

COLD

- TRUFFLE SALMON** LÂMINAS DE SALMÃO, SAL MALDON, DRY MISO, MOLHO CÍTRICO E AZEITE TRUFADO
- SPICY TUNA GINGER TATAKI** TATAKI DE ATUM, PONZU COM GENGIBRE, ALHO, LA-YU E SHISO
- TUNA PONZU** LÂMINAS DE ATUM, MICRO COENTRO, SERRANO, YUZU SOY E PURÊ DE ALHO
- UMAMI KAMPACHI** LÂMINAS DE OLHO DE BOI, MOLHO DE YUZU E SAL UMAMI
- OCTOPUS NIDAKO** CARPACCIO DE POLVO, ALCAPARRAS CROCANTES, AZEITE DE CURRY, SAL DEFUMADO E BROTO DE COENTRO
- WAGYU CARPACCIO** GENGIBRE, ALHO, LEMON SOY, BROTO DE COENTRO, DAIKON E AZEITE TRUFADO
- TOFU NAMERAKA** PASTA DE TOFU COM BERINJELA, TAPENADE DE EDAMAME COM SHISO, GENGIBRE, AZEITE TRUFADO, MOLHO CÍTRICO E WONTON APIMENTADO
- TUNA PIZZA** TOMATE CEREJA, AZEITONA PRETA, CEBOLA, SERRANO, AIOLI DE ANCHOVA E MICRO COENTRO
- WAGYU A5 PIZZA** A5 DE KAGOSHIMA, AIOLI DE SOUR CREAM E CEBOLETE, OVAS DE MUJOL
- MAKOTO TARTARE** CRACKER DE ARROZ, SHISO, GUACAMOLE DA CASA E CEBOLA ROXA
- TUNA BLUEFIN** **BLUEFIN TORO** **SALMÃO**

HOT

- EDAMAME** SAL MALDON
- SPICY EDAMAME** MOLHO SZECHUAN E BROTO DE COENTRO
- DYNAMITE HANDROLL** CENTOLLA CAMARÃO, KANIKAMA, FOLHA DE SOJA E GERGELIM E MOLHO DYNAMITE
- MISO SOUP** TOFU, ALGA WAKAME E CEBOLINHA
- CRISPY RICE** SALMÃO TRUFADO ou ATUM PICANTE E SERRANO
- SPICY SHRIMP TEMPURA** GOCHUJANG AIOLI
- WAGYU BEEF GYOZA** AIOLI DEFUMADO
- BRUSSELS SPROUTS** COUVE DE BRUXELAS E MOLHO KIMCHI
- CORN TEMPURÁ** TEMPURÁ DE MILHO DOCE E AIOLI PICANTE
- MUSHROOMS TOBANYAKI** MIX DE COGUMELOS, MANTEIGA DE YUZU E CEBOLETE
- SHRIMP TEMPURA** TEMPURA DE CAMARÃO, SOBA DASHI E GENGIBRE
- STEAMED SHRIMP DUMPLING** LA-YU, MOLHO DE TOFU E MIX DE PIMENTAS AROMÁTICAS

SALADS

- MAKOTO HOUSE** AGRIÃO, CHIKUWA, CEBOLA, ECHALOTE, AIOLI DE MISO E WASABI E CRISPY TEMPURA
- SUNOMONO** WAKAME, PEPINO AGRIDOCE E VINAGRETE DE TOSAZU
- KANI SIRI, KANIKAMA, PEPINO, AVOCADO, SPICY WONTON, TOBIKO E YUZU KOSHO AIOLI**
+ CENTOLLA

ROBATA JAPANESE GRILL

BABY CORN
MANTEIGA DE SHISO, SHOYU
E GERGELIM

AVOCADO
SPICY PONZU, SHICHIMI
E AZEITE TRUFADO

CAULIFLOWER
FETA E TOFU,

MAIN

- SALMON BIBIMBAP** TARTARE DE SALMÃO, GOHAN, ESPINAFRE, MOYASHI, PICLES DE NABO E CENOURA, SHIMEJI, MOLHO GOCHUJANG E GEMA DE OVO
- MISO SALMON** SALMÃO ASSADO COM MISO E MOLHO DE AMEIXA JAPONESA
- SALT BAKED FISH** PEIXE DO DIA ASSADO EM CROSTA DE SAL, RASPAS DE LIMÃO SICILIANO E SAL MALDON
(TEMPO DE PREPARO ESTIMADO 35 MIN)
- SHORT RIB YAKI NOODLES** COSTELA BOVINA DESFIADA, MACARRÃO, MOLHO DE TAMARINDO, BENISHOGA AIOLI, MIX DE COGUMELOS, REPOLHO ROXO E AZEITE TRUFADO

MAKOTO PREMIUM STEAK

**JAPANESE A5 WAGYU
KAGOSHIMA**
(PEDIDO MÍNIMO 100 GR)
1 GR

GRILLED FLAT IRON STEAK
PURE DE GENGIBRE, AVOCADO
E PICLES DE CEBOLA
350 GR

BEEF FILET TOBANYAKI (NEW STYLE)
FILET MIGNON AO PONTO,
MOLHO DE GERGELIM E MOSTARDA JAPONESA
170 GR



NIGIRI + SASHIMI

DUAS PEÇAS POR ORDEM DE NIGIRI OU TRES PEÇAS DE SASHIMI

AKAMI TUNA BLUEFIN

MAGURO ATUM

SALMON SALMÃO

SALMON BELLY BARRIGA DE SALMÃO

HAMACHI OLHETE

BURI OLHETE GRANDE

SUZUKI ROBALO

SUGI BIJUPIRA

AJI CARAPAU

HOTATE VIEIRA JAPONESA

EBI CAMARÃO

TAKO POLVO

UNI OURIÇO-DO-MAR

IKURA OVAS DE SALMÃO

MASSAGO OVAS DE CAPELIN

TAMAGO OMELETE JAPONÊS

DUAS PEÇAS POR ORDEM DE NIGIRI OU DUAS PEÇAS DE SASHIMI

A5 WAGYU JAPONES

A5 FOIE GRAS

O-TORO FATTY TUNA

CHU-TORO MEDIUM FATTY TUNA

YELLOWTAIL OTORO

UNAGUI ENGUIA ÁGUA DOCE

KANI CENTOLLA

✦ BRAZILIAN SUSHI ✦

ATUM FOIE GRAS

SALMÃO, GEMA TRUFADA

VIEIRA SELADA COM MEL TRUFADO

VIEIRA FOIE GRAS

ATUM TRUFADO

BARRIGA DE SALMÃO SPICY

BARRIGA SALMÃO TRUFADO

✦ CAVIAR ✦

CAVIAR SIBERIAN POLANCO 30G (URUGUAI)
(ACOMPANHA NEGUITORO)

✦ FRESH TRUFFLE ✦

TRUFA NEGRA 1G (ITÁLIA)
(MÍNIMO 5G)

✦ FRESH WASABI ✦

WASABI FRESCO 1G (BRASIL)
(MÍNIMO 3G)

MAKI

TEKKA ATUM

SHAKEMAKI SALMÃO

KAPPA PEPINO, GERGELIM

NEGI TORO ATUM GORDO, CEBOLINHA

SPICY TUNA CEBOLINHA, AIOLI

SPICY SALMON AVOCADO, AIOLI

SHRIMP TEMPURA ASPARGO, SPICY MAYO

CALIFORNIA KANIKAMA, PEPINO, AVOCADO, CAMARÃO

SPICY YELLOWTAIL WASABI, CEBOLINHA, AVOCADO, PEPINO, SERRANO

RAINBOW ROLL KANIKAMA, CAMARÃO, ATUM, SALMÃO, OLHETE, PEPINO, AVOCADO

SAMPLERS

SUSHI

SASHIMI



DAIGINJO

SUPER PREMIUM, POLIDO, ONDE UTILIZA MENOS DE 50% DO GRÃO DE ARROZ. O MAIS PURO DO AMIDO. COMPLEXIDADE DE AROMA

JOZEN MIZUNO GOTOSHI JUNMAI DAIGINJO (NIIGATA)	720ML
HAKUTSURU JUNMAI DAIGINJO "YAMADAHO" (HYOGO)	720ML
ZAKU "MIYABI NO TOMO" NAKADORI JUNMAI DAIGINJO (MIE)	720ML

GINJO

PREMIUM. APROVEITAMENTO DE MENOS DE 60% DO GRÃO, RETIRA BOA PARTE DAS IMPUREZAS, PROTEÍNA E GORGURA DO ARROZ. COMPLEXIDADE DE AROMA.

JOZEN MIZUNO GOTOSHI JUNMAI GINJO (NIIGATA)	1800ML
NANBU BIJIN JUNMAI GINJO (IWATE)	720ML
TOKO JUNMAI GINJO CHOKARAKUTI (YAMAGATA)	720ML

JUNMAI

"JUNMAI" SIGNIFICA "PURO ARROZ", SEM A ADIÇÃO DE ÁLCOOL DESTILADO. UMAMI PRONUNCIADO

YAUEMON JUNMAI KARAKUTI (FUKUSHIMA)	1800ML
GASSAN HOUJUN KARAKUTI (SHIMANE)	720ML
NIIDA SHIIZENSHU KAN ATSURAE JUNMAI KIMOTO (FUKUSHIMA)	720ML
HAKUTSURU JUNMAI CHIKA (HYOGO)	200ML

HONJOZO

SAKE COM ADIÇÃO DE ÁLCOOL ETÍLICO APÓS A FERMENTAÇÃO RESULTANDO EM UM SAKE COM MAIOR FRESCOR

MIYAKO HOMARE DRY (SAITAMA)	2000ML
TAKASHIMIZU KARAKUTI (AKITA)	720ML
YAUEMON KANZUKURI (FUKUSHIMA)	720ML
HAKUSHIKA TOKUBETSU HONJOZO YAMADANISHIKI (HYOGO)	720ML

SPECIALTY

SÃO TIPOS DIFERENTES QUE POSSUEM CARACTERÍSTICAS DISTINTAS

HAKUTSURU JUNMAI NIGORI "SAYURI" (HYOGO)	720ML
OZEKI HANA AWAKA SPARKLING (KYOTO)	250ML

COCKTAILS

GAIJIN - BULLEIT, SAKE, LICOR DE AMARETTO, MARACUJÁ, LIMÃO SICILIANO E CALDA DE AÇUCAR

MAKOTO NEGRONI - TANQUERAY INFUSIONADO COM SHISO E ALECRIM E VERMUTE E AMARO

SHISO SMASH - TANQUERAY, LIMÃO SICILIANO, CALDA DE YUZU, SHISSO E HORTELÃ

MAKOTO SOUR - TANQUERAY, PEPINO, DILL, LIMÃO SICILIANO, CLARA E CALDA DE AÇUCAR

GINZA - BLACK LABEL, MEL DE YUZU, LIMÃO SICILIANO E GENGIBRE

RAZUBERI - KETEL ONE, SAKE, CALDA DE FRAMBOESA E LIMÃO SICILIANO

SINGLETON HIGHBALL - SINGLETON, ÁGUA DE COCO E ÁGUA TÔNICA

ICHIGO SPIRITS - KETEL ONE, SAKE, ESPUMANTE, XAROPE DE FRAMBOESA, LIMÃO, ESPUMA DE GENGIBRE, GERGELIM PRETO

TRUFFLE SOUR - TANQUERAY, VERMUTE DRY, MEL TRUFADO COM VANILLA, SHISO E MIX CÍTRICO

LYCHEE MARTINI - VODKA, XAROPE DE LICHIA E SUCO DE LIMÃO SICILIANO

BLACK COFFEE HIGHBALL - BLACK LABEL, LICOR DE CAFÉ, YUZU, CLUB SODA E CUMARU

BEER

ASAHI 330ML

MICHELOB 355ML

MOCKTAILS

SUMMER MAKOTO - ÁGUA DE COCO GASEIFICADA, XAROPE DE YUZU, MANJERICÃO E SUCO DE LIMÃO

MAKOTO ICE TEA - BAN CHA, XAROPE DE CAPIM SANTO E SUCO DE LIMÃO

MIDORI SPRITZ - EXTRATO DE CAPIM SANTO, XAROPE DE GENGIBRE, ÁGUA COM GÁS E SUCO DE LIMÃO

SAKURA SPRITZ - XAROPE DE FRAMBOESA, ÁGUA COM GÁS, SUCO DE LIMÃO, MORANGO E HORTELÃ

KIOKO - MARACUJÁ, XAROPE DE LICHIA, ÁGUA COM GÁS, ESPUMA DE GENGIBRE E GERGELIM

SOFT DRINKS

ÁGUA COM OU SEM GÁS

ÁGUA DE COCO VILLA PIVA 300ML

PANNA 500ML

SAN PELLEGRINO 500ML

REFRIGERANTES

CAFÉ

ÁGUA DA CASA



WINE

SPARKLING

CHANDON RESERVE BRUT (SERRA GAÚCHA, BRASIL)

CHANDON BRUT ROSE (SERRA GAÚCHA, BRASIL)

BABY CHANDON BRUT (SERRA GAÚCHA, BRASIL)

PERRIER JOUËT GRAND BRUT (ÉPERNAY, FRANÇA)

PERRIER JOUËT GRAND BRUT ROSÉ (ÉPERNAY, FRANÇA)

WHITE

PASSO BLANCO, PINOT GRIGIO-TORRONTES (MENDOZA, ARGENTINA)

ALTOS DE PLATA, CHARDONNAY (MENDONZA, ARGENTINA)

LITTLE QUINO, SAUVIGNON BLANC (D.O. VALLEY, CHILE)

MUGA BRANCO, VIURA-MALVASIA-GARNACHA (RIOJA, ESPANHA)

SOL, TARDANA (D.O MANCHUELA, ESPANHA)

ANDES PLATEAU COTA 700, CHARDONNAY (VALE DEL MAULE, CHILE)

ARGILLA BRANCO MMXVII, ALVARINHO-VERDELHO (ALTO DO ALENTEJO, PORTUGAL)

LONG ROW, RIESLING (SOUTH AUSTRALIA, AUSTRALIA)

LAMELLE IL BORRO, CHARDONNAY (TOSCANA, ITÁLIA)

CHATEAU MAGENCE, SAUVIGNON BLANC-SEMILLON (GRAVES, FRANÇA)

DOMAINE DU COMTE ARMAND, BOURGOGNE, ALIGOTE (AOC BOURGOGNE ALIGOTE, FRANÇA)

DOMAINE GAUTHERON, CHABLIS PREMIER CRU MONTAINS (BORGONHA / AOC CHABLIS 1 ER CRU)

ROSE / ORANGE

CHÂTEAU BEAUBOIS EXPRESSION ROSE, GRENACHE-SYRAH (RHÔNE, FRANÇA)

HAUDES ROSE, GRENACHE-SYRAH-CINSALT (PROVANCE, FRANÇA)

PUKLAVEC SEVEN NUMBERS, PINOT GRIGIO (STAJERSKA, ESLOVENIA) - ORANGE

RED

CARA SUCIA, CEREZA (RIVADANIA, MENDOZA ARGENTINA)

ODILE MALBEC (MENDOZA, ARGENTINA)

CAPOANI, PINOT NOIR (VALE DOS VINHEDOS, BRASIL)

ANDES PLATEAU COTA700, CARBENET SAUVIGNON-SYRAH-CARIGNAN (VALE DE MAIPO, CHILE)

DOMINIO CASSIS ABRAXAS, TANNAT (LOMAS DE LA PALOMA, URUGUAY)

SUBMISSION 689 CELLARS, CARBENET SAUVIGNON (NAPA VALLEY, CALIFORNIA)

QUINTA DEL ALCUB, TRINCADEIRA-SYRAH (PENISULA DE SETUBAL, PORTUGAL)

PETIT PITTACUM, MENCIA (BIERZO, ESPANHA)

PARAJES DEL VALLE, MONASTRELL (JUMILLA-MURCIA)

DOMAINE DU BOUSCAT ST ROMAIN LA VIÉRVÉE CADUCE (BORDEAUX, FRANÇA)

CHEVERNY ROUGE DOMAINE PHILIPPE TESSIER, PINOT NOIR-GAMAY-COT (LOIRE, FRANÇA)

CHATEAU MEYLET 2015 ST EMILION GRAN CRU (BORDEAUX, FRANÇA)

DESSERT WINE

PASSITO DE LOS ANDES - MOSCATTO ROSSO (MENDONZA, ARGENTINA)

PORTO RESERVA ADRIANO (VILA NOVA GAIA, PORTUGAL)



DESSERTS

HARU

PUDIM DE COCO COM MARACUJÁ,
SORBET DE MAÇA VERDE E MATCHA,
ESPUMA DE TANGERINA E SUSPIRO

CHOCOBAR

TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE COM PRALINÉ
E SORVETE DE CAFÉ

FRUIT TOBAN YAKI

GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO E MARACUJÁ,
CRUMBLE DE CANELA, MARSHMALLOW,
FRUTAS DA ESTAÇÃO E SORBET DE MANGA

TRÊS LECHE

SPONGE CAKE DE RAPADURA, ABACAXI CONFITADO,
MERENGUE MAÇARICADO E SORVETE DE SHOYU

MOUSSE DE CHOCOLATE

ASSADO COM SORVETE DE CAMELO

MOCHI ICE CREAM

SABORES VARIADOS

KUDAMONO

FRUTAS DA ESTAÇÃO COM GELATINA DE LIMÃO

LIQUEURS

ARTESANAIS

UMESHU GUENSHU

NIGORI YUZU

LIMONCELLO

COINTREAU

LIQOR

FRANGELICO

