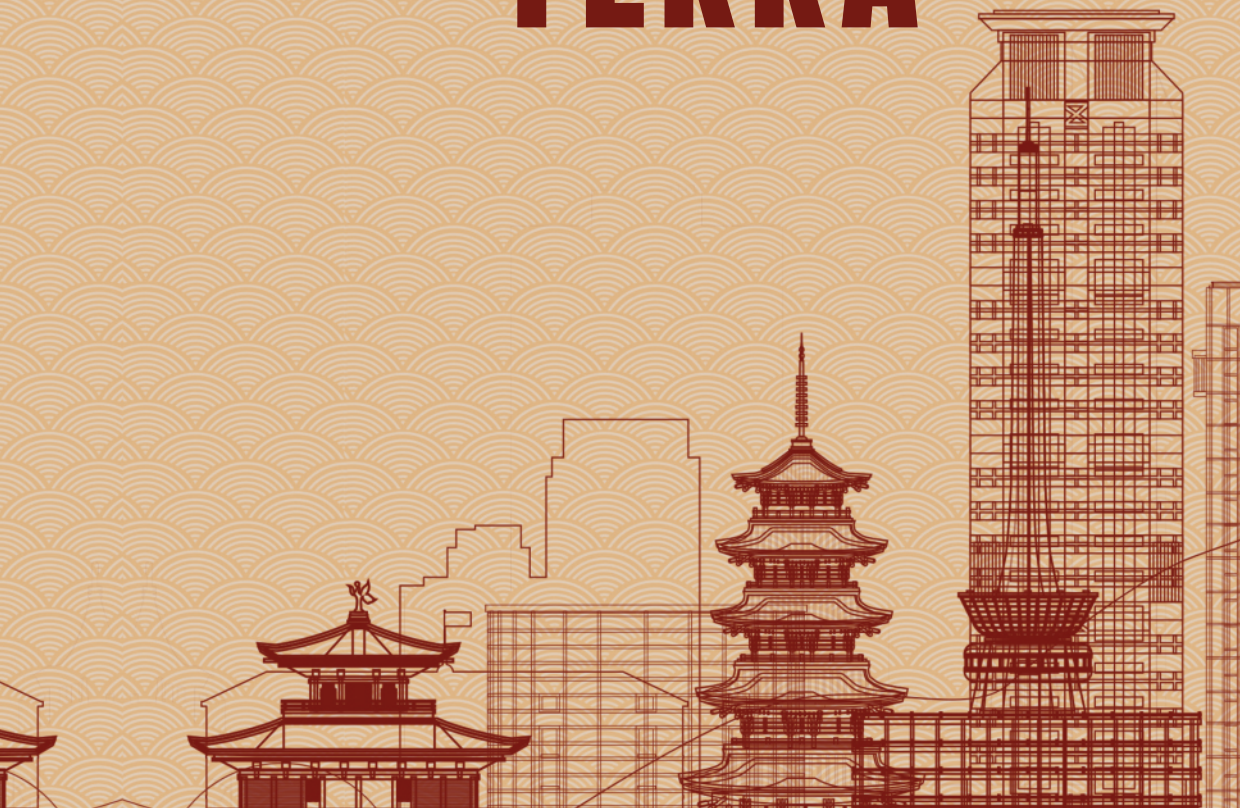




O BOTEÇO  
**JAPA**  
DA NOSSA  
**TERRA**





## ENTRADAS

**1. Edamame** **R\$ 22,00**

Porção de vagem de soja cozida

**2. Trio de Entradinhas** **R\$ 21,00**

Consulte trio do dia

**3. Saladinha** **R\$ 22,00**

Consulte salada do dia

**4. Hiyayakko** **R\$ 29,00**

Pedaços de tofu (queijo vegetal de soja) temperado com shoyu e coberto com cebolinha, gengibre ralado e lascas de peixe defumado (katsuobushi).

## ONIGIRI

Tradicional bolinho de arroz envolto em alga nori (todos tem a **opção “grelhado”** por mais R\$ 1,20)

**1. Tradicional** **R\$ 10,00**

Sem recheio

**2. Salmão** **R\$ 13,00**

Tradicional, recheado com salmão

**3. Umê** **R\$ 13,00**

Tradicional, recheado com umê (ameixa japonesa)

**4. Miso** **R\$ 13,00**

Tradicional, recheado com pasta de miso (pasta de soja)

## GYOZA

**Tradicional ou VEGETARIANO** **R\$ 28,00**

Pasteizinhos grelhados, recheados com carne suína e legumes ou só legumes (vegetariano)

# OBENTÔ

Salada de repolho com molho de gergelim à parte, gohan (arroz japonês) com umeboshi (ameixa em conserva), tamagoyaki (omelete japonesa), harumaki (rolinho primavera) e 2 acompanhamentos do dia.

## 1. Karaage R\$ 52,00

Pedaços de sobrecoxa marinados e empanados

## 2. Korokke VEGETARIANO R\$ 52,00

Croquete de batata com milho

## 3. Tonkatsu R\$ 52,00

Lombo suíno empanado



# KARE RAISU

## 1. Tonkatsu Kare Raisu R\$ 56,00

Tradicional cozido de legumes e carne ao molho puxado no curry levemente picante. Acompanha gohan (arroz japonês) e tonkatsu (filé suíno empanado)

## 2. Karaage Kare Raisu R\$ 56,00

Tradicional cozido de legumes e carne ao molho puxado no curry levemente picante. Acompanha gohan (arroz japonês) e tori no karaage (frango frito crocante)

## 3. Kare Raisu Tradicional R\$ 47,00

Tradicional cozido de legumes e carne ao molho puxado no curry levemente picante. Acompanha gohan (arroz japonês)



# OPÇÕES FRIAS

## 1. Hiyashi Chuka R\$ 41,00

Versão fria do ramen. Macarrão tradicional, molho à base de shoyu, vinagre e óleo de gergelim, coberto com cenoura, pepino, tomate, presunto, kinshi tamago (omelete em finas tiras) e benishoga (gingibre em conserva).

## 2. Zaru Soba R\$ 35,00

Sabor e refrescância! Macarrão frio a base de trigo sarraceno, caldo tsuyu a base de shoyu, konbu (alga marinha) e katsuo (peixe bonito), coberto com alga nori. Acompanha wasabi, daikon oroshi (nabo ralado) e cebolinha.





## TÍPICOS

Saboreie os pratos típicos japoneses, as opções são ideais para compartilhar.

### **1. Takoyaki** **R\$ 41,00**

Bolinhos recheados com polvo, finalizados com maionese japonesa e molho a base de vegetais e especiarias, cobertos por raspas de peixe bonito defumado

**Opções : polvo, camarão ou queijo**

### **2. Okonomiyaki** **R\$ 45,00**

Típica panqueca japonesa de massa leve com repolho e coberta com bacon, finalizada com maionese japonesa, molho a base de vegetais e especiarias e raspas de peixe bonito defumado

### **3. Nasu Dengaku** **VEGETARIANO** **R\$ 38,00**

Berinjela grelhada com molho a base de miso, finalizada com gergelim e cebolinha

#### **4.Tori no Karaage** **R\$ 35,00**

Pedaços empanados de sobrecoxa desossada e marinada, leves e crocantes

#### **5.Nira Gyutan** **R\$ 35,00**

Língua bovina fatiada e salteada com molho Yakiniku (churrasco japonês) e nira (cebolinha japonesa)

#### **6.Yakiniku Steak** **R\$ 49,00**

Steak de contrafilé, grelhado com molho Yakiniku (churrasco japonês). Acompanha vegetais salteados com molho de ostra

#### **7.Buta no Kakuni** **R\$ 41,00**

Cubos de panceta de porco cozida por três horas em molho a base de shoyu, gengibre, sake e cebolinha

#### **8.Tonkatsu** **R\$ 42,00**

Lombo suíno empanado na farinha panko, coberto com molho a base de vegetais e especiarias. Acompanha saladinha

#### **9.Katsusando** **R\$ 36,00**

Sanduíche de lombo suíno empanado na farinha panko, com salada de repolho, maionese japonesa temperada e molho a base de vegetais e especiarias

#### **10.Buta no Shogayaki** **R\$ 39,00**

Finas fatias de bisteca suína grelhadas com tempero à base de gengibre e shoyu. Acompanha saladinha

#### **11.Chicken Teriyaki** **R\$ 42,00**

Sobrecoxa de frango grelhada, temperada com molho teriyaki (a base de shoyu, sake e açúcar), acompanhada de vegetais salteados com molho de ostra.

#### **12.Kon Korokke** **R\$ 25,00**

Duas unidades de croquete de batata com milho



### **VOCÊ PODE ADICIONAR NAS SUAS PORÇÕES:**

#### **Molhos (30g)**

**R\$ 3,50**

- Ume Sauce (Ameixa em conserva)
- Tarê Sauce (Molho tarê)
- Okonomiyaki sauce (molho à base de frutas, vegetais e especiarias)

#### **Gohan**

**R\$ 8,50**

Porção de arroz branco japonês

#### **Maionese Japonesa 30g**

**R\$ 5,50**

#### **Misoshiro**

**R\$ 7,50**



## LAMENS

### Tradicional

Mini  
(aprox. 400g)

R\$ 37,00

Padrão  
(aprox. 800g)

R\$ 53,00

Macarrão, panceta de porco enrolada, nitamago (ovo cozido temperado), cebolinha, moyashi (broto de feijão), naruto (massa de peixe) e alga nori. Escolha abaixo um dos caldos da sua preferência.

### Vegetariano

R\$ 37,00

R\$ 53,00

Macarrão, alga nori, vegetais, purê de abóbora e cogumelo. Escolha abaixo um dos caldos da sua preferência (Shoyu ou Miso).

### Tonkotsu

R\$ 42,00

R\$ 60,00

Lamen enriquecido com caldo de ossos suínos, cuidadosamente cozidos, panceta de porco enrolada, nitamago (ovo cozido temperado), cebolinha, moyashi (broto de feijão), naruto (massa de peixe) e alga nori. Escolha abaixo um dos caldos da sua preferência.

#### Escolha seu caldo:



#### SHIO

Caldo à base de sal



#### MISO

Caldo à base miso (pasta de soja)



#### SHOYU

Caldo à base de shoyu

### PEÇA UMA PORÇÃO EXTRA DE:

Macarrão

R\$ 13,00

Proteína (chashu)

R\$ 10,00

Nitamago

R\$ 6,00



TAMBÉM NA VERSÃO  
VEGETARIANA

しょうゆ



Shoyu



Shio

みそ



Miso

しお

TAMBÉM NA VERSÃO  
VEGETARIANA



## ESPETINHOS

### • YAKITORI | CORTES DE FRANGO

**1. Negima** **R\$ 11,00**

Sobrecoxa com cebolinha

**2. Sassami** **R\$ 10,00**

Tiras de peito

**3. Tebasaki** **R\$ 11,00**

Tulipa da asa

**4. Hatsu** **R\$ 11,00**

Coração de frango

**5. Sunagimo** **R\$ 10,00**

Moela

• **GYUKUSHI** | CORTES BOVINOS

**1.Gyuharami** R\$ 13,00

Fraldinha bovina

**2.Gyuribu** R\$ 13,00

Entre costelas - bananinha



• **YAKITON** | CORTES SUÍNOS

**1.Butaniku** R\$ 10,00

Copa lombo

**2.Butabara** R\$ 12,00

Panceta

**3.Negi Butabara** R\$ 13,00

Panceta com cebolinhas



• **YASAI** | VEGETAIS

VEGETARIANO

**1.Okura** R\$ 9,00

Quiabo

**2.Zukini** R\$ 9,00

Abobrinha

**3.Tomato** R\$ 9,00

Tomate Cereja

**4.Shiitake** R\$ 10,00

Cogumelo Shiitake



• **BEKON MAKI**

Shimeji, Palmito ou Tomate, R\$ 13,00  
enrolados em fatias de bacon



• **ZUKINI MAKI**

VEGETARIANO

Shimeji, Palmito ou Tomate, R\$ 11,00  
enrolados em fatias de abobrinha

**ESCOLHA O TEMPERO DO SEU ESPETINHO:**

- Shio (Sal)
- Ume Sauce (Ameixa em conserva)
- Shio kosho (Sal temperado)
- Tarê Sauce (Molho tarê)

**PEÇA UMA PORÇÃO EXTRA DE:**

**Gohan** R\$ 8,50

Porção de arroz branco japonês

**Maionese Japonesa 30g** R\$ 5,50

**Molhos (30g)** R\$ 3,50

- Ume Sauce (Ameixa em conserva)
- Tarê Sauce (Molho tarê)



## SOBREMESAS

### **Trio Choux Cream Mini** **R\$ 19,00**

Creme, creme com morango e creme com chocolate

### **Choux Cream** **R\$ 18,00**

Versão original, recheado com creme de baunilha

### **Cheesecake** **R\$ 17,00**

Frutas vermelhas / matcha / laranja com gengibre





**Significa terra, aquele pedaço de  
chão onde plantamos nossas raízes.**

As nossas, vêm da terra do sol nascente para  
servir a todos os povos da terra.

Aqui, respeitamos o que vem da terra.  
Os costumes, a tradição, a disciplina.  
Aqui, valorizamos o que vem da terra.  
Os alimentos, da forma natural, da horta.

Aqui, servimos o povo da nossa terra.  
Oriental, brasileiro, sorocabano.  
Aqui, o Izakaya Tsuchi é um pedacinho de  
terra para brindar, confraternizar e ser feliz.



**O Izakaya Tsuchi tem o privilégio da  
parceria com a Ishizuka Academy,  
instituição de ensino de gastronomia  
situada no Japão, comandada pelo Chef &  
Sensei Fábio Ishizuka.**

Nesta parceria, contamos com todas as orientações,  
receitas e mentoria de cozinha do renomado chef  
e professor, para ofertar o que há de melhor na  
gastronomia japonesa aos nossos clientes,  
respeitando a originalidade e qualidade de cada um  
dos pratos e assim proporcionar uma experiência  
gastronômica de um genuíno Izakaya do Japão.



# MÍDIAS SOCIAIS



Siga o nosso perfil  
**@IzakayaTsuchi**

[www.izakayatsuchi.com.br](http://www.izakayatsuchi.com.br)