



PARA EMPEZAR

EDAMAME A LA BRASA	6
SUNOMONO DE VERDURAS ENCURTIDAS	8
ANCHOAS CON TOFU	8
OSTRA PONZU . 2 UNIDADES	10
OSTRA ASADA DASHISHOYU 2 UNIDADES	10
TARTAR DE ATÚN BLUEFIN	16
— con queso La Peral y piñones	
— Classic Koy	
— de Toro y ostra	
TATAKI DE SALMONETE PONZU	17
SOPA DE MISO SHIRU	5
ALMEJAS SAKE SAKE	18
BERENJENA ASADA, GAMBA Y MISO	10
KAKIAGE VERDURAS Y GAMBA	9
IKA TEMPURA —calamar	9
MOLLEJAS DE POLLO FRITAS CON AJOS Y SETAS	7
KARAAGE DE POLLO	9
YAKISOBA	10



YAKITORI IKOYA 2 PIEZAS	7
CÉLERI Y TUPINAMBUR	8

P E S C A D O

GAMBA Y PUNTO	s/m
CALAMAR Y SETAS SHIMEJI	10
KOKOTXAS KOMBU	19
SALMONETE SUMISO CON CALÇOTS	16
LENGUADO BATASHOYU CON GUI SANTES	16
TORO TATAKI	18
ARMÓNICA DE ATÚN Y COGOLLO	18

C A R N E

SECRETO IBÉRICO Y COL HAKUSAI	16
TATAKI DE VACA VIEJA	20
WAGYU SUKIYAKI	34

 寿司
SUSHI

NIGIRI

SUSHI MORIAWASE	7 P I E Z A S	20
CHEF MORIAWASE	5 P I E Z A S	23

HOSOMAKI

8 P I E Z A S

ABOGADO MAKI —aguacate	5
TEKKA MAKI —atún	6
SAKE MAKI —salmón	6
NATTO MAKI —soja fermentada	6

URAMAKI

4 P I E Z A S

IKOYA MAKI —atún, salmón, aguacate	8
SPICY TUNA MAKI	8
VEGGIE MAKI	7
EBITEN MAKI —gamba	7
UNAGUI ABOGADO MAKI —anguila, aguacate	9

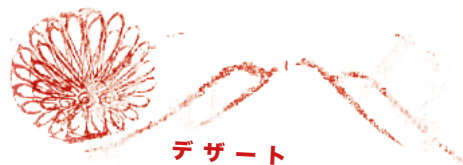
 ラーメン
RAMEN

SHOYU RAMEN	10
TONKOTSU MISO RAMEN	10

刺身
SASHIMI 

SASHIMI MORIAWASE	. . . 3 T I P O S	21
TOKUSEN MORIAWASE	5 T I P O S	26
TORO —ventresca	21
MAGURO —lomo	19
SAKE —salmón	15
AJI —jurel	9
IWASHI —boquerón	8
SABA —caballa	8
MATEGAI —navaja	12
IKA —calamar	12

召
し
上
が
ね



デザート
POSTRES

MOCHI MATCHA — <i>té verde</i>	7
MOCHI SAKURA — <i>flor de cereza</i>	7
KAKIGORI DE KIWI CON FRUTOS ROJOS AL MIRIN	7
ESPUMA DE LECHE DE SOJA, KAKI Y MANGO	8
CHOCO CAKE, TOFFE, HELADO DE LECHE DE OVEJA, MACADAMIA Y WHISKY JAPONÉS	8

I.V.A. Incluido