



Kamiyuki®
JAPANESE

Cardapio





O restaurante Kamiyuki foi inspirado em conceitos japoneses e busca transmitir significados relacionados à divindade e à cultura do país. Com base na etimologia japonesa, "kami" significa "Deus" ou "espírito divino", enquanto "yuki" pode ser interpretado como "morada" ou "residência". A combinação dessas palavras resulta em Kamiyuki, um termo que evoca a ideia de um local sagrado onde Deus habita.

Nosso logotipo foi cuidadosamente criado para incorporar esses elementos e transmitir a essência do nome Kamiyuki. A principal inspiração para o design é o elemento arquitetônico (telhado/casa) que representa a morada de Deus. O teto estilizado, inspirado na arquitetura tradicional japonesa, simboliza o local onde Deus habita e se conecta à ideia de um santuário sagrado. Sua forma curva e elegante também evoca uma sensação de proteção e segurança, reforçando a ideia de um lugar divino. O círculo representa o disco solar, inspiração da bandeira do Japão envolvendo a marca e trazendo à mente a imagem do sol resplandecente.

A combinação do disco solar e do telhado cria uma composição equilibrada e simbólica. O logotipo transmite a presença divina e a ligação com a cultura japonesa, capturando a essência do nome Kamiyuki. Podemos observar os valores e significados profundos associados à marca, evocando uma sensação de admiração e respeito pela divindade e pela cultura japonesa.

**Sejam bem-vindos à nossa morada
e aprecie a culinária japonesa dos deuses!**



Kamiyuki.
JAPANESE

ENTRADAS FRIAS



Ceviche especial da casa



Tartar especial de salmão, atum e ovas
Opcional: chips de banana da terra.

62. Carpaccio de salmão	R\$ 60
60. Carpaccio de salmão trufado	R\$ 65
61. Carpaccio especial da casa	R\$ 72
63. Ceviche	R\$ 55
64. Ceviche especial da casa	R\$ 65
65. Sunomono	R\$ 20
66. Edamame	R\$ 22
67. Barriga de salmão trufado com crispies - 06 fatias	R\$ 45
68. Barriga de salmão trufado com crispies e ovas - 06 fatias	R\$ 45
69. Tartar de salmão	R\$ 60
70. Tartar de atum	R\$ 60
71. Tartar especial de salmão, atum e ovas <i>Opcional: chips de banana da terra.</i>	R\$ 75

ENTRADAS QUENTES

124. Shitake batayake com camarão e molho especial - 04 unidades	R\$ 32
Harumaki (125. Queijo 126. Legumes 127. Carne com legumes 128. Frango com legumes) - 03 unidades	R\$ 32
129. Harumaki especial da casa - 03 unidades <i>(salmão com cream chesse)</i>	R\$ 38
130. Gyoza de carne - 06 unidades	R\$ 24
131. Gyoza de legumes - 06 unidades	R\$ 24
132. Gyoza suíno tradicional - 06 unidades	R\$ 24
159. Gyoza suíno com nirá tradicional - 06 unidades	R\$ 24



Kamiyuki
JAPANESE

POKE

Peixe, cream cheese, arroz do sushi, manga, cebolinha e molho especial.

72. Salmão	R\$ 46
73. Atum	R\$ 46
74. Shimeji	R\$ 46
75. Camarão	R\$ 46
76. Salmão grelhado	R\$ 46

NIGUIRI

04 unidades

52. Salmão	R\$ 22
157. Atum	R\$ 22
160. Tilápia	R\$ 22
54. Kani kama	R\$ 22
56. Skin	R\$ 22
57. Camarão	R\$ 26
58. Polvo	R\$ 26

NIGUIRI

ESPECIAL DA CASA

	02 unid.	04 unid.
79. Salmão black com ovas	R\$ 18	R\$ 32
81. Salmão trufado com pimenta e flor de sal maçaricado	R\$ 18	R\$ 32
83. Barriga de salmão maçaricado com geleia apimentada	R\$ 18	R\$ 32
84. Atum trufado com pimenta e flor de sal maçaricado	R\$ 18	R\$ 32
85. Atum com wakame e ovas	R\$ 18	R\$ 32
86. Atum com foie gras e ovas	R\$ 20	R\$ 36
87. Peixe prego ao molho de ostra com ovas	R\$ 20	R\$ 36
88. Vieira trufada com pimenta, flor de sal e raspas de limão siciliano	R\$ 30	R\$ 52
89. Vieira com foie gras finalizada com molho especial	R\$ 30	R\$ 52
92. Polvo trufado com ovas	R\$ 30	R\$ 52
53. Salmão com limão	R\$ 18	R\$ 32
77. Tilápia com limão	R\$ 18	R\$ 32
91. Camarão trufado	R\$ 18	R\$ 32
90. Camarão trufado com ovas	R\$ 18	R\$ 32



Kamiyuki
JAPANESE

SASHIMI

	5 Fatias	10 Fatias	20 Fatias
Salmão	28. R\$ 22	29. R\$ 40	30. R\$ 78
Atum	31. R\$ 22	32. R\$ 40	33. R\$ 78
Tilápia	34. R\$ 22	35. R\$ 40	36. R\$ 78



Salmão black

SASHIMI ESPECIAL DA CASA

	5 Fatias	10 Fatias	20 Fatias
Salmão black	37. R\$ 28	38. R\$ 50	39. R\$ 95
Peixe prego no molho de ostra	40. R\$ 28	41. R\$ 50	42. R\$ 95
Polvo	43. R\$ 28	44. R\$ 50	45. R\$ 95
Atum tataki com wakame	49. R\$ 28	50. R\$ 50	51. R\$ 95

TEMAKI

148. Salmão	R\$ 38
149. Atum	R\$ 38
150. Tomate seco	R\$ 38
151. Salmão grelhado	R\$ 42
152. Camarão	R\$ 47



Temaki de salmão



Kamiyuki
JAPANESE

JOE

04 unidades

17. Salmão com cream cheese e cebolinha	R\$ 28
18. Salmão com cream chesse e frutas vermelhas	R\$ 28
19. Salmão com shimeji	R\$ 28
16. Atum com cream cheese e cebolinha	R\$ 28
22. Pepino com salmão grelhado	R\$ 28

Salmão com cream chesse e frutas vermelhas



JOE

ESPECIAL DA CASA

03 unidades

23. Salmão com ovas capelin	R\$ 35
24. Salmão com geleia de abacaxi apimentada finalizada com whisky	R\$ 35
25. Salmão com foie gras e molho especial	R\$ 35
26. Salmão com ovo de codorna trufado	R\$ 35
27. Salmão com camarão selado e cream cheese	R\$ 35
95. Atum com wakame	R\$ 35
96. Atum com ovo de codorna trufado	R\$ 35
99. Atum com ovas capelin	R\$ 35
162. Atum com foie gras e molho especial	R\$ 35
98. Salmão maçaricado com amêndoas crocantes	R\$ 35
97. Salmão especial com crispies de presunto parma	R\$ 35

Niguii trufado com pimenta e flor de sal



URAMAKI

10 unidades

100. Salmão com cream cheese e cebolinha	R\$ 28
101. Salmão grelhado com cream cheese	R\$ 28
102. Salmão especial com ovas	R\$ 28
103. Atum com cream cheese e cebolinha	R\$ 28
106. Tomate seco, rúcula e cream cheese	R\$ 28
107. California	R\$ 28
108. Shimeji com cream cheese e cebolinha	R\$ 28
109. Camarão com cream cheese e cebolinha	R\$ 28

HOSSOMAKI

08 unidades

110. Salmão	R\$ 24
111. Atum	R\$ 24
112. Kani-kama	R\$ 24
113. Pepino	R\$ 24
114. Camarão	R\$ 24



Kamiyuki
JAPANESE

COMBINADOS

ESCOLHA SEU
COMBO
DOS DEUSES!



119. Combo 16 peças | Misto
R\$ 48,00

03 sashimi de salmão
02 nigiri de atum
02 joe de shimeji
05 tomato roll
04 hossonaki de pepino

118. Combo 16 peças | Salmão
R\$ 64,00

3 sashimi de salmão
2 nigiri de salmão
2 joe de salmão
5 uramaki de salmão
4 hossonaki de salmão

120. Combo 30 peças
R\$ 85,00 | Misto

3 sashimi salmão
3 sashimi atum
2 nigiri atum
5 tomato
5 california
8 hossonaki salmão
4 joe kiwri com salmão

121. Combo 30 peças | Salmão
R\$ 110,00

6 sashimi salmão
4 nigiri salmão
2 joe salmão
10 uramaki salmão
8 hossonaki salmão

122. Combo 16 peças | Low Carb
R\$ 75,00

3 sashimi de salmão
3 sashimi de salmão tataki
4 joe de shimeji
3 joe de salmão
3 maravilha maçaricado

123. Combo 16 peças | Vegetariano
R\$ 52,00

3 nigiri de tomate seco
3 nigiri de shisô crispies
4 uramaki de shimeji
3 nigiri de kiwi, aspargos e
amêndoas crocantes
3 nigiri de peixinho



Kamiyuki
JAPANESE

HOT ROLL

10 unidades

115. Salmão simples (<i>com arroz</i>)	R\$ 22
116. Salmão especial (<i>sem arroz</i>)	R\$ 32
117. Shimeji	R\$ 22

YAKISSOBA

133. Carne com legumes	R\$ 35
134. Frango com legumes	R\$ 35
135. Misto com legumes	R\$ 35
136. Frutos do mar com legumes	R\$ 50
137. Vegetariano	R\$ 35
138. Shimeji	R\$ 35

Lula com legumes



TEPPANYAKI

163. Frango com legumes	R\$ 35
139. Salmão com legumes	R\$ 45
140. Peixe branco com legumes	R\$ 40
141. Shimeji	R\$ 40
142. Camarão	R\$ 70
143. Lula com legumes	R\$ 70



Kamiyuki
JAPANESE



Joe de goiabada com cream cheese

SOBREMESAS

- | | |
|---|--------|
| 144. Hot de banana com cobertura de Nutella - 10 unidades | R\$ 32 |
| 145. Joe de goiabada com cream cheese - 4 unidades | R\$ 18 |
| 146. Harumaki de Nutella - 4 unidades | R\$ 18 |

BEBIDAS

- | | |
|-------------------------------------|-----------|
| 1. Água com gás | R\$ 5 |
| 2. Água sem gás | R\$ 5 |
| 3. Pepsi 350 ml | R\$ 6,90 |
| 7. Pepsi black zero 350 ml | R\$ 6,90 |
| 6. Guaraná 350 ml | R\$ 6,90 |
| 5. Guaraná zero 350 ml | R\$ 6,90 |
| 8. Suco natural de laranja | R\$ 8 |
| 4. Suco natural de uva | R\$ 8 |
| 9. Cerveja Budweiser zero long neck | R\$ 11 |
| 10. Cerveja Budweiser long neck | R\$ 11 |
| 11. Cerveja Beck's long neck | R\$ 12,50 |
| 12. Cerveja Corona long neck | R\$ 12,50 |
| 13. Cerveja Stella Artois long neck | R\$ 11 |
| 14. Cerveja Colorado long neck | R\$ 14 |
| 15. Cerveja Spaten long neck | R\$ 11 |



Kamiyuki
JAPANESE

ESPECIAIS DA CASA

mercado



🍣 Sashimi de salmão tataki com presunto parma

46.	05 fatias	R\$ 28
47.	10 fatias	R\$ 50
48.	20 fatias	R\$ 98



🍣 Niguri de salmão, brie maçaricado com mel e manjeriço

80.	02 unidades	R\$ 18
164.	04 unidades	R\$ 32



🍣 Niguri de salmão, parmesão e mel maçaricado

82.	02 unidades	R\$ 18
165.	04 unidades	R\$ 32



🍣 Baterá de bacalhau com amêndoas

166.	02 unidades	R\$ 23
153.	04 unidades	R\$ 42



🍣 Joe de salmão com crispies parma e amêndoas

97.	03 unidades	R\$ 35,00
-----	-------------	-----------



🍣 Harumaki de bacalhau

158.	03 unidades	R\$ 38,00
------	-------------	-----------



Kamiyuki
JAPANESE



Kamiyuki®
JAPANESE