

菜 Entradas Frías

Tostadas Negy Toro (3 piezas)	\$260
Combinación de toro con cebollín, bañado en yuzu especial, sobre una tostadita con un toque de truffle mayo, con un topping de bubu araré.	
Tostadas Wonton (3 piezas)	\$260
Láminas de atún fresco y aguacate bañadas en salsa ponzu, con un toque de spicy mayo, coronado con cebollín y ajonjolí.	
Pajaritos (4 piezas)	\$220
Laminas de atún aleta azul, rellenas de kanikama spicy con aguacate y salsa de anguila, coronado con cebollín y ajonjolí.	
Crispy Rice (4 piezas)	\$240
Bocadillos de arroz crujiente, coronados con atún o salmón spicy, coronado con serrano y sriracha.	

菜 Entradas Calientes

Kushiagues

Dedos de queso empanizados acompañados de aderezo tartara y tonkatsup.

4 Piezas	\$120
8 Piezas	\$185

Champinones empanizados rellenos de queso crema, servidos con salsa de anguila y tampico. Coronado con ajonjolí

4 Piezas	\$120
8 Piezas	\$185

Gyozas

Dumplings cocinadas al vapor. Servidas con salsa de especial de la casa. Coronadas con negi y ajonjolí.

Cerdo	\$220
Camarón	\$220

Tempura de verduras **\$280**

Mix de verduras japonesas capeadas, servidas con salsa Tendashi.

Tacos de pulpo spicy (4 pzs) **\$240**

Pulpo salteado en salsas negras con un toque de aderezo chipotle. Coronado con cilantro y tercio de limón

Camarones roca (180 grs) **\$260**

Bowl de camarones tempura con aderezo spicy. Montado sobre un mix de lechugas, con un toque de salsa de anguila y ajojolí.

Edamames Banthai **\$129**

-Edamames al vapor, salteados en salsa de edamames especial, con un toque de Shichimi togarashi.

-Edamames fritos, bañados en salsas negras. **\$120**

Espárragos con Rib Eye **\$380**

Rollo de Rib-Eye importado con espárragos cocinados a la plancha, salseados en anguila y coronados con ajonjolí.

Almejas Banthai (5 pz) **\$420**

Combinación de almejas, surimi, camarón, pulpo y espinaca horneadas a la mantequilla.

友 Ensaladas

Tsunomono

Kanikama	\$180
Mixto	\$210

Ensalada de Atún **\$320**

Atún Tataki, acompañado de un mix de lechugas, aderezo de cebolla con un toque de poro frito.

Ensalada de Salmón **\$320**

Salmón al grill con un mix de vegetales bañados en una salsa de cilantro dressing.

き Yakimeshi

Vegetariano **\$160**

Mixto **\$220**

Pollo, res y camarón.

Especial **\$230**

Pollo, res, camarón, germen de soya y champiñones.

Donbury Mixto **\$320**

Bowl de arroz con hamachi, salmón y atún, acompañado de edamames, noddles de pepino, aguacate, tanuki, cebollín, masago, cremosa spicy y ajonjolí.

🍣 Nigiris

12 g (1 pieza)

Akami	\$75
Chutoro	\$85
Toro	\$95
Kamatoro*	\$120
Salmón	\$75
Salmón Trufado	\$89
Anguila	\$80
Lubina	\$79
Huachinango	\$80
Hamachi	\$85
Totoaba	\$80

*Sujeto a disponibilidad.

友 Temakis

Hand rolls

Salmon Spicy	\$130
Atún Especial	\$140
Kanikama a la mantequilla	\$130

🍣 Sashimis

Servido sobre ralladura de nabo, jengibre y wasabi. | Fino o Grueso 100 gr

Atún Akami	\$325
Chutoro	\$380
Toro	\$495
Salmón	\$320

ル Teppanyaki

Salteado a la plancha de verduras mixtas, acompañadas de arroz gohan y la proteína de su elección:

Pollo (300 grs)	\$280
Mixto (300 grs)	\$385
Salmón (320 grs)	\$550
Rib-Eye USV (350 grs)	\$650

🍣 Tiraditos (100 grs)

Tiradito de Huachinango \$280
Laminas de Huachinango, con un toque de rocoto, hoja de cilantro, aceite de oliva y yuzu lemon.

Tataki Salmon Avocado \$320
Laminas de salmón sellado sobre un espejo mayo cilantro dressing, con laminas de aguacate y toppings de dry miso, negi, perlas de ikura y rayu.

Akami Col Bruselas \$360
Sashimi de akami sobre coles de bruselas salteadas, bañadas con cremosa spicy, salsa de anguila y yuzu soy

Totoaba Yuzu Oliva \$280
Laminas de Totoaba, con un toque de rocoto, hoja de cilantro, aceite de trufa, ajo chips y yuzu 100%.



め Platillos

Crispy Chicken \$280

Pollo frito capeado salseado, servido con arroz gohan.

- Naranja, cítrica semidulce.
- Piña, cítrica clásica dulce.
- General, salsa de soya, vino blanco y un toque picante.

Camarones Furay (6 pzas) \$320

Rellenos de queso crema, empanizados, sobre un mix de lechugas, acompañados de tampico y arroz al vapor.

Salmón Miso (250 grs) \$420

Salmón miso al gill sobre un mix de vegetales.

Pulpo al Pesto \$460

Pulpo al grill, bañado en salsa spicy ponzu, con vegetales al wok, sobre un espejo de pesto.

Ramen \$280

Elaborado con un fondo Ramen, Pork Belly, negi, huevo, germinado, pasta ramen, naruto y un toque de aceite de rayu.

Yakisoba Spicy \$320

Noodles salteados con Rib-Eye premium, pollo, camarón y vegetales bañados en salsa spicy al Wok.

前 Rollos Frescos

Budha Roll \$220

Camarón, pepino, queso crema, aguacate, salmón por fuera, con un toque de cilantro dressing.

Philadelphia \$185

Salmón fresco, queso crema y aguacate.

California \$185

Kani Kama, Pepino y Aguacate.

Dragón Rojo \$185

Camarón, queso crema, laminas de aguacate por fuera, salseado con anguila, sriracha y chipotle.

前 Rollos Calientes

BanThai Hot *Horneado \$220

Queso crema y aguacate por dentro, salmón y topping de camarón horneado por fuera.

Shun \$189

Arroz frito, camarón empanizado, queso crema y aguacate.

Hiroshi \$189

Camarón empanizado, queso crema, aguacate y tampico.

Nakata \$189

Arrachera, chiles toreados, queso crema y aguacate.

BanThai Especial \$189

Aguacate y queso crema por dentro, gratinado con topping de queso, con camarón.

Musashi Especial \$199

Salmón y camarón empanizados, queso y aguacate por dentro con aderezo chipotle.

Katana \$220

Arroz frito, arrachera, camarón, queso crema, aguacate y tampico.

グ Gourmet

Rollo Mazatlán \$230

Camarón tempura, espárrago y queso crema por dentro, envuelto en láminas de aguacate y camarón fresco, coronado con tampico, tanuki, negi, ajonjolí, salsa de anguila.

Rainbow \$259

Camarón y Kani kama tempura, pepino y lechuga por dentro, Akami, salmón, pesca blanca y aguacate por fuera. con un topping de mayo yuzu y ralladura de limón.

Mr. Miyaki \$240

Relleno de camarón tempura, aguacate y pepino, envuelto en akami, coronado con cebolla de rabo macerado en limón, toque de aceite de ajonjolí y sal maldon.

Meni Roll \$230

Rollo fresco por dentro camarón tempura, espárrago, queso crema y aguacate, envuelto en laminas de aguacate, coronado con mayo tuna de res con tanuki.

Salmon Tuna Truffle \$230

Fresco, relleno de toro spicy, pepino y aguacate envuelto en salmón con un toque de trufa blanca

Kanicama especial \$259

Por dentro queso crema salmon, kanicama tempura, espárrago. Mamenori, envuelto en aguacate, tobiki rojo, mayo trufa, aderezo mango, salsa anguila.

Fire Roll \$280

Por dentro: mezcla de atún, salmón, cebollín, ajonjolí, sriracha y aderezo especial, camarón tempura y espárrago. Por fuera: camarón empalillado, aderezo especial, línea de sriracha y salsa de anguila, adornado con araré.

Lobster Roll \$320

Por dentro: aguacate, y camarón tempura. Por fuera: langosta tempura spicy con un toque de salsa de tamarindo.

Tuna Truffle Roll \$230

Fresco arroz por fuera espolvoreado en ajonjolí, por dentro atún con mayonesa de trufa y tanuki.

Ardillita Roll \$265

Por dentro: Camarón tempura y aguacate. Por fuera: Negitoro con ali oli de la casa, coronado con arare y kizami nori.

Crispy Tuna \$265

Rollo relleno de camarón capeado, espárrago, pepino y aguacate con atún marinado por fuera, burbujas de tempura y mayo spicy.

め Postres

Brownie Nieve de coco \$179

Pastelillo húmedo con un intenso sabor a chocolate. Se sirve tibio con nieve de coco.

Helado Tempura \$179

Suave nieve de vainilla preparada al estilo tempura. Coronado con dulce de leche y frutos rojos

Chesecake \$199

Creemoso Cheese cake estilo New York, con coulis de frutos rojos y nieve de coco.

Chorreado de Plátano \$199

Capas de helado artesanal sobre finas capas horneada azucaradas, bañado en cajeta.

Mochis HeladoSH (4 pz) \$189

Bolita japonesa de arroz, rellena de nieve artesanal de Coco, Chocolate, Matcha y Vainilla.