

señora tanaka

グリルハウス

前菜 ENTRADAS

FRÍO

🍴 Tostada de Atún 30g Aleta azul, aioli de búfalo, aguacate, cilantro Bluefin, buffalo aioli, avocado, cilantro	\$160
Tostada de Hamachi Ají 30g Yuzu-soya, ají amarillo, mayo ajo tatemado, cebollín, furikake shiso Hamachi tostada. Soy-yuzu, yellow chili pepper, fried garlic mayo, chives, furikake shiso	\$185
Tartar de Toro 90g Aleta azul, vinagreta yuzu-trufa / Bluefin, yuzu-truffle vinaigrette	\$550
Tartar de Atún 90g Aleta azul, aguacate, cilantro, cebollín, chile de árbol, pan focaccia Bluefin, avocado, cilantro, chives, chile de arbol, focaccia bread	\$495
Ostiones Tanaka 4pza Salsa ponzu, soya-yuzu, cebollín, ají amarillo, sriracha Ponzu sauce, soy-yuzu, chives, yellow pepper, sriracha	\$399
🍴 Tataki de Filete / Atún 100g Col de bruselas, aioli de trufa, ponzu, cilantro Brussels sprouts, truffle aioli, ponzu, cilantro	\$580
Filete de Res Prime / Prime Beef Steak Atún Aleta Azul / Bluefin Tuna	\$660

Servicio de Caviar Beluga / Beluga Caviar Service | 1oz **\$3,550**

ご飯と汁物 ARROZ & SOPA

Arroz Frito, soya, cebollín / Fried Rice, soy, chives	
Pollo Orgánico 520g / Organic Chicken	\$370
Filete de Res 520g / Beef steak	\$470
Mixto pollo, carne / Mixed (chicken, beef)	\$480
Arroz Frito con Verduras 520g Germen de soya, brócoli, morrón, leche de coco, zacate de limón Vegetable Fried Rice. Bean sprouts, broccoli, bell peppers, coconut milk, lemon grass	\$305
Arroz Frito con Mariscos 520g Camarón, pulpo, calamar, germen de soya, elote, brócoli, morrón, leche de coco, zacate de limón / Shrimp, octopus, squid, bean sprouts, corn, broccoli, bell peppers, coconut milk, lemongrass	\$420
🍴 Bibimbap de Wagyu 400g Soya, aceite de ajonjolí, chips de ajo, cebollín Soy, sesame oil, garlic chips, chives	\$595
Sopa Misoshiro 250ml Tofu, espinaca baby, cebollín / Tofu, baby spinach, chives	\$170

野菜 VEGETALES

🍴 Hongos Robata 250g Portobello, seta, cremini, yakitori Portobello, mushroom, cremini, yakitori	\$260
Brócoli 200g Asado, aderezo yuzu, salsa miso, cebolla caramelizada, ajonjolí Yuzu dressing, miso sauce, caramelized onion, sesame	\$205
Coliflor Asada 400g Salsa tosazu, aioli spicy, togarashi, sal Maldon, cilantro criollo Tosazu sauce, spicy aioli, togarashi, Maldon salt, creole cilantro	\$265
🍴 Elote Tempura 100g Aioli de búfalo, cilantro, salsa tempura Buffalo aioli, cilantro, tempura sauce	\$190
Espárragos Tempura 100g Aioli, yuzu, chile de árbol, soya-trufa / Aioli, yuzu, chile de arbol, soy-truffle	\$235
Betabel al Horno 150g Queso de cabra, reducción de balsámico, pistache, arúgula Goat cheese, balsamic reduction, pistachio, arugula	\$270

CALIENTE

Edamame 180g Sal Maldon / Maldon salt	\$145
Salsa negra, polvo piquín / Black sauce, piquín powder	\$165
Shishitos 100g Sal Maldon, limón california / Maldon salt, californian lemon	\$270
Papas Fritas 300g Sal matcha, aioli sambal / Matcha salt, sambal aioli	\$210
Camarones Roca 130g Soya dulce, mayo-picante, ajonjolí / Sweet soy, mayo-spicy, sesame	\$360
Huachinango Tempura 170g Cebolla morada, cilantro, serrano, amasu, pimienta Red onion, cilantro, serrano, amasu, pepper	\$475
🍴 Tacos de Robalo 4pza Miso dulce, aioli de habanero, yuzu, cebollín, cilantro Sweet miso, habanero aioli, yuzu, chives, cilantro	\$499
Gyozas de Wagyu 6pza Wagyu, cebollín, jengibre, salsa de ostión Wagyu, chives, ginger, oyster sauce	\$260
Rollo de Ribeye 150g A la parrilla, espárragos, sal con ajo, balsámico de teriyaki Grilled, asparagus, garlic salt, teriyaki balsamic	\$515
Crispy Rice de Atún 6pza Arroz crujiente, atún bufalo, aioli ajo, cilantro, cebollín Crispy rice, tuna, buffalo aioli, garlic aioli, cilantro, chives	\$360
Crispy Rice de Hamachi 6pza Chile gochugaru, soya-trufa / Gochugaru chili, soy-truffle	\$380
Robotayaki de Ribeye 135g A las brasas, creminis, salsa yakitori, cebollín Grilled, creminis, yakitori sauce, chives	\$460

サラダ ENSALADAS

De la Casa 100g Lechuga Boston, tomate, pepino, aderezo ajonjolí Boston lettuce, tomato, cucumber, sesame dressing	\$240
Con pulpo y camarón 180gr / With octopus and shrimp	\$360
Tomate Umeboshi 100g Aderezo de ciruela japonesa, lechugas mixtas, hoja shiso, arroz inflado Japanese plum dressing, mixed lettuce, shiso leaf, puffed rice	\$240

主要料理 FUERTES

Salmón a la Sal 200g A la parrilla, pimienta shishito, salsa spicy ponzu Grilled, shishito pepper, spicy ponzu sauce	\$605
🍴 Pulpo Anticucho 150g A la parrilla, salsa ají panca, pera asada, aioli de ajo, arúgula, cebollín Grilled, ají panca sauce, roasted pear, garlic aioli, arugula, chives	\$630
Pollo Orgánico Asado 250g Al horno de leña, brocoli, elote, morrón, portobello, uva negra, arúgula, aioli de curry, ceniza de habanero, yuzu kosho / Wood-fired, broccoli, corn, bell pepper, portobello, black grape, arugula, curry aioli, habanero ash, yuzu kosho	\$470
🍴 Short Rib 150g Salsa teriyaki, ravioli de hongos y calabaza, uva negra, nuez Teriyaki sauce, pumpkin mushroom ravioli, black grape, walnut	\$495
Salmón Gochugaru 200g Aguacate, cebolla encurtida, salsa gochugaru Gochugaru Salmon. Avocado, pickled onion, gochugaru sauce	\$550

寿司バル SUSHI BAR

ROLLOS

*Sra. Tanaka 8pza Anguila, salmón, camarón, cangrejo, aguacate, chile árbol, salsa agridulce, aioli de ajo, cilantro / <i>Eel, salmon, shrimp, crab, avocado, chile de arbol, sweet and sour sauce, garlic aioli, cilantro</i>	\$299
🐟 Shibui 8pza Salmón, atún, espárrago, cebollín, aguacate, aioli picante, yuzu-miso, salsa agridulce, balsámico / <i>Salmon, tuna, asparagus, chives, avocado, spicy aioli, yuzu-miso, sweet and sour sauce, balsamic</i>	\$289
Sakana 8pza Espárrago, cangrejo, salmón, aguacate, toro, cebolla crujiente, salsa de anguila / <i>Crab, salmon, toro, avocado, asparagus, crispy onion, eel sauce</i>	\$285
🐟 Loverboy 8pza Salmón, anguila, kampachi, aguacate, cebollín, cebolla crujiente, salsa de anguila / <i>Salmon, eel, kampachi, avocado, chives, crispy onion, eel sauce</i>	\$295
Toro Truffle 8pza Toro, salmón, aguacate, espárrago tempura, cebolla cambray, nikiri soy <i>Toro, salmon, avocado, asparagus tempura, chambray onion, nikiri soy</i>	\$305
Hot Fuzz 8pza Atún, cangrejo, anguila, camarón tempura, tobiko, aguacate, cebolla cambray, spicy dressing <i>Tuna, crab, eel, shrimp tempura, tobiko, avocado, chambray onion, spicy dressing</i>	\$310
🐟 Voodoo 10pza Salmón, aguacate, tartar de salmón, cebollín chino, aioli spicy, tempura, aioli ponzu, miel de trufa / <i>Salmon, avocado, salmon tartare, chives, spicy aioli, tempura, ponzu aioli, truffle honey</i>	\$275
Zuñi Roll 10pza Empanizado. Queso crema, aguacate, camarón, salmón, cangrejo spicy, ajonjolí, salsa de anguila, cilantro criollo <i>Breaded. Cream cheese, avocado, shrimp, salmon, spicy crab, sesame, eel sauce, creole cilantro</i>	\$305
🐟 Atomic Roll 8pza Cangrejo spicy, salmón, kampachi tataki, coles de bruselas crujientes, cebolla cambray, mayo habanero, aji-mayo, mayo-trufa <i>Spicy crab, salmon, kampachi tataki, crispy brussels sprouts, spring onion, habanero mayo, aji-mayo, truffle-mayo</i>	\$305
Gold Member 8pza Rib eye Wagyu, hoja de oro, espárrago, cebollín flameado, salsa yakiniku / <i>Rib eye Wagyu, gold leaf, asparagus, flamed chives, yakiniku sauce</i>	\$1,165

SASHIMI

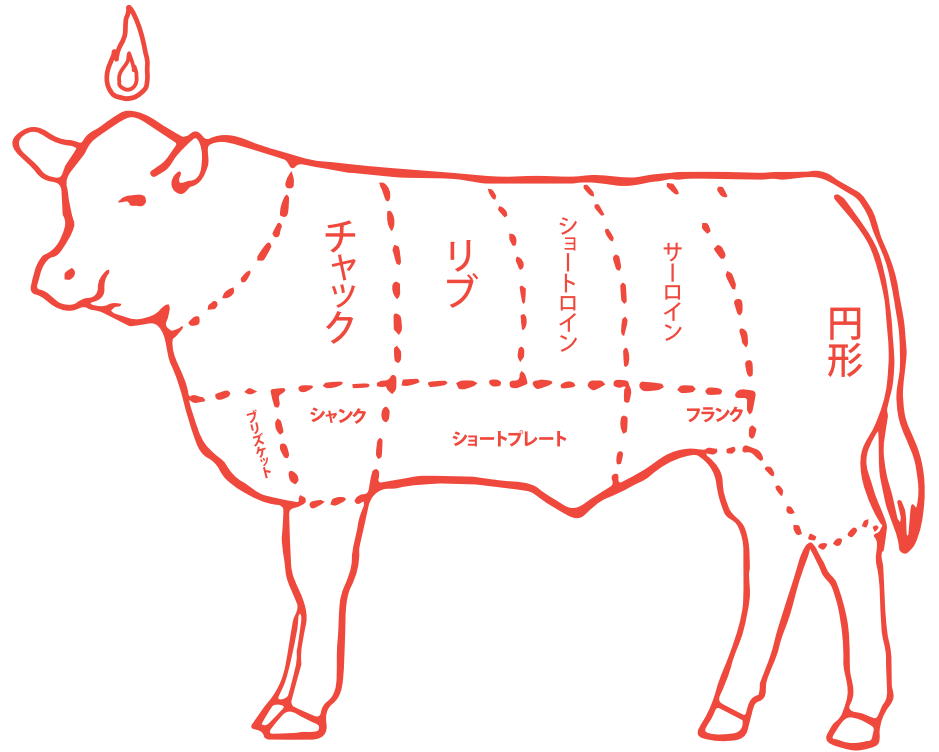
Hamachi o Toro Serrano 6pza Soya-yuzu, serrano, cilantro / <i>Yuzu-soy, serrano, cilantro</i>	\$345
Hamachi Toro	\$575
🐟 Salmón Bubu 6pza Arroz inflado, soya, yuzu, chiles, cilantro <i>Puffed rice, soy, yuzu, chili peppers, cilantro</i>	\$275
Atún Spicy 6pza Atún aleta azul, rocoto-curry, aji amarillo, aguacate, ajonjolí <i>Bluefin tuna, hot pepper-curry, yellow pepper, avocado, sesame</i>	\$345
Salmón Jengibre 6pza Sellado con aceite de oliva, cebolla asada, cilantro criollo, salsa ponzu, cebollín chino / <i>Seared salmon, grilled onion, creole cilantro, ponzu sauce, chives</i>	\$275

HAND ROLL

Salmón 60g Alga premium, pepino persa, eneldo, aioli-spicy, cilantro <i>Salmon. Premium seaweed, Persian cucumber, dill, aioli-spicy, cilantro</i>	\$220
Atún 60g Alga premium, arúgula, aguacate, aji amarillo, aioli-yuzu, cebollín <i>Tuna. Premium seaweed, arugula, avocado, yellow pepper, aioli-yuzu, chives</i>	\$240
Toro 60g Alga premium, espárrago, chip de ajo, aioli-yuzu, chile rocoto, tozasu <i>Toro. Premium seaweed, asparagus, garlic chip, aioli-yuzu, rocoto pepper, tozasu</i>	\$245
Hamachi 60g Alga premium, cilantro, yuzu, chamoy japonés <i>Hamachi. Premium seaweed, cilantro, yuzu, japanese chamoy</i>	\$235
King Crab 60g Papel de soya, aioli masago, yuzu kosho, aguacate, cilantro <i>King Crab. Soy paper, masago aioli, yuzu kosho, avocado, asparagus</i>	\$275

余分 EXTRAS

Wasabi Fresco 4g	\$175	Trufa 2g	\$250
Foie Gras 10g	\$85	Caviar 2g	\$230



プレミアムビーフカット CORTES PREMIUM

Kobe Japonés A5 Filete de Res, Grado A5 / <i>Beef Steak, Grade A5</i>		100g \$2,930
New York Kobe Japonés, Grado A5 <i>New York Japanese Kobe, Grado A5</i>		100g \$2,930
Wagyu Rib Eye Japonés, Grado A5. Kagoshima, Japón. <i>Japanese Rib Eye steak, Grade A5. Kagoshima, Japan</i>		100g \$1,725
Rib Eye Wagyu Australiano, Grado A5. Ranger Valley <i>Australian Wagyu Rib Eye, Grade A5. Ranger Valley</i>		400g \$2,230
Rib Eye Wagyu Americano, Snake River Farms <i>American Wagyu Rib Eye, Snake River Farms</i>		400g \$2,300
Prime		
Filete, Oregón, USA / <i>Steak, Oregon, USA</i>		300g \$1,205
Rib Eye, Nebraska, USA. USDA		400g \$1,250
Tomahawk, Nebraska, USA. USDA		600g \$2,100
GUARNICIONES / SIDES:		
Puré de Papa 200g Con ajo / <i>Mashed Potatoes. Garlic</i>		\$120
Espárragos Salteados 100g Hongo portobello, cebolla morada, togarashi / <i>Sautéed Asparagus. Portobello mushroom, red onion, togarashi</i>		\$245
Papas Fritas 300g Sal matcha, aioli sambal / <i>French Fries. Matcha salt, sambal aioli</i>		\$210
SALSAS / SAUCE: Miso-Sesame / Tozasu Gochugaru / Salsa Verde		

NIGIRI

Salmón 15g	\$105	King Crab 15g	\$185
Salmón Noruego 15g	\$145	**Erizo 15g	\$245
Atún 15g	\$105	Ikura 15g	\$145
Hamachi 15g	\$120	Chū-toro 15g	\$125
Kampachi 15g	\$110	Kobe A5 15g	\$455
Camarón 15g	\$95	Wagyu Japonés A5 15g	\$290
Anguila 15g	\$105		
Pulpo 15g	\$105		
Toro 15g	\$145		
Madai 15g	\$175		

🐟 Must Try

*Sra. Tanaka se puede pedir sin arroz. **Sujeto a disponibilidad. El gramaje corresponde al total del platillo en crudo. Alimento crudo se sirve bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica. Debido a que manejamos productos frescos, algunos de nuestros platillos podrían no estar disponibles. Los precios incluyen IVA y son en moneda nacional mexicana. 080125-01

señora tanaka

グリルハウス

MENÚ INFANTIL

Kushiage & Arroz 5pz Queso manchego empanizado, arroz frito de verduras	\$185
Kani Roll & Arroz 10pz Cangrejo, aguacate, pepino, alga blanca, arroz frito con verduras	\$215
Ebi Roll & Arroz 10pz Camarón, aguacate, pepino, alga blanca, arroz frito con verduras	\$225
Pollo Crujiente 120g Pechuga de pollo empanizada, papas fritas	\$285
Hamburguesa de Res 100g Queso americano, mayo-ketchup, lechuga francesa	\$235

*Menú para niños menores de 10 años.



**Only for children under 10 years old.*

*Disponible todos los días de 1 a 5 pm. Domingos todo el día.

**Available everyday from 1 to 5 pm. Sunday all day long.*




THE DARK SIDE OF THE SPOON

 Tarta de Matcha	\$255
Tarta de matcha fundida, helado de chocolate Valrhona Manjari 64%	
Choux de Manzana	\$235
Pan salado, manzana verde, miso, helado de almendra	
 Strawberry Yuzu & Cream Cheese	\$255
Filo caramelizado, mousse de queso, gel de fresa-yuzu, helado de queso crema	
Pastel de Coco	\$335
Bizcocho de coco, betún de queso crema, ralladura de coco, tuille de almendra	
Señora Tanaka X Abuelita	\$285
Abuelita Crème, praliné crujiente de sésamo, filo caramelizado	
Raspberry & Yuzu Cheesecake	\$275
Tarta de queso sin hornear, gelatina de frambuesa y yuzu, crujiente de frambuesa	
Miso Sticky Toffee Pudding ^{NEW}	\$305
Pudding de dátil, mantequilla escocesa, miso, helado de vainilla, crumble de almendras, tuille de ajonjolí negro	
Helados 80g	\$110
Matcha, Chocolate Valrhona Manjari 64%, Vainilla	
Sorbets 80g	\$105
Coco, Lychee, Mango, Frambuesa	

señora tanaka

グリルハウス

THE DARK SIDE OF THE SPOON

 Tarta de Matcha (<i>Matcha Tart</i>)	\$255
Molten matcha cake, Valrhona Manjari 64% chocolate ice cream	
Choux de Manzana (<i>Apple Choux</i>)	\$235
Salty bread, green apple, miso, almond ice cream	
 Strawberry Yuzu & Cream Cheese	\$255
Caramelized phyllo, cheese mousse, strawberry-yuzu gel, cream cheese ice cream	
Pastel de Coco (<i>Coconut Cake</i>)	\$335
Coconut sponge cake, cream cheese frosting, grated coconut, almond tuille	
Señora Tanaka X Abuelita	\$285
Abuelita crème, sesame praline crunch, caramelized phyllo	
Raspberry & Yuzu Cheesecake	\$275
No bake cheesecake, raspberry-yuzu gelee, raspberry crispy	
Miso Sticky Toffee Pudding ^{NEW}	\$305
Date pudding, Scottish butter, miso, vanilla ice cream, almond crumble, black sesame tuille	
Helados (<i>Ice Cream</i>) 80g	\$110
Matcha, Chocolate Valrhona Manjari 64%, Vanilla	
Sorbet 80g	\$105
Coconut, Lychee, Mango, Raspberry	



señora tanaka

グリルハウス

 Must Try