

KAORI

S U S H I



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
S U S H I

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\$ 64

02. Combinado Temaki KAORI

1 Temaki de Salmão, 4 Sashimis,
3 Niguiris, 4 Hossomakis,
4 Uramakis..... R\$ 62

03. KAORI Executivo

5 Sashimis, 3 Niguiris, 4 Uramakis
e Grelhado do Dia R\$ 62

04. Salmão Light

Salmão grelhado com Salada
Verde do Dia R\$ 50

05. Teppan Executivo de Carne

Acompanha Legumes.....R\$ 50

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

ALMOÇO EXECUTIVO ESPECIAL

06. Executivo Especial KAORI *

Sunomono + Entrada quente (do dia) + 1 Temaki (Salmão ou Skin)
+ 7 Sushis (3 Niguiris e 4 Uramakis) + 5 Sashimis + 1 Prato Quente
(5 opções) + Sobremesa do dia.

Pratos Quentes (escolher 1 opção):

- Chicken Katsu (frango empanado)
- Salmão Grelhado
- Frango grelhado
- Yakissoba misto
- Anchova grelhada

apenas:
R\$ 69



* 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\$ 50



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\$ 47

12. Tartar de Salmão
temperado ao molho do chefe,
coberto por ovas de massagô.R\$ 42

13. Ceviche de peixe branco
Marinado em molho cítrico e
tempero especial KAORIR\$ 38

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



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

16. Sunonomo
salada de pepino..... R\$ 14

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\$ 38

19. Salada Wakame
deliciosa combinação de salmão,
alga Wakame, Ovas de massagô
e molho especial.R\$ 50

ENTRADAS QUENTES



20. Shimeji na chapa R\$ 48

21. Shimeji com Lula na chapa.. R\$ 58

22. Shitake na chapaR\$ 46

23. Guioza (5 unidades)
Pastel recheado com carne bovina,
verduras e legumes.R\$ 35

24. Harumaki de Carne com Legumes
(6 unidades). rolinhos recheados
servidos com molho agri doce.....R\$ 35

25. Rolinho Primavera Vegetariano
(6 unidades)R\$ 32

26. Yakimeshi VegetarianoR\$ 25

27. Trouxinha de Salmão com Tofu
(7 unidades)R\$ 29

28. Trouxinha de Camarão Kaori
(7 unidades)R\$ 39

29. Lula à dorêR\$ 40

30. Lula recheada com shimeji.. R\$ 46



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\$ 32

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 com abacate e cobertura de salmão com ovas de massagô R\$ 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

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\$ 31

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\$ 29

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\$ 68

97. Dyo Mujjol (02 unidades)

Enrolado de salmão, coberto por ovas pretas MujjolR\$ 40



98. Dyo Ikura (02 unidades)

Enrolado de salmão, coberto com ovas de salmão R\$ 40

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\$ 70



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\$ 68

114. SUSHI KAORI

(16 unidades) 5 Niguiris, 4 Hossomaki de Atum, 4 Uramakis de Salmão, 2 Dyo Salmão, 1 Massagô R\$ 70

115. SUSHI KAORI II

(32 unidades) 10 Niguiris, 8 Hossomaki, 8 Uramakis, 4 Dyo, 2 Massagô...R\$ 130

116. SUSHI KAORI EBI HOT

(18 unidades) 4 Niguiris Tataki, 4 Spicy Roll, 5 Uramakis Ebi, 5 Sushis Especiais.....R\$ 98

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\$ 110

119. COMBINADO P/ 1 PESSOA

26 unidades: 10 Sashimis, 5 Niguiris, 2 Dyo Salmão, 8 Spicy Roll R\$ 115

120. COMBINADO ESPECIAL DO CHEF P/ 2 PESSOAS

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

R\$ 295



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\$ 185

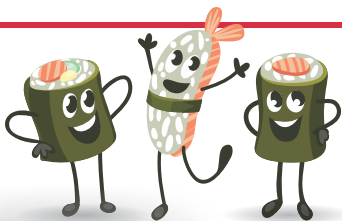
MAIS PEDIDO

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\$ 285

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\$ 345



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\$ 45
- 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\$ 92

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



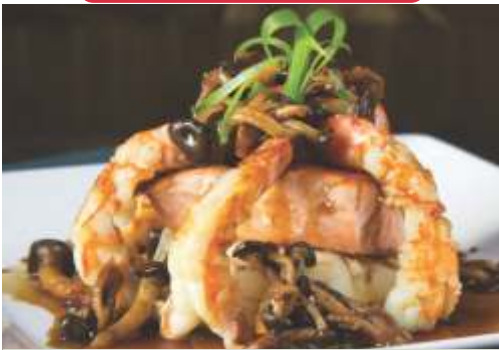
MENRUI - Massas

- 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\$ 169



- 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\$ 22

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

| | |
|--|--------|
| - Tradicional (com especiarias) | R\$ 30 |
| - Saborizada (Monin Cranberry, Romã, Amora, Tangerina) | |
| - Tropical (Monin Cranberry e maracujá). | |

MOJITO

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

MARGARITA

Tequila, Cointreau e suco de limão.

CARAJILLO 43

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

