



Fundado en 1995 por el señor Genshin Oyakawa, Deigo ha sido desde entonces uno de los restaurantes de cocina japonesa tradicional más renombrado en la Ciudad de México, por su apego a las formas clásicas y la calidad exigente de sus ingredientes.

Al jubilarse y regresar a Japón, el Sr. Oyakawa deja su restaurante al joven Yoshitake Yanagi y el equipo de cocineros de Deigo como responsables de mantener sus enseñanzas.

Este menú es parte del compromiso de Deigo para ser uno de los mejores restaurantes japoneses de México.



Aceptamos todas las tarjetas de crédito y débito. Todos los precios en pesos mexicanos, con IVA incluido y sujetos a cambio sin previo aviso. Menú vigente a partir del 01 de enero del 2016.

前菜 ZENSAI



AGUEDASHI DOFU



MAGURO TATAKI

おひたし OHITASHI

Espinaca marinada en salsa de soya semidulce y un poco de ralladura de pescado

揚げ出し豆腐 AGUEDASHI DOFU

Tofu frito en salsa de soya semidulce con un poco de jengibre, nabo y cebollín

南蛮漬け NAMBANZUKE

Pescado frito marinado en vinagreta de soya dulce

牛たたき GYU TATAKI

Rebanadas de filete de res sellado marinado en salsa soya cítrica

まぐろ納豆 MAGURO NATTO

Trozos de atún con natto (frijol de soya fermentado)

まぐろ山かけ MAGURO YAMAKAKE

Trozos de atún con ñame rallado

まぐろたたき MAGURO TATAKI

Rebanadas de atún sellado marinado en salsa de soya cítrica

酢の物 SUNOMONO

Mariscos y verduras marinados en vinagre semidulce

枝豆 EDAMAMES

Vainas de frijol de soya sazonadas con sal

冷奴 HIYAYAKKO

Tofu frío acompañado de salsa de soya semidulce y ralladura de pescado

餃子 GYOZAS

(fritas o asadas)
Empanadas de carne de cerdo con sabor a ajo y jengibre

うぎく UZAKU

Anguila de río y pepino marinados en vinagreta semidulce

刺身 SASHIMI

Sashi (刺し) significa "ensartado" y mi (身) significa "cuerpo"; por lo tanto, sashimi significa "cuerpo ensartado". Es un plato que consiste principalmente en mariscos o pescado crudos, cortados finamente, aunque no tanto como un carpaccio. Antiguamente, la cola y las aletas se ensartaban en la carne del pescado para que el comensal pudiera identificar el mismo, esto nos permite entender el significado de la palabra.

Normalmente se sirve junto a ellos: salsa de soya, que es salada; wasabi, un condimento japonés picante; salsa ponzu, que es salada con un toque de cítrico japonés. Lo habitual es que los ingredientes se sirvan en crudo, aunque algunos se cocinan un poco, como el pulpo que se hierve ligeramente.



MAGURO (ATÚN)



SHAKE (SALMÓN)

はまち **HAMACHI SASHIMI** · Cola amarilla

まぐろ **MAGURO SASHIMI** · Atún

サーモン **SHAKE SASHIMI** · Salmón

白身 **SHIROMI SASHIMI** · Pescado blanco del día

たこ **TAKO SASHIMI** · Pulpo

3品盛り(鮪、サーモン、白身)

SANPINMORI (3 tipos de pescados)
Atún, salmón y shiromi

5品盛り(鮪、サーモン、白身、さば、ハマチ)

GOHINMORI (5 tipos de pescados)
Atún, salmón, shiromi, saba y hamachi

7品盛り(※内容は板前にご確認ください)

NANAHINMORI

(7 tipos de pescados y mariscos)

Pescados y mariscos a elección del chef

刺身スペシャル(4人前 ※内容は板前にご確認ください)

SASHIMI ESPECIAL (Para 4 personas)

Pescados y mariscos a elección del chef

巻き寿司 MAKIZUSHI

ロール rollo / 手巻き cono

Maki (巻) significa "rollo" y zushi (寿司) "arroz amargo o avinagrado"; por lo tanto, makizushi significa "rollo de arroz amargo o avinagrado". El platillo se monta colocando el arroz sobre una lámina de algas "nori" secas, y rellenándola con verduras o pescado. Utilizando una esterilla de bambú llamada "makisu" se enrolla el conjunto y se cierra humedeciendo el borde de la lámina de algas para que se pegue. Finalmente, se corta el rollo en porciones de unos dos centímetros de grosor; aproximadamente salen entre seis y ocho piezas. Región de Kantō prefectura Tokio ciudad Tokio



SHAKE MAKI (SALMÓN)



UNAKYU MAKI (ANGUILA DE RÍO)

太巻 FUTOMAKI

Rollo grueso con anguila, camarón, kanikama, hongo, pepino, huevo dulce y zanahoria

ねぎはまち NEGUI HAMACHI MAKI

Cola amarilla y cebollín picado

うなぎゅう巻 UNAKYU MAKI

Anguila de río y pepino

特選巻 TOKUSEN MAKI

Camarón, kanikama, pepino, aguacate y huevo de capelín por fuera

鉄火巻 TEKKA MAKI

Atún

サーモン巻 SHAKE MAKI

Salmón

鮭皮巻 SHAKE KAWA MAKI

Piel de salmón

梅しそ巻 UMESHISO MAKI

Chamoy y hoja de shiso picada

玉子巻 TAMAGO MAKI

Huevo dulce

稲荷寿司 INARI ZUSHI

Tofu frito y cocido en salsa de soya dulce y relleno de arroz (orden de 2 pzas)

握り寿司 NIGUIRIZUSHI

Nigiri (握り) significa "apretón con dos dedos" y zushi (寿司) "arroz amargo o avinagrado"; por lo tanto nigirizushi significa "arroz amargo o avinagrado presionado con dos dedos"

Es posiblemente la forma más común de sushi en Japón. El platillo es similar al oshi, pero se moldea a mano en forma de varilla oblonga; encima de un bloque de arroz se coloca pescado, marisco u otro ingrediente plano, normalmente sazonado con algo de wasabi, y a veces se añade una fina tira de alga para mantener el pescado en su sitio. Es llamado a veces Edomaezushi porque se originó en Edo (actual Tokio) en el siglo XVIII.



NIGUIRI MAGURO (ATÚN)



NIGUIRI SHAKE (SALMÓN)

*El precio descriptivo es equivalente a una pieza

(+)Precio variable por disponibilidad, favor de preguntar a su mesero

あわび	AWABI NIGUIRI · Abulón
うに	UNI NIGUIRI · Hueva de erizo
いくら	IKURA NIGUIRI · Hueva de salmón
みる貝	MIRUGAI NIGUIRI · Almeja generosa
ボタンえび	BOTAN EBI NIGUIRI · Camarón dulce
うなぎ	UNAGUI NIGUIRI · Anguila de río
はまち	HAMACHI NIGUIRI · Cola amarilla
ほっき貝	HOKKIGAI NIGUIRI · Almeja reina
明太子	MENTAIKO NIGUIRI · Hueva de bacalao enchilada
あなご	ANAGO NIGUIRI · Anguila de mar
サーモン	SHAKE NIGUIRI · Salmón
まぐろ	MAGURO NIGUIRI · Atún
ほたて	HOTATE NIGUIRI · Callo de hacha
あじ	AJI NIGUIRI · Jurel
白身	SHIROMI NIGUIRI · Pescado blanco del día
たこ	TAKO NIGUIRI · Pulpo
えび	EBI NIGUIRI · Camarón
いか	IKA NIGUIRI · Calamar
さば	SABA NIGUIRI · Macarela
さわら	SAWARA NIGUIRI · Sierra
まさご	MASAGO NIGUIRI · Hueva de capelín
たまご	TAMAGO NIGUIRI · Huevo dulce

でいご握り (* 8品 + 鉄火巻) DEIGO NIGUIRI
8 niguiris a elección del chef y medio rollo de atún

押し寿司 OSHIZUSHI

Oshi (押) significa "prensado" y zushi (寿司) "arroz amargo o avinagrado"; por lo tanto, oshizushi significa "arroz amargo o avinagrado prensado". El platillo consta de un bloque de arroz prensado en un molde de madera llamado "oshibako"; se recubre el fondo del oshibako con el relleno, se coloca encima el arroz y se presiona la tapa del molde para crear un bloque compacto y rectilíneo, que después se corta en rodajas.



OSHIZUSHI UNAGI (ANGUILA DE RÍO)

うなぎ UNAGI OSHIZUSHI · Anguila de río

サーモン SHAKE OSHIZUSHI · Salmón

さば SABA OSHIZUSHI · Macarela

鉄板焼き TEPPANYAKI

Teppan (鉄板) significa "placa de hierro" y yaki (焼き) significa "cocinar a la parrilla"; por lo tanto, teppanyaki significa "cocinar en una placa de hierro". Es un platillo de comida japonesa que utiliza una plancha de acero para cocinar los alimentos. La cadena japonesa de restaurantes Misono introdujo este platillo como un concepto influenciado por la cocina "occidental" en 1945. Fue un platillo muy popular entre los extranjeros que disfrutaban ver el espectáculo de habilidades de los chefs que preparaban los alimentos así como la cocina misma.



TEPPANYAKI MORIAWASE

野菜 YASAI TEPPANYAKI · Verdura

鳥肉 TORINIKU TEPPANYAKI · Pollo

牛肉 GYUNIKU TEPPANYAKI · Filete de res

白身 SHIROMI TEPPANYAKI · Pescado blanco

海老 EBI TEPPANYAKI · Camarón

鮭 SHAKE TEPPANYAKI · Salmón

盛り合わせ MORIAWASE TEPPANYAKI
Camarón, pescado blanco, pollo, filete de res
y verduras

* Todos los teppanyaki incluyen verdura

焼き物 YAKIMONO

Hace referencia a un tipo de cocina que elabora los productos al grill. Yaki (焼き) significa "cocinar a la parrilla" y mono (物) "cosa"; por lo tanto, yakimono significa "cosa a la parrilla".



IKA SUGATAYAKI

焼き鳥 (3本) **YAKITORI** (orden de 3 pz)
Brocheta de pollo con negui y salsa teriyaki

牛肉炭火焼き **GYUNIKU SUMIBIYAKI**
Cortes de carne de res bañados en salsa yakiniku, servidos en un brasero a su mesa

サーモン塩焼き **SHAKE SHIOYAKI YAKIMONO**
Salmón asado a la sal

サーモン照焼き **SHAKE TERIYAKI YAKIMONO**
Salmón asado con salsa teriyaki

サーモンバター焼き **SHAKE BATAYAKI YAKIMONO**
Salmón asado con mantequilla y ajo

スズキ塩焼き **SUZUKI SHIOYAKI YAKIMONO**
Robalo asado a la sal

スズキ照焼き **SUZUKI TERIYAKI YAKIMONO**
Robalo asado en salsa teriyaki

鯛バター焼き **TAI BATAYAKI YAKIMONO**
Huachinango asado con mantequilla y ajo

ブリ塩焼き **BURI SHIOYAKI YAKIMONO**
Esmedregal asado a la sal

ブリ照焼き **BURI TERIYAKI YAKIMONO**
Esmedregal asado con salsa teriyaki

イカ姿焼き **IKA SUGATAYAKI YAKIMONO**
Calamar japonés asado con salsa teriyaki

丼 DONBURI

Donburi (丼) significa "tazón de arroz". Es un plato típico que consiste en un tazón que contiene pescado, carne, vegetales, u otros ingredientes cocinados juntos y servidos sobre arroz. Su invención data de la época Edo (siglo XVIII, Japón) y su utilidad principal era el de una comida rápida por lo que solía venderse en teatros o lugares de recreo. Se cree que el primer donburi fue el de unagi "anguila" es decir el unadon.



UNADON



KATSU KARE

* incluye sopa miso shiru

でいごちらし DEIGO CHIRASHI

Tazón de arroz con cortes de pescado a elección del chef

鉄火丼 TEKKADON

Tazón de arroz con cortes de atún fresco

バラちらし BARA CHIRASHI

Tazón de arroz con tres pescados a elección del chef

親子丼 OYAKODON

Pequeños trozos de pollo y cebolla cocinados en salsa de soya dulce, cubierto con huevo

カツ丼 KATSUDON

Cerdo empanizado y cebolla cocinados en salsa de soya dulce, cubierto de huevo

中華丼 CHUKADON

Mariscos, pollo y verduras cocinados en salsa espesa de soya semidulce

天丼 TENDON

Camarón, pescado blanco y verduras capeadas bañadas en salsa de soya

海老天丼 EBI TENDON

Camarones y verduras capeadas bañadas en salsa de soya dulce

照り焼きチキン丼 TORIDON

Pollo asado con cebolla y moyashi bañado en salsa teriyaki

鰻丼 UNADON

Anguila de río bañada en salsa de anguila dulce

カツカレー KATSU KARE

Cerdo empanizado y arroz bañados en curry con ensalada

カレーライス KARE RAISU

Arroz bañado de curry con ensalada

牛丼 GYUDON

Rib eye, cebolla, harusame y tofu cocinados en salsa de soya dulce

麺類 MENRUI

そば Soba / うどん udon

Menrui (麺類) significa "fideos". Es un platillo que consta de fideos fríos o calientes como su ingrediente principal sumergidos en un caldo de dashi; el dashi es un caldo de pescado muy utilizado en la cocina japonesa. Los tipos más comunes de fideos japoneses son udon y soba.



TEMPURA UDON



ZARU SOBA

かけ蕎麦 KAKE

Sopa de fideo en caldo de dashi caliente

ざる蕎麦 ZARU

Fideos al natural fríos

きつね蕎麦 KITSUNE

Sopa con fideo en caldo de dashi caliente con inari

月見蕎麦 TSUKIMI TORORO

Sopa con fideos en caldo de dashi caliente con ñame rallado y yema de huevo

鴨蕎麦(※そばのみ) KAMO

Sopa con fideos en caldo de dashi caliente y pato

かしわ蕎麦 KASHIWA

Sopa con fideos en caldo de dashi caliente y pollo

天ぷら蕎麦 TEMPURA

Sopa con fideos en caldo de dashi caliente y tempura mixto

カレー(※うどんのみ) KARE UDON

Sopa con fideos en caldo de dashi caliente con curry y verduras y pollo

鍋焼き(※うどんのみ) NABEYAKI UDON

Sopa con fideos en caldo de dashi caliente con tempura, espinaca, kamaboko, shitake, yema de huevo y pollo

ラーメン RAMEN

El origen del Ramen así como la etimología de la palabra es un tema de debate en la actualidad. Una hipótesis es que su raíz es la palabra china 拉麵 (Lāmiàn), que significa "estirar fideos" y se pronuncia Ramen en japonés. Este es un platillo de fideos con sopa. La base del caldo generalmente es de soja o miso, y los ingredientes más comunes son el chashu que significa "carne de cerdo en rodajas", nori que significa "alga", kamaboko que hace referencia a una pasta de pescado muy famosa en Japón y cebollín. Aunque existen una gran variedad de ramen a lo largo y ancho de Japón según el experto en ramen Hiroshi Osaki el primer restaurante especializado en este platillo abrió en Yokohama en el año de 1910. Región Kanto prefectura Kanagawa ciudad Yokohama.



CHASHU MEN

タンメン TAN MEN

Sopa tradicional con tallarines, verduras asadas y cebollín

タンタン麺 TAN TAN MEN

Sopa tradicional con tallarines, carne picada de cerdo y huevo en caldo de ajo y chile

カレーラーメン KARE RAMEN

Sopa tradicional con tallarines, verduras asadas y cebollín en caldo sabor curry

醤油ラーメン SHOYU RAMEN

Sopa tradicional con tallarines, cerdo, cebollín, huevo, wakame, naruto en caldo sabor soya

味噌ラーメン MISO RAMEN

Sopa tradicional con tallarines, cerdo, cebollín, huevo, wakame, naruto en caldo sabor miso

チャーシュー麺 CHASHU MEN

Sopa tradicional con tallarines, cerdo, cebollín, huevo, wakame, naruto en caldo sabor soya

豚角煮醤油ラーメン

BUTAKAKUNI SHOYU RAMEN

Sopa tradicional con tallarines, tocino de cerdo, cebollín, huevo, wakame, naruto, en caldo sabor soya

コーンバター味噌ラーメン

CORN BATA MISO RAMEN

Sopa tradicional con tallarines, cerdo, cebollín, huevo, wakame, Naruto, elote y mantequilla en caldo sabor miso

定食 TEISHOKU

定食 Teishoku / 単品 sencillo

Teishoku (定食) significa "menú fijo" Un platillo similar en México podría ser un menú ejecutivo pero generalmente en Japón un menú fijo hace referencia a una combinación de arroz blanco, sopa miso, sozai que significa guarnición, tsukemono que significa encurtido de verduras y un platillo central.



.....
SUZUKI SHIOYAKI TEISHOKU



.....
EBI FURAI TEISHOKU

*El paquete Teishoku incluye sopa de miso, ensalada, sashimi, gohan y el guisado a elegir.

パケットA **PAQUETE A**
ごはん, 味噌汁
Gohan, miso shiru

パケットB **PAQUETE B**
焼き飯、野菜、味噌汁
Yakimeshi yasai, miso shiru

鳥かつ **TORIKATSU**
Pollo empanizado

豚生姜焼き **BUTA SHOGAYAKI**
Carne de cerdo sabor jengibre

豚かつ **TONKATSU**
Carne de cerdo empanizada

魚フライ **SAKANA FURAI**
Pescado empanizado

牛焼肉 **GYU YAKINIKU**
Carne de res en salsa yakiniku

海老フライ **EBI FURAI**
3 pz de Camarón empanizado

照り焼きチキン **TORI TERIYAKI**
Pollo en salsa teriyaki

巻物 **MAKIMONO**
Medio rollo tokusei maki

サーモン照焼き **SHAKE TERIYAKI**
Salmón en salsa teriyaki

サーモン塩焼き **SHAKE SHIOYAKI**
Salmón a la sal

スズキ照焼き **SUZUKI TERIYAKI**
Robalo en salsa teriyaki

スズキ塩焼き **SUZUKI SHIOYAKI**
Robalo a la sal

ブリ照焼き **BURI TERIYAKI**
Esmedregal en salsa teriyaki

ブリ塩焼き **BURI SHIOYAKI**
Esmedregal a la sal

天ぷら **TEMPURA**
Tempura mixto

ごはん物 GOHANMONO

Gohan (ごはん) significa "arroz" y mono (物) significa "cosa"; por lo tanto, gohanmono significa "cosa de arroz". Los gohanmono son los arroces y sus diferentes formas de cocinarlo. El yakimeshi "arroz frito" es la variedad de platillos con gohan más famosa en occidente pero también se puede disfrutar con umeboshi "ciruela encurtida" o furikake que es un condimento a base de algas, pescados y vegetales secos deshidratados en finas y pequeñas hebras.



YAKIMESHI MORIAWASE

ごはん	GOHAN · Arroz al vapor
焼き飯、野菜	YAKIMESHI YASAI · Verduras
焼き飯、鳥肉	YAKIMESHI TORINIKU · Pollo
焼き飯、角煮	YAKIMESHI KAKUNI · Tocino de cerdo
焼き飯、牛肉	YAKIMESHI GYUNIKU · Carne de res
焼き飯、海老	YAKIMESHI EBI · Camarón
焼き飯、盛り合わせ	YAKIMESHI MORIAWASE Camarón, res y pollo

煮物 NIMONO

Ni (煮) significa "hervido" y mono (物) significa "cosa"; por lo tanto, nimono significa "cosa hervida". Este método de cocción hace referencia a los estofados o comidas hervidas a fuego lento. Se cocinan los ingredientes en caldos y salsas de gran sabor para que la carne y las verduras estén más tiernas pero no pierdan su valor nutricional. Los caldos con base de salsa de soja o de miso son los más comunes. Se utiliza una olla especial en la preparación del platillo con el fin de esparcir de manera uniforme el calor del hervor a los ingredientes.



BUTA KAKUNI

鯖の味噌味	SABA NO MISONI Macarela cocida en salsa de miso y jengibre
豚角煮	BUTA KAKUNI Tocino de cerdo cocido en salsa de soya dulce
カモ燻煮	KAMO JIBUNI Pato cocido en salsa de soya dulce
牛柳川	GYU YANAGAWA Carne de res, raíz japonesa y huevo cocidos en salsa de soya dulce
うなぎ柳川	UNAGI YANAGAWA Anguila, raíz japonesa y huevo cocidos en salsa de soya dulce

鍋物 NABEMONO

Nabe (鍋) significa "olla" y mono (物) significa "cosa"; por lo tanto, nabemono significa "cosa en olla o estofado" es un término que alude a todas las variedades de platos guisados japoneses. La mayor parte del nabemono la forman estofados y sopas tomadas durante las épocas más frías. Las cazuelas se suelen hacer de arcilla o de hierro fundido grueso, suelen ponerse en el centro de las mesas, para ser compartidas por varios comensales. Esta se considera la forma más sociable de comer con familiares y amigos. El nabemono se cocina con frecuencia en la mesa y se mantiene caliente mediante hornillos portátiles.



SUKIYAKI PARA 3

すき焼き (3人前) **SUKIYAKI** para 3
Hakusai, negi, harusame (fideo de soya),
tofu, shinguiku y rib eye en caldo de soya dulce

すき焼き (1人前) **SUKIYAKI** individual
Hakusai, negi, harusame (fideo de soya),
tofu, shinguiku y rib eye en caldo de soya dulce

しゃぶしゃぶ **SHABU SHABU**
Hakusai, negi, harusame, tofu,
shinguiku y rib eye en caldo de kombu

寄せ鍋 **YOSENABE**
Cazuela con pescado, mariscos, pollo
y verduras en caldo de dashi

揚げ物 AGUEMONO

Age (揚げ) significa "frito" y mono (物) significa "cosa"; por lo tanto, agemono significa "cosa frita" Este método de cocción data del periodo Nara (siglo VIII, Japón) pero no era tan popular. Se volvió muy importante en el periodo Edo (siglo XVII-XIX, Japón) después del contacto con técnicas similares de los mercaderes portugueses, y gracias al abasto de verduras y aceites. Como es norma, los japoneses elevaron esta técnica importada a un nivel de refinamiento importante.



SOFT SHELL KARAAGUE

鳥唐揚げ **TORI KARAAGUE**
Pollo frito marinado en salsa de soya, ajo y jengibre

鯛唐揚げ **TAI KARAAGUE**
Huachinango frito aderezado con nabo picante

カニ唐揚げ **SOFT SHELL KARAAGUE**
Jaiba de concha suave frita y aderezada
con nabo picante

たこ唐揚げ **TAKO KARAAGUE**
Pulpo frito marinado en salsa de soya, ajo y jengibre

串揚げ3本 **KUSHIAGUE** (3 piezas)
Brocheta empanizada de cerdo, pollo y verduras

牡蠣フライ **KAKI FRIED**
Ostión empanizado

天ぷら TEMPURA

Este platillo es una subsección del agemono y se refiere a la fritura rápida japonesa, en especial de los mariscos y verduras. Para entender su significado debemos recordar que estos platillos surgieron de la mezcla de ingredientes y técnicas entre portugueses y japoneses. Partimos de la palabra latina temperare que significa "mezclar o templar", de donde surge el termino tempero "condimento" que los portugueses utilizaban para nombrar esta cocina. Existen dos significados, entre otros, de la palabra templar que nos ayudan a entender la raíz etimológica: mezclar una cosa con otra para suavizar o corregir su actividad. Por otro lado, perder el frío, empezar a calentarse. Por lo que podemos concluir que la razón por la cual se utilizaba la palabra *tempero* era la de describir el cambio de temperatura y sabor de los elementos al ser fritos. Los japoneses adaptaron la palabra tempero como Tempura.



TEMPURA MORIAWASE

野菜 **YASAI TEMPURA**
Verduras capeadas

盛り合わせ **MORIAWASE TEMPURA**
Verduras, camarón y pescado capeado

海老 **EBI TEMPURA**
Camarones capeados

あなご **ANAGO TEMPURA**
Anguila de mar capeada

その他 VARIOS



MISOSHIRU

赤だし **AKADASHI**
Sopa de pasta de soya roja (2 años de fermentación)

味噌汁 **MISOSHIRU**
Sopa de pasta de soya, wakame, cebollín y tofu

お吸い物 **OSUIMONO**
Sopa clara con pescado blanco, cebollín, wakame y tofu

海草サラダ **KAISOU SARADA**
Ensalada de algas

POSTRES



CHEESECAKE DE TÉ VERDE



TAPIOCA

コーヒーゼリーアイス	CAMELADO
タピオカ	TAPIOCA
チョコレートケーキ	PASTEL DE CHOCOLATE
もちアイス 抹茶味 あずき味 いちご味 バニラ味 チョコレート味 té verde, azuki, vainilla, fresa, chocolate	MOCHI ICE
抹茶アイス	HELADO DE TÉ VERDE
ライチアイス	NIEVE DE LYCHEE
あずきアイス	HELADO DE AZUKI
バニラアイス	HELADO DE VAINILLA
抹茶チーズケーキ	CHEESECAKE DE TÉ VERDE

CAFÉ (RISTRETTO | ESPRESSO FORTE
LUNGO FORTE | LUNGO DESCAFFEINATO)

AMERICANO

ESPRESSO

ESPRESSO DOBLE

CAPUCHINO

LATTE

CARAJILLO

JARRA DE TÉ VERDE (OCHA)

TÉ VERDE (OCHA) frio|caliente

BEBIDAS

REFRESCO | JUGOS

Refrescos
(Coca Cola, Coca Zero,
Coca Light, Agua Mineral,
Fresca, Fanta
Sprite, Sprite Zero,
Sidral, Sidral Light,
Agua Quina, Ginger)
Agua Natural
Perrier 330 mls.
Perrier 700 mls.
Limonada natural | mineral
Naranjada natural | mineral
Calpis natural | mineral
Jugo
(manzana, naranja, piña,
tomate, toronja)