

ICHIKANI

一期

NEW SUSHI VIBES

Edamames 100 gr
al vapor con sal y soya

Edamames Spicy 100 gr
soya, chiles japoneses y jengibre

Camarones Roca 100 gr
salsa dulce y mayo roca

Coliflor y Espárragos Roca 200 gr
con mayo roca, ajonjolí negro y ensalada fresca

薦 Ichikani Tower 130 gr
salmón y atún, arroz, kani mix, tobiko,
aguacate, mayo wasabi, bañado en salsa ku
y cebolla crispy

薦 Rollitos de Rib Eye 100 gr (8)
con salsa a base de cacahuete y ajonjolí

薦 Tuna and Chips 60 gr
tartar de atún ligeramente picante con serrano,
cebollín, aceite de ajonjolí y chips de arroz

薦 Calamares Fritos 150 gr 
bañadas en una salsa dulce de chiles
coreanos ligeramente picante acompañados
de aderezo de yuzu kosho

薦 Brochetas de Pork Belly 90gr (2)
marinado 48 horas

Shishito Peppers 150 gr 
con una salsa dulce ligeramente picante

Kakiage de Vegetales 75 gr 
camote, cebolla morada y calabaza tempura
con aderezo dulce con chiles japoneses

Salmón 70 gr (7)
aceite de ajonjolí, ponzu, togarashi,
cebollín, cebolla morada y bolitas de
queso crema empanizado

Hamachi Serrano 70 gr (7)
yuzu soy, serrano, cilantro
y tapioca yuzu

Atún Spicy Garlic 70 gr
atún aleta azul, salsa dulce con
jengibre, aceite de chiles y ajo crispy

Sashimi Sampler 70 gr (6) 
una degustación de sashimi de hamachi,
sashimi de salmón y sashimi de atún

BOWLS

Yakimeshi 230 gr

arroz frito japonés con soya y vegetales
pollo – camarón – rib eye – mixto

Pad Thai 180 gr

noodles tailandeses con salsa de
tamarindo, vegetales y cacahuete
pollo – camarón – rib eye – mixto

Bibimbap 250 gr

arroz estilo coreano caliente
con un toque dulce y picoso
pollo – camarón – rib eye – mixto

薦 Udón 200 gr

fideos gruesos cremosos con láminas
de rib eye, hongos japoneses y cebollín

Orange Chicken 250 gr

pollo frito con salsa a la naranja
acompañado de arroz frito

GYOZAS

4 piezas

🔥 Camarón 50 gr
sobre una salsa oriental cremosa
de cacahuete

薦 Pato 50 gr
acompañado de pepino y salsa de ciruela

Costilla y Hongos 50 gr
con salsa ishiyaki

薦 recomendación 🔥 picante

BOWLS & GYOZAS



Vegas Roll 60 gr (8)

rollo ligeramente tempurizado, por dentro aguacate, camarón tempura y queso crema, por fuera kani mix y salsa de anguila

Spider Roll 80 gr (8)

aguacate, softshell crab tempura y kani mix por dentro, salsa ku, mayo trufa, cebollín y totoaba por fuera

Ebi Crunch Roll 60 gr (8)

en mamenori, camarón tempura, kani mix y aguacate por dentro, spicy mayo, tanuki, salsa de anguila y cebollín por fuera

Atún Spicy Roll 45 gr (6)

atún, aguacate, mayo spicy, cebollín por dentro, ajonjolí tostado y soya de la casa por fuera

Salmón Spicy Roll 45 gr (6)

salmón, aguacate, mayo spicy, cebollín por dentro, ajonjolí tostado y soya de la casa por fuera

Mr. Salmón Roll 75 gr (8)

camarón tempura, aguacate y pepino por dentro, salmón, mayo spicy, ajonjolí y salsa de anguila por fuera



Juicy Roll 80 gr (8)

en mamenori, atún spicy, aguacate, pepino, cebollín y kani mix por dentro, salmón, kani crunch, mayo spicy y salsa de anguila por fuera



Miami Roll 75 gr (8)

kani mix y aguacate por dentro, atún, ponzu y aceite de trufa por fuera

Ichikani Truffle Roll 85 gr (8)



camarón empanizado, mayo spicy, aguacate y kani mix por dentro, hamachi, sal trufada, aceite de trufa y cebolla crispy por fuera

Crunchy Tuna Roll 40 gr (8)



espárrago, aguacate y queso crema por dentro, atún, burbujas tempura, mayo spicy y salsa de anguila por fuera

薦 recomendación

Akami 10 gr (1)
yuzu kosho y wasabi

Chutoro 10 gr (1)
soya de la casa y wasabi

Toro 10 gr (1)
soya de la casa y wasabi

薦 Salmón Canadiense 10 gr (1)
ralladura de limón, soya de la casa y wasabi

Salmón King 10 gr (1)
sellado con sal, pimienta y reducción de ponzu

Anguila 12 gr (1)
salsa de anguila y ralladura de limón

Hamachi 10 gr (1)
reducción de ponzu, momiji y wasabi

薦 Rollito de Wagyu 10 gr (1)
wagyu japonés A5, aceite de trufa y soya de la casa

Wagyu 10 gr (1)
wagyu japonés A5 sellado con sal, pimienta
y soya infundada con ajo y wasabi

TOPPINGS

Caviar 2gr \$150 • Wasabi Fresco 4gr \$100 • Foie Gras 1gr \$50 • Trufa Fresca 1gr \$80

HAND ROLLS

薦 Atún Poke 25 gr (1) 
atún con salsa agridulce, macadamia, aguacate
y cebollita frita

Y 薦 Magic Mushroom 30 gr (1)
hongos maitake y aceite de trufa

Negitoro 25 gr (1)
toro, cebollín y aceite de ajonjolí

薦 Hamachi Crunch 25 gr (1)
hamachi, aguacate, burbujas tempura, mayo spicy
y salsa de anguila

Truffle Hamachi 25 gr (1)
aceite de trufa, wasabi soy y cebollín

薦 Dynamite Crab 25 gr (1)
aguacate, cebollín, kani mix, kani crunch y mayo spicy

Atún Spicy 28 gr (1)
cebollín, mayo spicy, ajonjolí y poro frito

Salmón Spicy 28 gr (1)
con aguacate, tobiko, mayo spicy y cebollín frito

薦 Salmón Serrano 25 gr (1)
serrano, salsa de yuzu kosho con ralladura de limón amarillo

薦 Tokyo 25 gr (1)
toro, caviar y cebollín

薦 recomendación Y vegano

Pay de Plátano 190 gr
flameado con azúcar mascabado

Lotus Ice Cream Cake 224 gr
crema de lotus y galleta de lotus

薦 Torre de 6 Leches
de Chocolate 110 gr
galleta toffee

Cheesecake de Chai 165 gr
crema de chai y azúcar glass

Matcha Cake 166 gr
crema de matcha y frutos rojos

Mochis 50 gr 
té verde, chocolate o taro

薦 recomendación

POSTRES



Ichikani (un cangrejo en japonés) es la marca nueva de Grupo Costeño y un concepto innovador que maneja una cocina japonesa con toques asiáticos y hand rolls presentados de manera diferente, usando la más alta calidad de ingredientes en un ambiente más relajado, casual, cozy y divertido!

COSTEÑO

LIFESTYLE & HOSPITALITY GROUP

Los platillos crudos se sirven bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica. El gramaje de cada platillo es en crudo. Debido a que manejamos productos frescos y/o especiales, algunos de nuestros platillos pueden no estar disponibles. Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en Moneda Nacional Mexicana.

IG @ichikanisushi