

KAORI

SUSHI 寿司



IRASSHAIMASE

Seja bem vindo!

O nome KAORI® em japonês significa aroma gostoso. Assim, escolhemos este nome para ser o norte e a essência do nosso restaurante, cujo objetivo é proporcionar uma experiência gastronômica diferenciada, com um cardápio exclusivo, criativo e de alta qualidade. Além dos tradicionais pratos da culinária japonesa, criamos deliciosos pratos com um toque contemporâneo. Afinal, inovação também está em nosso DNA.

Experimente e Surpreenda-se!

KAORI

SUSHI 寿司

ALMOÇO EXECUTIVO

De terça a sexta (Exceto Feriados) - das 12h às 15h.

01. Combinado KAORI

5 Sashimis, 6 Niguiris, 4 Baterás, 4 Spice Roll, 4 Hot Roll R\$ 74

02. Combinado Temaki KAORI

1 Temaki de Salmão, 4 Sashimis, 3 Niguiris, 4 Hossomakis, 4 Uramakis R\$ 72

03. KAORI Executivo

5 Sashimis, 3 Niguiris, 4 Uramakis e Grelhado do Dia R\$ 72

04. Salmão Light

Salmão grelhado com Salada Verde do Dia R\$ 60

05. Teppan Executivo de Carne

Acompanha Legumes R\$ 60

Todos os pratos executivos acompanham:
Entrada + Sobremesa do dia.

ALMOÇO EXECUTIVO ESPECIAL

06. Executivo Especial KAORI *

- Sunomono
- Entrada quente do dia
- 01 Temaki (Salmão ou Skin)
- Combinado (7 sushis + 5 sashimis)
- 01 Prato Quente (5 opções **)
- Sobremesa do dia

** Pratos Quentes (escolher 1 opção):

- Chicken Katsu (frango empanado)
- Frango Grelhado
- Anchova Grelhada
- Salmão Grelhado
- Yakissoba Misto

apenas:
R\$ 80



* Exclusivo para consumo no Local.
Não válido para Viagem ou Delivery.
Não inclusa a repetição de nenhum item.

ENTRADAS

07. Canapés de salmão (6 unidades)
tartar de salmão com cebolinha,
servido sobre folha crocante
de shissôR\$ 40

08. Carpaccio de salmão
Finas fatias de salmão temperadas
com suco de limão e azeite extra
virgem.R\$ 62



09. Carpaccio de salmão especial
Finas fatias de salmão servidas
com molho ponzu especial. R\$ 70

10. Carpaccio de polvo
Finas fatias de polvo servidas com suco
de limão e azeite extra virgem.....R\$ 105

11. Tartar de Salmão Especial
Com abacate e azeite trufado.....R\$ 55

12. Tartar de Salmão
temperado ao molho do chefe,
coberto por ovas de massagô.R\$ 53

13. Ceviche de peixe branco
Marinado em molho cítrico e
tempero especial KAORIR\$ 45

14. Ostras com limão
(6 unidades)R\$ 44



15. Ostras temperadas
(6 unidades) R\$ 54

16. Sunonomo
salada de pepino..... R\$ 16

17. Sunomono Especial
salada de pepino com kani,
polvo, camarão e lula.R\$ 28

18. Poke Califórnia
deliciosos pedaços de salmão, arroz,
pepino, manga e gergelimR\$ 48

19. Salada Wakame
deliciosa combinação de salmão,
alga Wakame, Ovas de massagô
e molho especial.R\$ 57

ENTRADAS QUENTES



20. Shimeji na chapa R\$ 53

21. Shimeji com Lula na chapa.. R\$ 64

22. Shitake na chapaR\$ 50

23. Guioza (5 unidades)
Pastel recheado com carne bovina,
verduras e legumes.R\$ 38

24. Harumaki de Carne com Legumes
(6 unidades). rolinhos recheados
servidos com molho agridoce.....R\$ 38

25. Rolinho Primavera Vegetariano
(6 unidades)R\$ 35

26. Isca de PeixeR\$ 44

27. Trouxinha de Salmão com Tofu
(7 unidades)R\$ 37

28. Trouxinha de Camarão Kaori
(7 unidades)R\$ 49

29. Lula à dorêR\$ 55

30. Lula recheada com shimeji..R\$ 58



31. Camarão da Rafa com molho
especial do chefe e crispy de alho poró
- Porção Camarão Pequeno/Médio...R\$ 75
Grande/Extra...R\$ 105

32. EdamameR\$ 37

33. MissoshiroR\$ 14

34. GohanR\$ 14



OMAKASÊ

Itens especiais do nosso cardápio servidos em sequência. Uma **escolha pessoal** dos **Chefs** para **surpreender** nossos clientes. Inclui entradas, sushis, sashimis, especialidade da cozinha e sobremesa.

R\$ 189

(preço por pessoa)

TEMAKIS



Fotos meramente ilustrativas.

35. Salmão simples R\$ 28

36. Salmão completo
Com cebolinha e cream cheese. R\$ 31

37. Salmão Skin
Pele de salmão grelhada, cebolinha, molho tarê. R\$ 27

38. Philadelphia
salmão grelhado, cebolinha, cream cheese, molho tarê R\$ 32

39. Salmão com camarão empanado
Com cebolinha, cream cheese ...R\$ 40

40. Salmão Crispy
Com cream cheese e crispyR\$ 31

41. Spicy Salmão
Com cebolinha, cream cheese, ovas de massagô e tabascoR\$ 36

42. Temaki aberto de salmãoR\$ 39

43. Temaki KAORI
salmão grelhado, cream cheese e cebolinha, coberto por shimeji e molho especialR\$ 37

44. Salmão com Massagô
Ovas de CapelinR\$ 39

45. Salmão com Ikura
Ovas de salmãoR\$ 47

46. AtumR\$ 30

47. Atum completo
Com cebolinha e cream cheese. R\$ 32

48. Spicy Atum
Com cebolinha, cream cheese, ovas de massagô e tabascoR\$ 37

49. Camarão
Camarão e PepinoR\$ 37

50. Camarão empanado
com molho tarêR\$ 40

51. Califórnia
Pepino, kani e mangaR\$ 27

52. KaniR\$ 25

53. Hot Kani
temaki empanado e frito com recheio de kani e cream cheeseR\$ 32

54. Massagô (Ovas de Capelin).. R\$ 40

55. Ikura (Ovas de salmão)R\$ 50

SUSHI BAR

NIGUIRI - Sushi moldado à mão (par)

- 56. Salmão**R\$ 24
- 57. Salmão**, raspas de limão siciliano e sal negroR\$ 25
- 58. Salmão skin**R\$ 22
- 59. Salmão trufado**R\$ 35
- 60. Tataki**
salmão, atum ou agulhão selado com coroa de gengibre e molho tarêR\$ 27
- 61. Atum**R\$ 24
- 62. Robalo com raspas de limão tahiti**R\$ 25
- 63. Polvo com azeite trufado**R\$ 45
- 64. Camarão**R\$ 27
- 65. Massagô** (ovas de capelin) ..R\$ 32
- 66. Ikura** (ovas de salmão)R\$ 44
- 67. Toro*** (parte mais nobre e mais gorda do atum)R\$ CONSULTAR
- 68. Foie Gras**R\$ 75



69. Vieira*, raspas de limão siciliano e sal negro R\$ 48

HOSSOMAKI - Enrolado de arroz com alga por fora (8 unidades)

- 70. Kappamaki** (Pepino)R\$ 19
- 71. Shakemaki** (Salmão)R\$ 22
- 72. Tekkamaki** (Atum)R\$ 24
- 73. Ebimaki** (Camarão)R\$ 26

HOT ROLL - (6 unidades)

- 74. Hot Roll de salmão**
salmão, kani, cebolinha e cream cheeseR\$ 35
- 75. Spicy Roll**
salmão, cebolinha, cream cheese e tabascoR\$ 33

URAMAKIS - Enrolado de alga com arroz por fora (8 unidades)

- 76. Uramaki KAORI**
salmão grelhado, shimeji, cebolinha e cream cheeseR\$ 37
- 77. Uramaki Salmão**
salmão, cebolinha e cream cheese ...R\$ 33
- 78. Uramaki salmão skin**R\$ 30
- 79. Uramaki Salmão Especial**
recheio de kani e abacate, coberto com salmão e ovas massagôR\$ 42
- 80. Uramaki Atum**
atum com cebolinhaR\$ 35
- 81. Uramaki Atum Spicy**
atum, cebolinha, cream cheese, tabasco e ovas de massagôR\$ 37
- 82. Uramaki Califórnia**
Pepino, kani e mangasR\$ 30
- 83. Uramaki Ebi Shake**
salmão, camarão empanado e cream cheeseR\$ 48
- 84. Uramaki Ebiten Especial**
Enrolado de salmão e limão siciliano, com recheio de camarão empanado e cream cheeseR\$ 52

SUSHIS ESPECIAIS

(4 unidades)

- 85. Sushi KAORI**
sushi de salmão tataki, com cream cheese e cebolinha, com cobertura de molho tarêR\$ 33
- 86. Pantanal**
Enrolados de Pepino com recheio de salmão, kani e ovas de massagô ..R\$ 30
- 87. Salmão Crispy**
dye de salmão, camarão, cebolinha e tarêR\$ 35
- 88. Baterá de Salmão** (08 unidades)
sushi de salmão quadrado, batido com cebolinhaR\$ 38



Gunkan de Lula com Ovas Mistas (06 unidades) R\$ 84

SUSHIS ESPECIAIS - DYO (4 UNIDADES)

89. Dyo Salmão

Enrolado de salmão, coberto com salmão picado e CebolinhaR\$ 32



90. Dyo Shimeji

Enrolado de salmão, coberto com shimeji R\$ 37

91. Dyo Atum

Enrolado de atum, coberto com atum picado e CebolinhaR\$ 32

92. Dyo Vieira

Enrolado de salmão, coberto por Vieira, massagô e azeite trufadoR\$ 61

93. Dyo Ovo de Codorna

Enrolado de salmão, coberto por Ovo de Codorna maçaricadoR\$ 37

94. Dyo Abacate

Enrolado de salmão, recheio de abacate, molho de rúcula e geleia de pimenta.....R\$ 34

95. Dyo Crispy Alho poró

Enrolado de salmão recheado com crispy de alho poróR\$ 32

96. Dyo Tako Especial (10 unidades)

Enrolado de salmão com recheio de polvo, tempero especial e raspas de limão siciliano.R\$ 105

97. Dyo Mujjol (02 unidades)

Enrolado de salmão, coberto por ovas pretas MujjolR\$ 48



98. Dyo Ikura (02 unidades)

Enrolado de salmão, coberto com ovas de salmão R\$ 48

SASHIMIS (5 UNIDADES)

99. Salmão	R\$ 30
100. Salmão com finas fatias de Limão siciliano	R\$ 32
101. Salmão tataki, com molho especial e gergelim	R\$ 31
102. Atum	R\$ 30
103. Atum tataki, com molho tarê e gergelim	R\$ 32
104. Torô *	R\$ CONSULTAR
105. Polvo	R\$ 70
106. Agulhão tataki com molho tarê	R\$ 31
107. Robalo ou Peixe Branco	R\$ 32
108. Hadoque	R\$ 55

SASHIMIS ESPECIAIS

109. Ussuzukuri

(15 fatias) Peixe branco ao molho ponzu especialR\$ 65



110. Tirashi KAORI (20 fatias)

sashimi servido em tigela de arroz, a moda do sushiman R\$ 92



111. Misto KAORI

20 fatias variadas de peixes R\$ 119

112. Misto KAORI especial

30 fatias variadas de peixes e frutos do marR\$ 174

* disponibilidade sob consulta.

COMBOS SUSHI

113. SUSHI KAORI SALMÃO

(15 unidades) 5 Niguiris, 4 Hossomaki, 4 Uramakis, 2 Dyo R\$ 80

114. SUSHI KAORI

(16 unidades) 5 Niguiris, 4 Hossomaki de Atum, 4 Uramakis de Salmão, 2 Dyo Salmão, 1 Massagô R\$ 84

115. SUSHI KAORI II

(32 unidades) 10 Niguiris, 8 Hossomaki, 8 Uramakis, 4 Dyo, 2 Massagô...R\$ 157

116. SUSHI KAORI EBI HOT

(18 unidades) 4 Niguiris Tataki, 4 Spicy Roll, 5 Uramakis Ebi, 5 Sushis Especiais.....R\$ 120

117. SUSHI KAORI ESPECIAL

(30 unidades) Especialidades do Sushman R\$ 240

COMBINADOS KAORI (Sushis e Sashimis)

118. COMBINADO P/ 1 PESSOA - Salmão

25 unidades: 10 Sashimis, 5 Niguiris, 2 Dyo, 8 Uramakis R\$ 137

119. COMBINADO P/ 1 PESSOA

26 unidades: 10 Sashimis, 5 Niguiris, 2 Dyo Salmão, 8 Spicy Roll R\$ 146

120. COMBINADO ESPECIAL DO CHEF P/ 2 PESSOAS

45 unidades: Inclui Vieira, Foie Gras, Azeite Trufado, Ikurá e outras iguarias.

R\$ 371



Foto meramente ilustrativa.

121. COMBINADO P/ 2 PESSOAS

45 unidades: 15 Sashimis, 8 Niguiris, 4 Dyo Salmão, 4 Uramakis, 4 Baterá de Salmão, 8 Spicy Roll, 2 Massagô R\$ 236

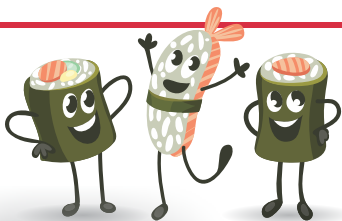
MAIS PEDIDO

122. COMBINADO P/ 3 PESSOAS

66 unidades: 20 Sashimis, 12 Niguiris, 6 Dyo Salmão, 8 Uramakis, 6 Baterá de Salmão, 3 Pantanal, 8 Spicy Roll, 3 Massagô R\$ 353

123. COMBINADO P/ 4 PESSOAS

91 unidades: 25 Sashimis, 12 Niguiris, 8 Dyo Salmão, 8 Uramakis, 10 Uramaki Ebiten, 8 Baterá de Salmão, 8 Spicy Roll, 8 Hot Roll, 4 Massagô R\$ 434



PRATOS KIDS

Mignon Kids

com batatas fritas
R\$ 57

Isca de Peixe

empanada com
batatas fritas
R\$ 52

Frango Kids

empanado com
batatas fritas
R\$ 52

NOVO

Mini Combinado

Mini Sushis e
Sashimis de salmão
R\$ 60

PRATOS QUENTES

TEPPAN YAKI

servido na chapa quente, acompanhado por legumes, gohan e missoshiro

- 125. FrangoR\$ 52
- 126. Salmão ou AnchovaR\$ 66
- 127. Filet Mignon R\$ 70
- 128. Camarão R\$ 93
- 129. Peixes e Frutos do Mar
Salmão, Camarão, Lula, Polvo..... R\$ 99

TEMPURÁ

- 133. Kakiaguê - Legumes fatiados bem fininhos, empanados juntos e misturadosR\$ 47
- 130. Legumes variadosR\$ 52
- 131. Camarão (6 Camarões gdes.) .R\$ 99
- 132. Misto (3 Camarões grandes e Legumes variadosR\$ 93



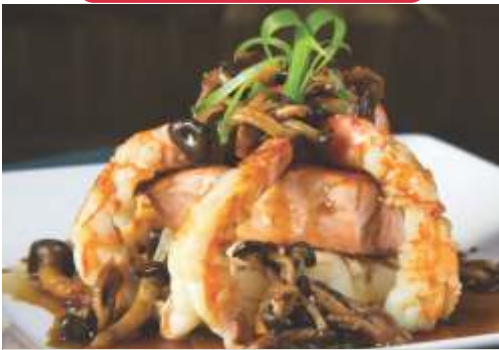
MENRUI - Massas

- 133. Yakissoba Misto
Carne, Frango e LegumesR\$ 54
- 134. Yakissoba VegetarianoR\$ 44
- 135. Yakissoba de CamarãoR\$ 64
- 136. Yakissoba de Frutos do Mar ...R\$ 72
- 137. Lamen
Lamen cozido com verduras, ovo e carne de porco temperadaR\$ 61
- 138. Tempurá Udon
Caldo que leva macarrão udon com tempurá de camarão e legumesR\$ 61
- 139. Nabeyaki Udon
Caldo tradicional japonês com macarrão udon, camarão, frango, ovo, tikuwaR\$ 67

ESPECIALIDADES DA NOSSA COZINHA

Com um toque contemporâneo

PEIXE/ CAMARÃO



- 140. Salmão Tropical
Filé de salmão grelhado, servido com Camarões grelhados, shimeji e abacaxi R\$ 99

- 141. Ebi Kaori
Camarões grelhados, molho teriyaki e risoto de shimejiR\$ 91
- 142. Salmão Kaori
Filé de salmão grelhado ao molho de Champignon, servido com risoto de Camarão e CurryR\$ 75
- 143. Papillote de Salmão
salmão flambado com shitake, brócolis e alho poróR\$ 66

CARNE

- 144. Mignon do chef
Filet Mignon ao molho de shimeji, servido com risoto de shitake e BrócolisR\$ 79
- 145. GyuKatsu
Filet Mignon empanado, servido com Gohan e MissoshiroR\$ 64
- 146. Sukiyaki (serve 3 pessoas)
Carne fatiada, macarrão japonês, verduras, tofu e especiariasR\$ 240

NOVOS

- Peixe Branco Oriental
Filé de peixe (do dia) grelhado com alho poró, servido com risoto oriental.....R\$ 63
- Peixe Primavera
Filé de peixe branco (do dia) grelhado e flambado com vinho branco, aspargos verdes, batatas, tomate cereja, champignon e amêndoas laminadas.....R\$ 73
- Salmão em crosta
Salmão em crosta de gergelim, com purê de batata doce, finalizado com shoyo e mel...R\$ 78
- Salmão Verão
Salmão grelhado ao molho de maracujá, com risoto de camarão e açafrão.....R\$ 88
- Camarão Mediterrâneo
Camarões grandes ao alho, óleo e ervas, acompanhado por risoto de alho poró e vieiras.....R\$ 99

FRANGO

- 147. Frango do chef
Filé de Frango grelhado ao molho de shimeji, servido com risoto de shitake e BrócolisR\$ 65
- 148. Frango Teriyaki
Filé de Frango ao molho teriyaki, servido com risoto OrientalR\$ 52
- 149. Chicken Katsu
Filé de Frango empanado, servido com Gohan e MissoshiroR\$ 54

SOBREMESAS



149. Fruta Flambada (Banana, Lichia, Morango OU Manga)
com sorvete de creme R\$ 32



150. MENU DEGUSTAÇÃO
03 Mini Delícias do Chef R\$ 44

151. Banana Crispy
com sorvete de creme e calda
de frutas vermelhasR\$ 32

152. Petit Gateau
com sorvete de cremeR\$ 32

153. Marquise de Chocolate
com sorvete de creme e calda
de laranja kinkanR\$ 34

154. Tempurá de sorvete
com calda de framboesa e laranja R\$ 32



155. Harumaki de doce de leite
servido com sorvete de
creme. R\$ 32

156. Harumaki de banana e chocolate
servidos com sorveteR\$ 32



157. Sorvete com cobertura
consultar sabores e caldas
disponíveis. R\$ 22

158. Frutas da épocaR\$ 15

159. Creme de PapaiaR\$ 26

BEBIDAS

160. Água mineral com ou sem gásR\$ 7

161. RefrigeranteR\$ 8

162. H2O ou SchweepsR\$ 10

163. Chá gelado (lata 350ml)R\$ 9

164. Chá gelado de hibisco com frutas tropicaisR\$ 16

165. Ban chá gelado (batido com limão OU lichia)R\$ 16

166. Suco de frutas (laranja, limão, abacaxi, melancia, maracujá)R\$ 15

CHÁS E CAFÉS

167. NespressoR\$ 8

168. Ban cháR\$ 7

169. Bule Ban cháR\$ 15

BEBIDAS ALCOÓLICAS

CERVEJAS

LONG NECK

170. Stella ArtoisR\$ 13
 171. CoronaR\$ 16
 172. Heineken/ Cerpa/ TijucaR\$ 15
 173. Imperio Lager.....R\$ 13

600 ml

174. PaulistâniaR\$ 23
 175. Colorado Ribeirão LagerR\$ 23
 176. Colorado AppiaR\$ 26

SAQUÊS



- 1 Azuma Kirin Dourado (BRASIL) Dose R\$ 27 Garrafa 740mlR\$ 85
 2 Gekkeikan Silver (EUA/ Califórnia).. Dose R\$ 41 Garrafa 750ml ...R\$ 150
 3 Hakushika Tradicional (JAPÃO)..... Dose R\$ 41 Garrafa 720mlR\$ 150
 4 Hakushika Namachozo (JAPÃO)..... Garrafa 300mlR\$ 60
 5 Hakushika Josen Kuromatsu (JAPÃO)..... Garrafa 1800ml .R\$ 310
 6 Hakushika Nadajikomi Karakuchi (JAPÃO)..... Garrafa 1800ml .R\$ 310

CAIPIRINHAS



- Saquê Nacional..... R\$ 30
- Saquê Japonês..... R\$ 41
- Vodka Smirnoff..... R\$ 30
- Vodka Absolut..... R\$ 36
- Sagatiba..... R\$ 30
- Cachaça Premium R\$ 36
(Nega Fulô, Salinas, Espírito de Minas)

DRINKS ESPECIAIS

GIN TÔNICA R\$ 35

- Tradicional (com especiarias)
- Saborizada (Monin Cranberry, Romã, Amora, Tangerina)
- Tropical (Monin Cranberry e maracujá).

APEROL SPRITZ R\$ 35

MOJITO R\$ 35

Rum, açúcar, folhas de hortelã, água com gás e suco de limão.

MARGARITA R\$ 35

Tequila, Cointreau e suco de limão.

CARAJILLO 43 R\$ 35

Licor 43, café espresso e gelo

DESTILADOS

- Cachaça Nega Fulô R\$ 22
- Cachaça Salinas R\$ 22
- Cachaça Espírito de Minas R\$ 22
- Vodka Sagatiba R\$ 22
- Vodka Smirnoff R\$ 22
- Vodka Absolut R\$ 27
- Tequila Jose Cuervo Silver R\$ 27
- Licores R\$ 22
- Whisky Red Johnnie Walker.... R\$ 32
- Whisky 12 anos R\$ 35

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

Terça a Sexta das 12h às 15h e das 19h às 23h.
Sábados e Feriados das 12h às 16h e das 19h às 24h.
Domingo das 12h às 16h e das 19h às 22h30.

Rua Cardoso de Almeida 1374 - Perdizes
05013-001 - São Paulo - SP
Fone: (11) 3868-4614 e (11) 2386-7202
WhatsApp: (11) 97486.7202

www.facebook.com/restaurantekaorisushi
www.restaurantekaorisushi.com.br
[@restaurantekaorisushi](https://www.instagram.com/restaurantekaorisushi)

contato@restaurantekaorisushi.com.br

NÃO ACEITAMOS CHEQUE
(Lei Federal 7357/85)

SE BEBER, NÃO DIRIJA.

A TAXA DE SERVIÇO É OPCIONAL.

PROCON 151

