

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\$ 70

02. Combinado Temaki KAORI

1 Temaki de Salmão, 4 Sashimis, 3 Niguiris,
4 Hossomakis, 4 Uramakis R\$ 68

03. KAORI Executivo

5 Sashimis, 3 Niguiris, 4 Uramakis e Grelhado do Dia R\$ 68

04. Salmão Light

Salmão grelhado com Salada Verde do Dia R\$ 55

05. Teppan Executivo de Carne

Acompanha Legumes R\$ 55

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\$ 75

* 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\$ 38

08. Carpaccio de salmão
Finas fatias de salmão temperadas
com suco de limão e azeite extra
virgem.R\$ 60



09. Carpaccio de salmão especial
Finas fatias de salmão servidas
com molho ponzu especial. R\$ 68

10. Carpaccio de polvo
Finas fatias de polvo servidas com suco
de limão e azeite extra virgem.....R\$ 77

11. Tartar de Salmão Especial
Com abacate e azeite trufado.....R\$ 52

12. Tartar de Salmão
temperado ao molho do chefe,
coberto por ovas de massagô.R\$ 50

13. Ceviche de peixe branco
Marinado em molho cítrico e
tempero especial KAORIR\$ 42

14. Ostras com limão
(6 unidades)R\$ 40



15. Ostras temperadas
(6 unidades) R\$ 49

16. Sunonomo
salada de pepino..... R\$ 15

17. Sunomono Especial
salada de pepino com kani,
polvo, camarão e lula.R\$ 27

18. Poke Califórnia
deliciosos pedaços de salmão, arroz,
pepino, manga e gergelimR\$ 45

19. Salada Wakame
deliciosa combinação de salmão,
alga Wakame, Ovas de massagô
e molho especial.R\$ 55

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 agri-doce.....R\$ 38

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

26. Isca de PeixeR\$ 44

27. Trouxinha de Salmão com Tofu
(7 unidades)R\$ 35

28. Trouxinha de Camarão Kaori
(7 unidades)R\$ 44

29. Lula à dorêR\$ 49

30. Lula recheada com shimeji.. R\$ 52



31. Camarão da Rafa com molho
especial do chefe e crispy de alho poró
- Porção Camarão Pequeno/Médio...R\$ 60
Grande/Extra...R\$ 97

32. EdamameR\$ 35

33. MissoshiroR\$ 13

34. GohanR\$ 13



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\$ 179

(preço por pessoa)

TEMAKIS



Fotos meramente ilustrativas.

35. Salmão simples R\$ 26

36. Salmão completo
Com cebolinha e cream cheese. R\$ 29

37. Salmão Skin
Pele de salmão grelhada, cebolinha, molho tarê. R\$ 25

38. Philadelphia
salmão grelhado, cebolinha, cream cheese, molho tarê R\$ 30

39. Salmão com camarão empanado
Com cebolinha, cream cheese R\$ 38

40. Salmão Crispy
Com cream cheese e crispy R\$ 29

41. Spicy Salmão
Com cebolinha, cream cheese, ovas de massagô e tabasco R\$ 34

42. Temaki aberto de salmão R\$ 37

43. Temaki KAORI
salmão grelhado, cream cheese e cebolinha, coberto por shimeji e molho especial R\$ 35

44. Salmão com Massagô
Ovas de Capelin R\$ 37

45. Salmão com Ikura
Ovas de salmão R\$ 45

46. Atum R\$ 28

47. Atum completo
Com cebolinha e cream cheese. R\$ 30

48. Spicy Atum
Com cebolinha, cream cheese, ovas de massagô e tabasco R\$ 35

49. Camarão
Camarão e Pepino R\$ 35

50. Camarão empanado
com molho tarê R\$ 38

51. Califórnia
Pepino, kani e manga R\$ 25

52. Kani R\$ 23

53. Hot Kani
temaki empanado e frito com recheio de kani e cream cheese R\$ 30

54. Massagô (Ovas de Capelin) R\$ 38

55. Ikura (Ovas de salmão) R\$ 48

SUSHI BAR

NIGUIRI - Sushi moldado à mão (par)

- 56. Salmão**R\$ 22
- 57. Salmão**, raspas de limão siciliano e sal negroR\$ 23
- 58. Salmão skin**R\$ 20
- 59. Salmão trufado**R\$ 33
- 60. Tataki**
salmão, atum ou agulhão selado com coroa de gengibre e molho tarêR\$ 25
- 61. Atum**R\$ 22
- 62. Robalo com raspas de limão tahiti**R\$ 23
- 63. Polvo com azeite trufado**R\$ 33
- 64. Camarão**R\$ 25
- 65. Massagô** (ovas de capelin) ..R\$ 30
- 66. Ikura** (ovas de salmão)R\$ 40
- 67. Toro*** (parte mais nobre e mais gorda do atum)R\$ CONSULTAR
- 68. Foie Gras**R\$ 35



69. Vieira*, raspas de limão siciliano e sal negro R\$ 35

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

- 70. Kappamaki** (Pepino)R\$ 17
- 71. Shakemaki** (Salmão)R\$ 20
- 72. Tekkamaki** (Atum)R\$ 22
- 73. Ebimaki** (Camarão)R\$ 24

HOT ROLL - (6 unidades)

- 74. Hot Roll de salmão**
salmão, kani, cebolinha e cream cheeseR\$ 32
- 75. Spicy Roll**
salmão, cebolinha, cream cheese e tabascoR\$ 30

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

- 76. Uramaki KAORI**
salmão grelhado, shimeji, cebolinha e cream cheeseR\$ 35
- 77. Uramaki Salmão**
salmão, cebolinha e cream cheese ...R\$ 31
- 78. Uramaki salmão skin**R\$ 20
- 79. Uramaki Salmão Especial**
recheio de kani e abacate, coberto com salmão e ovas massagôR\$ 40
- 80. Uramaki Atum**
atum com cebolinhaR\$ 33
- 81. Uramaki Atum Spicy**
atum, cebolinha, cream cheese, tabasco e ovas de massagôR\$ 35
- 82. Uramaki Califórnia**
Pepino, kani e mangasR\$ 27
- 83. Uramaki Ebi Shake**
salmão, camarão empanado e cream cheeseR\$ 46
- 84. Uramaki Ebiten Especial**
Enrolado de salmão e limão siciliano, com recheio de camarão empanado e cream cheeseR\$ 48

SUSHIS ESPECIAIS

(4 unidades)

- 85. Sushi KAORI**
sushi de salmão tataki, com cream cheese e cebolinha, com cobertura de molho tarêR\$ 31
- 86. Pantanal**
Enrolados de Pepino com recheio de salmão, kani e ovas de massagô ...R\$ 27
- 87. Salmão Crispy**
dye de salmão, camarão, cebolinha e tarêR\$ 32
- 88. Baterá de Salmão** (08 unidades)
sushi de salmão quadrado, batido com cebolinhaR\$ 35



Gunkan de Lula com Ovas Mistas (06 unidades) R\$ 80

SUSHIS ESPECIAIS - DYO (4 UNIDADES)

89. Dyo Salmão

Enrolado de salmão, coberto com salmão picado e CebolinhaR\$ 30



90. Dyo Shimeji

Enrolado de salmão, coberto com shimeji R\$ 35

91. Dyo Atum

Enrolado de atum, coberto com atum picado e CebolinhaR\$ 29

92. Dyo Vieira

Enrolado de salmão, coberto por Vieira, massagô e azeite trufadoR\$ 47

93. Dyo Ovo de Codorna

Enrolado de salmão, coberto por Ovo de Codorna maçaricadoR\$ 35

94. Dyo Abacate

Enrolado de salmão, recheio de abacate, molho de rúcula e geleia de pimenta.....R\$ 32

95. Dyo Crispy Alho poró

Enrolado de salmão recheado com crispy de alho poróR\$ 30

96. Dyo Tako Especial (10 unidades)

Enrolado de salmão com recheio de polvo, tempero especial e raspas de limão siciliano.R\$ 74

97. Dyo Mujjol (02 unidades)

Enrolado de salmão, coberto por ovas pretas MujjolR\$ 44



98. Dyo Ikura (02 unidades)

Enrolado de salmão, coberto com ovas de salmão R\$ 44

SASHIMIS (5 UNIDADES)

99. Salmão	R\$ 27
100. Salmão com finas fatias de Limão siciliano	R\$ 30
101. Salmão tataki, com molho especial e gergelim	R\$ 29
102. Atum	R\$ 27
103. Atum tataki, com molho tarê e gergelim	R\$ 30
104. Torô *	R\$ CONSULTAR
105. Polvo	R\$ 50
106. Agulhão tataki com molho tarê	R\$ 29
107. Robalo	R\$ 30
108. Peixe Branco	R\$ 29

SASHIMIS ESPECIAIS

109. Ussuzukuri

(15 fatias) Peixe branco ao molho ponzu especialR\$ 55



110. Tirashi KAORI (20 fatias)

sashimi servido em tigela de arroz, a moda do sushiman R\$ 75



111. Misto KAORI

20 fatias variadas de peixes R\$ 95

112. Misto KAORI especial

30 fatias variadas de peixes e frutos do marR\$ 128

* disponibilidade sob consulta.

COMBOS SUSHI

113. SUSHI KAORI SALMÃO

(15 unidades) 5 Niguiris, 4 Hossomaki, 4 Uramakis, 2 Dyo R\$ 74

114. SUSHI KAORI

(16 unidades) 5 Niguiris, 4 Hossomaki de Atum, 4 Uramakis de Salmão, 2 Dyo Salmão, 1 Massagô R\$ 77

115. SUSHI KAORI II

(32 unidades) 10 Niguiris, 8 Hossomaki, 8 Uramakis, 4 Dyo, 2 Massagô...R\$ 143

116. SUSHI KAORI EBI HOT

(18 unidades) 4 Niguiris Tataki, 4 Spicy Roll, 5 Uramakis Ebi, 5 Sushis Especiais.....R\$ 107

117. SUSHI KAORI ESPECIAL

(30 unidades) Especialidades do Sushman R\$ 223

COMBINADOS KAORI (Sushis e Sashimis)

118. COMBINADO P/ 1 PESSOA - Salmão

25 unidades: 10 Sashimis, 5 Niguiris, 2 Dyo, 8 Uramakis R\$ 120

119. COMBINADO P/ 1 PESSOA

26 unidades: 10 Sashimis, 5 Niguiris, 2 Dyo Salmão, 8 Spicy Roll R\$ 125

120. COMBINADO ESPECIAL DO CHEF P/ 2 PESSOAS

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

R\$ 320



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\$ 205

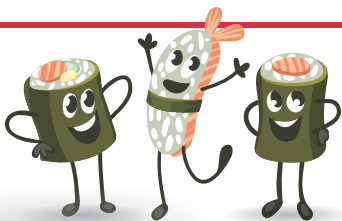
MAIS PEDIDO

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\$ 305

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\$ 375



PRATOS KIDS

Mignon Kids

com batatas fritas
R\$ 45

Isca de Peixe

empanada com
batatas fritas
R\$ 39

Frango Kids

empanado com
batatas fritas
R\$ 39

NOVO

Mini Combinado

Mini Sushis e
Sashimis de salmão
R\$ 47

PRATOS QUENTES

TEPPAN YAKI

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

125. FrangoR\$ 50

126. Salmão ou AnchovaR\$ 64

127. Filet Mignon R\$ 68

128. Camarão R\$ 83

129. Peixes e Frutos do Mar

Salmão, Camarão, Lula, Polvo..... R\$ 95

TEMPURÁ

133. Kakiaguê - Legumes fatiados bem fininhos, empanados juntos e misturadosR\$ 45

130. Legumes variadosR\$ 50

131. Camarão (6 Camarões gdes.) .R\$ 90

132. Misto (3 Camarões grandes e Legumes variadosR\$ 88



MENRUI - Massas

133. Yakissoba Misto

Carne, Frango e LegumesR\$ 50

134. Yakissoba VegetarianoR\$ 40

135. Yakissoba de CamarãoR\$ 55

136. Yakissoba de Frutos do Mar ...R\$ 60

137. Lamen

Lamen cozido com verduras, ovo e carne de porco temperadaR\$ 57

138. Tempurá Udon

Caldo que leva macarrão udon com tempurá de camarão e legumesR\$ 57

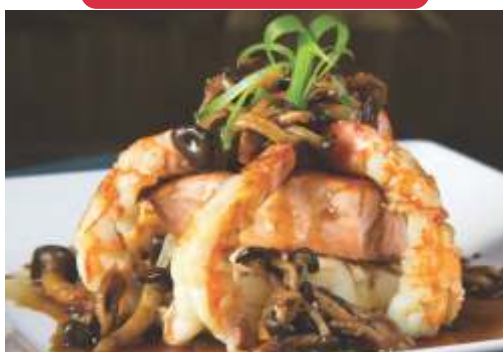
139. Nabeyaki Udon

Caldo tradicional japonês com macarrão udon, camarão, frango, ovo, tikuwaR\$ 63

ESPECIALIDADES DA NOSSA COZINHA

Com um toque contemporâneo

PEIXE/ CAMARÃO



140. Salmão Tropical

Filé de salmão grelhado, servido com Camarões grelhados, shimeji e abacaxiR\$ 92

141. Ebi Kaori

Camarões grelhados, molho teriyaki e risoto de shimejiR\$ 85

142. Salmão Kaori

Filé de salmão grelhado ao molho de Champignon, servido com risoto de Camarão e CurryR\$ 72

143. Papillote de Salmão

salmão flambado com shitake, brócolis e alho poróR\$ 63

CARNE

144. Mignon do chef

Filet Mignon ao molho de shimeji, servido com risoto de shitake e BrócolisR\$ 77

145. GyuKatsu

Filet Mignon empanado, servido com Gohan e MissoshiroR\$ 56

146. Sukiyaki (serve 2 a 3 pessoas)

Carne fatiada, macarrão japonês, verduras, tofu e especiariasR\$ 189

NOVOS

Peixe Branco Oriental

Filé de peixe (do dia) grelhado com alho poró, servido com risoto oriental.....R\$ 60

Peixe Primavera

Filé de peixe branco (do dia) grelhado e flambado com vinho branco, aspargos verdes, batatas, tomate cereja, champignon e amêndoas laminadas.....R\$ 70

Salmão em crosta

Salmão em crosta de gergelim, com purê de batata doce, finalizado com shoyo e mel...R\$ 75

Salmão Verão

Salmão grelhado ao molho de maracujá, com risoto de camarão e açafrão.....R\$ 75

Camarão Mediterrâneo

Camarões grandes ao alho, óleo e ervas, acompanhado por risoto de alho poró e vieiras.....R\$ 85

FRANGO

147. Frango do chef

Filé de Frango grelhado ao molho de shimeji, servido com risoto de shitake e BrócolisR\$ 63

148. Frango Teriyaki

Filé de Frango ao molho teriyaki, servido com risoto OrientalR\$ 50

149. Chicken Katsu

Filé de Frango empanado, servido com Gohan e MissoshiroR\$ 52

SOBREMESAS



149. Fruta Flambada (Banana, Lichia, Morango OU Manga)
com sorvete de creme R\$ 30



150. MENU DEGUSTAÇÃO
03 Mini Delícias do Chef R\$ 42

151. Banana Crispy
com sorvete de creme e calda
de frutas vermelhasR\$ 30

152. Petit Gateau
com sorvete de cremeR\$ 30

153. Marquise de Chocolate
com sorvete de creme e calda
de laranja kinkanR\$ 32

154. Tempurá de sorvete
com calda de framboesa e laranja R\$ 30



155. Harumaki de doce de leite
servido com sorvete de
creme. R\$ 30

156. Harumaki de banana e chocolate
servidos com sorveteR\$ 30



157. Sorvete com cobertura
consultar sabores e caldas
disponíveis. R\$ 20

158. Frutas da épocaR\$ 14

159. Creme de PapaiaR\$ 25

BEBIDAS

160. Água mineral com ou sem gásR\$ 7

161. RefrigeranteR\$ 8

162. H2O ou SchweepsR\$ 9

163. Chá gelado (lata 350ml)R\$ 8

164. Chá gelado de hibisco com frutas tropicaisR\$ 15

165. Ban chá gelado (batido com limão OU lichia)R\$ 15

166. Suco de frutas (laranja, limão, abacaxi, melancia, maracujá)R\$ 13

CHÁS E CAFÉS

167. NespressoR\$ 7

168. Ban cháR\$ 7

169. Bule Ban cháR\$ 14

BEBIDAS ALCOÓLICAS

CERVEJAS

LONG NECK

170. Stella Artois	R\$ 13
171. Heineken	R\$ 13
172. Cerpa/ Tijuca	R\$ 15
173. Imperio Lager.....	R\$ 13

600 ml

174. Paulistânia	R\$ 23
175. Colorado Ribeirão Lager	R\$ 23
176. Colorado Appia	R\$ 26

SAQUÊS



1 Azuma Kirin Dourado (BRASIL)	Dose R\$ 25	Garrafa 740ml	R\$ 83
2 Gekkeikan Silver (EUA/ Califórnia)..	Dose R\$ 39	Garrafa 750ml	R\$ 130
3 Hakushika Tradicional (JAPÃO).....	Dose R\$ 39	Garrafa 720ml	R\$ 141
4 Hakushika Namachozo (JAPÃO).....		Garrafa 300ml	R\$ 55
5 Hakushika Josen Kuromatsu (JAPÃO).....		Garrafa 1800ml	R\$ 303
6 Hakushika Nadajikomi Karakuchi (JAPÃO).....		Garrafa 1800ml	R\$ 303

CAIPIRINHAS



- Saquê Nacional.....	R\$ 29
- Saquê Japonês.....	R\$ 39
- Vodka Smirnoff.....	R\$ 29
- Vodka Absolut.....	R\$ 34
- Sagatiba.....	R\$ 28
- Cachaça Premium	R\$ 34
(Nega Fulô, Salinas, Espírito de Minas)	

DRINKS ESPECIAIS

GIN TÔNICA	R\$ 32
- Tradicional (com especiarias)	
- Saborizada (Monin Cranberry, Romã, Amora, Tangerina)	
- Tropical (Monin Cranberry e maracujá).	

MOJITO	R\$ 32
Rum, açúcar, folhas de hortelã, água com gás e suco de limão.	

MARGARITA	R\$ 32
Tequila, Cointreau e suco de limão.	

CARAJILLO 43	R\$ 32
Licor 43, café espresso e gelo	

DESTILADOS

- Cachaça Nega Fulô	R\$ 20
- Cachaça Salinas	R\$ 20
- Cachaça Espírito de Minas	R\$ 20
- Vodka Sagatiba	R\$ 20
- Vodka Smirnoff	R\$ 20
- Vodka Absolut	R\$ 25
- Tequila Jose Cuervo Silver	R\$ 25
- Licores	R\$ 20
- Whisky Red Johnnie Walker.....	R\$ 30
- Whisky 12 anos	R\$ 31

CARTA DE VINHOS / WINE LIST

ESPUMANTES / SPARKLING

Freixenet Cordón Negro Cava Brut (Gran Seleccion)	ESPAÑA	R\$ 110
Federico Alvear Brut	ARGENTINA	R\$ 95
Casa Perini Moscatel	BRASIL	R\$ 75
Chandon Brut (Riesling, Pinot Noir e Chardonnay)	BRASIL	R\$ 110

BRANCOS / WHITE

Catena Zapata Alamos Chardonnay	ARGENTINA	R\$ 145
Santa Rita Medalla Real Gran Reserva Chardonnay	CHILE	R\$ 140
Pasqua Pinot Grigio	ITÁLIA	R\$ 99
Quinta do Ameal - Bico Amarelo	PORTUGAL	R\$ 77
De Los Man Sauvignon Blanc	CHILE	R\$ 72 / taça R\$ 18

ROSÉ / PINK

Esporão Pé Rose - Aragonês, Syrah e Touriga	PORTUGAL	R\$ 73
---	----------	--------

TINTOS / RED

Ventisquero Grey Single Block Pinot Noir	CHILE	R\$ 199
Bodega Del Fin del Mundo – Reserva Malbec	ARGENTINA	R\$ 147
Zuazo Gaston Vadillo Vendimia Seleccion. Tempranillo	ESPAÑA	R\$ 115
Clos de Torribas Tempranillo Crianza	ESPAÑA	R\$ 105
Marqués de Cáceres Costanilla - Tempranillo	ESPAÑA	R\$ 94
Barone Montalto Rosso	ITÁLIA	R\$ 90
Traversa Tannat Roble	URUGUAI	R\$ 85
Emiliana Adobe Reserva - Cabernet Sauvignon	CHILE	R\$ 105
Emiliana Adobe Reserva - Carménère	CHILE	R\$ 105
De Los Man Carménère	CHILE	R\$ 70 / taça R\$ 18



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

contato@restaurantekaorisushi.com.br

NÃO ACEITAMOS CHEQUE

(Lei Federal 7357/85)

SE BEBER, NÃO DIRIJA.

A TAXA DE SERVIÇO (10%) É OPCIONAL.

PROCON 151

