikuwa servido com caldo especial	75.00	TSUKIMI UDON macarrão servido com ovo mal passado	60.00
NABEYAKI UDON macarrão com ovo, frango, shimeji, shitake, kamaboko, tikuwa, cebolinha e camarão empanado	94.00	YAKISSOBA CARNE carne, legumes e macarrão <i>porção inteira</i> <i>meia porção</i>	86.00 60.20
SU UDON macarrão servido com caldo e cebolinha	58.00	YAKISSOBA FRUTOS DO MAR camarão, lula, polvo, mexilhão, legumes e macarrão <i>porção inteira</i> <i>meia porção</i>	124.00 86.80
TANUKI UDON macarrão servido com massa de tempurá	60.00	ZARUSSOBA macarrão de trigo sarraceno servido gelado	69.00



COMBINADO SAPPORO 3 PESSOAS

COMBINADO SAPPORO <i>2 pessoas</i> 20 sashimi, 14 sushi, 09 makimono	211.00	COMBINADO SAPPORO <i>4 pessoas</i> 44 sashimi, 28 sushi, 18 makimono	382.00
COMBINADO SAPPORO <i>3 pessoas</i> 29 sashimi, 21 sushi, 18 makimono	291.00	SUPER COMBINADO SAPPORO <i>6 pessoas</i> 74 sashim, 54 sushi, 36 makimono	690.00

SAPPORO KID'S

MONTE O SEU PRATO 64.00

(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

280.00

carne e verduras cozidas em molho especial em panela de cerâmica, acompanha arroz

SUKIYAKI

2 pessoas

285.00

carne, verduras, macarrão japonês refogado em molho especial adocicado, acompanha arroz

SUKIYAKI

3 pessoas

348.00

carne, verduras, macarrão japonês refogado em molho especial adocicado, acompanha arroz

YOSE NABE

3 pessoas

370.00

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	28.00
HIYA YAKKO tofu frio com gengibre e cebolinha	42.00
YAKIZAKANA anchova inteira grelhada	148.00

ACOMPANHAMENTOS

ARROZ <i>grande</i> <i>pequeno</i>	31.00 15.00
CASQUINHA DE SIRI	13.00
FRITAS <i>porção inteira</i> <i>meia porção</i>	33.00 23.10
HARUSSAME salada de macarrão japonês feito de feijão verde	40.00
KINPIRA GOBO 🌶️ raiz de bardana apimentada	38.00
MISSOSHIRU	14.00
ONIGUIRI	11.00
SUNOMONO salada japonesa de pepino com kani	18.00
TSUKEMONO salada japonesa de pepino com kani	15.00





BEBIDAS ALCOÓLICAS

CAIPIRINHA DE PINGA	25.00	CERVEJAS SERRAMALTE	20.00
CAIPIRINHA SALINAS	29.00	garrafa 600ml	
CAIPIRINHA DE SAQUE IMPORTADO	35.00	CERVEJA STELLA ARTOIS	13.00
CAIPIRINHA DE SHOCHU NACIONAL	33.00	long neck	
CAIPIRINHA DE VODKA IMPORTADA	36.00	CONHAQUE DOMEQ	19.00
CAIPIRINHA DE VODKA NACIONAL	29.00	CONHAQUE NAPOLEON	26.00
CAIPIRINHA DE CACHAÇA ESPIRITO DE MINAS	33.00	GIN TONICA	34.00
CAIPIRINHA DE CACHAÇA NEGA FULÔ	30.00	LICOR	17.00
CAIPIRINHA DE CACHAÇA SAGATIBA	30.00	LICOR JAPONÊS	21.00
CAIPIRINHA DE SAQUE NACIONAL	29.00	MARTINI	23.00
abacaxi, morango, kiwi, frutas vermelhas, lichia, lima da persia, limão ou mista		MOJITO	28.00
CAMPARI	21.00	NEGRONI	32.00
CERVEJAS HEINEKEN	13.00	SHOCHU SYOUCYU	
long neck		AZUMA KIRIN NACIONAL	25.00
CERVEJA KIRIN	15.00	dose	
long neck		SHOCHU IMPORTADOS	Consulte
CERVEJAS ORIGINAL	19.00	TEQUILA JOSE CUERVO	22.00
garrafa 600ml		VODKA IMPORTADA	25.00
CERVEJA SAPPORO	59.00	VODKA NACIONAL	16.00
lata 600ml		LO WHISKY BALLANTINES	31.00
		WHISKY CHIVAS REGAL	31.00
		WHISKY GLENFIDDICH	41.00
		WHISKY JW BLACK LABEL	32.00
		WHISKY LOGAN	32.00
		VINHOS	Consulte Carta



SAQUE HAKUSHIKA GUINJO IMPORTADO 300ML	108.00
SAQUE NAMACHOZO IMPORTADO 300ML	67.00
SAQUE NIGORI IMPORTADO 300ML	108.00
SAQUE HANA AWAKA IMPORTADO 250ML	69.00
SAQUE HAKUSHIKA IMPORTADO	
dose	37.00
garrafa	148.00
SAQUE HAKUSHIKA KARAKUTI IMPORTADO 1,8L	
dose	37.00
garrafa	305.00

SAQUE YAMADANISHIKI IMPORTADO	
dose	60.00
garrafa	240.00
SAQUE DOURADO AZUMA KIRIN NACIONAL	
dose	23.00
garrafa	77.00
SAQUE GUINJO AZUMA KIRIN NACIONAL	
dose	32.00
garrafa	112.00
SAQUE NAMA AZUMA KIRIN NACIONAL	
dose	25.00
garrafa	86.00
SAQUE QUENTE NACIONAL	
dose	26.00

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

ÁGUA MINERAL	7.00
CAFÉ	6.50
CAFÉ DESCAFEINADO	7.00
CHÁ VERDE	
bule	8.00
copo	2.50
gelado	8.00
REFRIGERANTE / ÁGUA TÔNICA	8.40
SCHWEPES CITRUS	8.40
SUCOS	10.00
abacaxi, laranja, limão, melão e melancia	
SUCO MISTO	11.50
2 sabores a sua escolha	

SOBREMESAS

ANMITSU

<i>porção inteira</i>	29.00
<i>meia porção</i>	20.30
melão em pedaços, azuki(doce de feijao) e gelatina kanten, coberto por uma bola de sorvete de creme	

BANANA CARAMELADA

<i>4 unidades</i>	33.00
<i>2 unidades</i>	23.10
banana empanada e caramelada tempo aproximado 25 minutos	

BANANA FLAMBADA 29.00

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

CREME DE PAPAYA

<i>porção inteira</i>	26.00
<i>meia porção</i>	18.20
sorvete de creme batido com mamão acompanhado de licor de cassis	

FRUTAS DA ÉPOCA 15.00

MERENGUE DE MORANGO 34.00

morango com camadas de
suspiro e chantilly

MINI TAÇA OVOMALTINE 19.00

sorvete de creme com calda de
caramelo e ovomaltine

MINI TAÇA MERENGUE 19.00

sorvete de creme com calda de
morango, suspiro e chantilly

PETIT GATEAU 28.00

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

SALADA DE FRUTA 19.00

salada de fruta com gelatina de
amêndoa

SORVETE DE MASSA

<i>2 bolas</i>	17.00
<i>1 bola</i>	12.00

TEMPURÁ DE SORVETE 36.00

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

