

MnZU  
JAPANESE CUISINE

# MnZU

No Mazu, a decoração e a fusão de sabores se unem para criar uma **atmosfera autêntica e acolhedora**, proporcionando aos nossos clientes uma verdadeira **imersão na cultura japonesa**. Aqui, buscamos não apenas satisfazer, mas encantar nossos clientes.

Nossa equipe é dedicada a proporcionar um **atendimento excepcional**, recebendo todos com um sorriso caloroso e atendendo às suas necessidades com atenção e cuidado.

Nosso cardápio oferece uma variedade irresistível de pratos e drinks autênticos, autorias e deliciosos que vão transportar você diretamente para o Japão.



Acompanhe nosso Instagram:  
 [mazujapanesecuisine](https://www.instagram.com/mazujapanesecuisine)

---

Confira aqui nossas novidades e promoções

## Kaiten Sushi

Combinando tradição e modernidade, o Kaiten é uma forma inovadora de servir sushi e outros pratos deliciosos de maneira interativa e divertida.

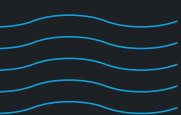
O conceito do Kaiten proporciona uma maneira conveniente de escolher os pratos que desejam provar. À medida que os pratos se movem pela esteira, você têm a liberdade de pegar o que lhe agrada, experimentando uma ampla variedade de opções.

Experimente a frescura dos frutos do mar, a delicadeza do arroz e a combinação perfeita de sabores tradicionais japoneses.

**ITADAKIMAZU!**



# OTSU MIAMI



## OTSUMAMI

ENTRADAS

### 100. Edamame 23,00

Tradicional vagem de soja com um leve toque de flor de sal.

100. Edamame



### 101. Edamame Spicy 25,00

Vagem de soja salteada na manteiga finalizada com pimenta togarashi.

### 102. Gyoza 32,00

Suculentos pastéis de carne suína cozidos a vapor, ligeiramente grelhado e finalizado com cebolinha e molho de soja. (5 unidades)

102. Gyoza



### 103. Harumaki Ebi 32,00

Massa crocante recheada com camarão, gengibre e cebolinha, acompanha geléia de pimenta agridoce. (5 unidades)

103. Harumaki Ebi



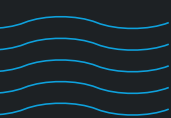
### 105. Missoshiru 19,00

Saudável sopa de pasta de soja com tofu em cubos e alga wakame.

### 150. Nori Potato 28,00

Batata rústica com flor de sal finalizada com aonori.

# ISSHO NI TABERU



## ISSHO NI TABERU

PARA COMER JUNTOS

### 151. **Salmon Cake 32,00**

Bolinho de salmão crocantes com deliciosa geléia de pimenta. (5 unidades)

### 152. **Ebi Spicy 88,00**

Crocantes camarões empanados, envolto em maionese da casa levemente picante finalizado com cebolinha.

### 155. **Sakana Fried 46,00**

Crocantes filezinhos de peixe empanado acompanhado com o cremoso molho tártaro.

### 156. **Kinoko Batayaki 48,00**

Seleção de cogumelos na manteiga ao shoyu, sake, finalizados com óleo de gergelim.

### 157. **Yasai no tempurá 32,00**

Seleção de legumes empanados em massa tempura acompanhados de molho tsuyu.

### 158. **Ebi Panko Salmão 76,00**

Camarões rosa empanados na panko, envoltos por lâminas de salmão sob creme de alho poró. (6 unidades)

152. Ebi Spicy



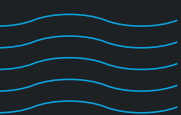
157. Yasai no Tempurá



158. Ebi Panko Salmão



# MEINKOSU



## MEINKOSU

### PRATOS PRINCIPAIS

#### 153. **Orange Chicken 42,00**

Suculento frango empanado glaceado com molho de laranja e gengibre, finalizado com gergelim branco.

#### 154. **Yakiniku 98,00**

Churrasco japonês finalizado na mesa, onde você pode escolher entre as opções de carne bovina (Fraldinha Black Angus) ou frutos do mar (Camarão Rosa e Polvo), acompanhados de legumes salteados e arroz de coco.

#### 200. **Yaki Noodles 74,00**

Suculento macarrão japonês com mignon e mix de cogumelos ao molho de yakisoba.

#### 201. **Yakimeshi 34,00**

Arroz temperado com lombo suíno em cubos, ovos, cebolinha, shoyu com um leve toque de óleo de gergelim.

#### 203. **Tonkatsu 48,00**

Barriga suína empanada, acompanha coleslaw roxo de repolho e molho especial tonkatsu.

#### 204. **Sukiyaki 63,00**

Cubos de mignon bovino com tofu, macarrão ramen, broto de feijão, alho poró, cogumelo shitake e molho sukiyaki.

154. Yakiniku  
Frutos do Mar



154. Yakiniku Fraldinha



200. Yaki Noodles



203. Tonkatsu



205. **Pad Thai 72,00**

Uma releitura do clássico prato tailandês, feito com talharim de arroz, ovos, camarão e molho de peixe com temperos finos.

205. Pad Thai



206. **Ostra Assada com Pancetta Suína 74,00**

Premiadas ostras frescas, originárias de Guaratuba-PR, assadas com creme bechamel de alho poró e limão, finalizado com pancetta suína. (6 unidades)

206. Ostra Assada



209. **Yakisoba de Camarão 69,00**

Macarrão frito com camarão, cenoura, brócolis, cebola roxa, couve-flor, acelga e molho especial da casa.

209. Yakisoba de Camarão

210. **Yakisoba de Mignon 59,00**

Macarrão frito com tiras de mignon, cenoura, brócolis, cebola roxa, couve-flor, acelga, cebolinha e molho especial da casa.



211. **Yakisoba Vegan com Cogumelos 49,00**

Macarrão frito com cogumelos, cenoura, brócolis, cebola roxa, couve-flor, acelga, cebolinha e molho especial da casa.

210. Yakisoba de Mignon



250. **Bara-Tirashi 49,00**

Tradicional Donburi de arroz de sushi coberto com Tamagoyaki (Omelete Japonês) peixes frescos do dia cortados em cubos variados. Para finalizar, edamame cozido no vapor, acompanhado de ovas e shissô fresco.

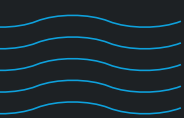
251. Hotatekai

251. **Hotatekai 79,00**

Vieiras peruanas seladas na manteiga trufada, marinadas em molho ponzu finalizadas com salsa de trufas e cebolinha. (6 unidades)



# SUSHI OTSUMAMI



## SUSHI OTSUMAMI

SUSHI ENTRADAS

### 106. Ostra Perfeita **26,00**

Ostra fresca, geralmente originária de Guaratuba - PR, acompanha ovas de massago, gema de ovo de codorna e molho ponzu.

106. Ostra Perfeita



### 253. Sunomono **18,00**

Maravilhosa salada de pepino agri-doce com leve toque de gergelim e wakame.

254. Salmon Oister



### 254. Salmon Oister **42,00**

Delicados cubos de salmão com molho de ostras e cebolinha.

255. Ceviche de Peixe Branco

### 255. Ceviche de Peixe Branco **66,00**

Cubos de peixe branco marinados ao leite de tigre, com cebola roxa, coentro, pimenta aji amarillo, finalizado com chips de batata doce.



### 258. Ceviche Mazu **79,00**

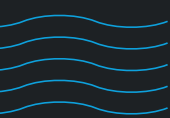
Cubos de peixe branco, vieiras, camarão e lagostim marinados ao molho cítrico, finalizado com chips de banana da terra.

258. Ceviche Mazu





# TOKUSEI RYŌI



## TOKUSEI RYŌI

AUTORAIS MAZU JAPANESE

(Sushi Chef Rafael de Brito)

### 455. Baterá Salmon Avocado 46,00

Sushi prensado coberto com salmão batido finalizado com guacamole, pangratato e azeite trufado. (6 unidades)

### 456. Nikô 47,00

Lâminas de salmão enrolado sob couve na manteiga, recheado com cream cheese e camarão empanado, finalizado com molho teriyaki quente. (6 unidades)

### 457. Tuna Hara com Ceviche de Banana 49,00

Barriga de atum com ceviche de banana, raspas de botarga e limão siciliano ao molho missô. (6 unidades)

### 458. Bo Sushi 56,00

Sushi de salmão barriga com manteiga trufada, creme de limão siciliano, ovas de Tobiko Black e crispy de daikon (nabo). (6 unidades)

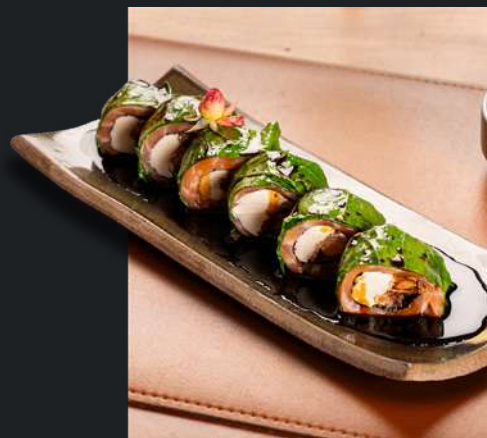
### 460. Tempurá de Ostra 69,00

Premiadas Ostras Frescas, originárias de Guaratuba-Pr, servidas na tempurá com molho teriyaki da casa.

455. Baterá Salmon  
Avocado



456. Nikô



458. Bo Sushi



457. Tuna Hara



460. Tempurá de Ostra



Rafael de Brito

571. **Sake Kumo 55,00**

Folha de arroz frito com salmão temperado molho de ostra e guacamole, gergelim e flor de sal. (2 unidades)

571. Sake Kumo



572. **Tropical Ikura 79,00**

Lâminas de sashimi de peixe branco fresco do dia, servidos sob leite de tigre e molho de maracujá ao mel, finalizados com a iguaria ovas de Ikura e cebola roxa. (6 unidades)

572. Tropical Ikura



573. **Baterá Yaki Salmão 39,00**

Sushi em formato retangular, servido com tartar de salmão temperado, finalizado com molho de maracujá e farofa de castanhas. (6 unidades)

573. Baterá Yaki Salmão



574. **Uramaki Tuna Missô 43,00**

Uramaki de atum picado com pimenta Toban Djan, ovas de Tobiko Black sob molho de missô de caramelo salgado e banana, finalizado com farofa de castanhas. (8 unidades)

574. Uramaki Tuna Missô



576. **Sashimi de Salmão com Molho de Physalis 52,00**

Lâminas de barriga de salmão regadas ao molho physalis com mostarda e brotos. (5 unidades)

576. Sashimi de Salmão c/ Molho de Physalis



577. **Sashimi Salmão Tamago 54,00**

Sashimi de salmão ao creme de tamago trufado, com leve pitada de flor de sal e levemente maçaricado. (5 unidades)



## TARUTARU

### TARTAR

#### 256. Tartar de Salmão Misso 57,00

Cubos de salmão temperados com flor de sal, ovas Tobiko Black acompanhado de gema de codorna, cebolinha e molho de missô a base de feijões fermentados.

256. Tartar de Salmão Misso



#### 257. Tartar de Atum Toban Djan 58,00

Raspas de atum temperadas com pimenta Toban Djan, flor de sal ovas de masago e brotos. Acompanha tempurá de shissô.

257. Tartar de Atum Toban Djan



#### 259. Tartar de Salmão Kewpie Mayo 49,00

Tartar de salmão picado na ponta da faca com maionese kewpie, servido na tempurá de shisô e finalizando com ovas Tobiko Black.

259. Tartar de Salmão Kewpie Mayo



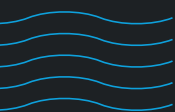
#### 260. Tartar de Atum com Ovas Ikura 84,00

Tartar de atum picado na ponta da faca com pimenta Toban Djan e a iguaria ovas de Ikura finalizadas com flor de sal, servidas na tempurá de nori coreano.

260. Tartar de Atum Ovas Ikura



# NIGIRI NIKAN



## NIGIRI NIKAN

NIGUIRI DUPLAS

### 300. Salmão 24,00

Sushi de arroz moldado a mão coberto com uma fatia de salmão. (2 unidades)

### 301. Peixe branco 22,00

Sushi de arroz moldado a mão coberto com uma fatia de peixe branco do dia. (2 unidades)

### 302. Atum 22,00

Sushi de arroz moldado a mão coberto com uma fatia de atum. (2 unidades)

### 303. Camarão 28,00

Sushi de arroz moldado a mão coberto com camarão rosa cozido, finalizado com creme de limão siciliano e ovas de tobiko black.

### 305. Niguiiri Skin 20,00

Sushi de arroz moldado a mão coberto com uma fatia de pele de salmão finalizado com molho teriyaki. (2 unidades)

### 350. Salmão Barriga 30,00

Sushi de arroz moldado a mão com salmão barriga, azeite trufado e flor de sal. (2 unidades)

### 351. Atum Barriga 28,00

Sushi de arroz moldado a mão com barriga de atum e flor de sal. (2 unidades)

303. Niguiiri Camarão



350. Salmão Barriga



353. Vieira



### 352. Polvo 37,00

Sushi de arroz moldado a mão com polvo e ovas tobiko. (2 unidades)

352. Polvo



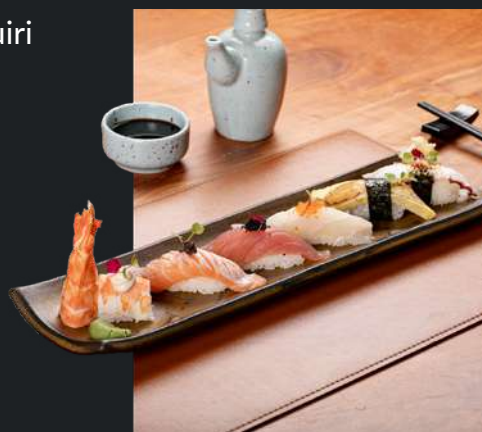
### 353. Vieira 42,00

Sushi de arroz moldado a mão com vieira e salsa trufada. (2 unidades)

### 359. Seleção de Niguiris Especiais 54,00

Saborosa experiência Mazu com 6 niguiris sugestão do chefe: Niguiiri de camarão com massagô / Niguiiri de tamagoyaki / Niguiiri de polvo ume / Niguiiri de atum ikura / Niguiiri de peixe branco com limão siciliano e tobiko / Niguiiri salmão selado trufado.

359. Seleção de Niguiris Especiais



## GUNKAN JOY

### 459. Joy de Salmão Gorgonzola 28,00

Sushi de arroz moldado a mão, envolto em lâmina de salmão com queijo gorgonzola maçaricado, finalizados com molho tarê. (2 unidades)

459. Joy de Salmão Gorgonzola



### 355. Tamago Trufado 32,00

Sushi de arroz moldado a mão, envolto em lâmina de salmão com gema de ovo de codorna maçaricado, flor de sal e salsa trufada. (2 unidades)

355. Tamago Trufado



### 356. Joy Ebi 28,00

Sushi sem arroz, com camarão empanado e cream cheese finalizado com molho tarê. (2 unidades)

357. Joy Asama

### 357. Joy Asama 42,00

Sushi de arroz moldado a mão coberto com vieira peruana, selada finalizada com teriyaki. (2 unidades)



# MAKI ROLLS



## MAKIRÖRU

MAKIROLLS

400. **Hosomaki Kappa 16,00**

Sushi de arroz enrolado com alga nori, pepino e gergelim. (8 unidades)

401. **Hosomaki Shake 22,00**

Sushi de arroz enrolado com alga nori e salmão. (8 unidades)

402. **Hosomaki Tekka 20,00**

Sushi de arroz enrolado com alga nori e atum. (8 unidades)

407. **Futomaki 36,00**

Sushi enrolado com alga por fora, com recheio de camarão empanado, omelete japonês, pepino, abacate e ovas de masago. (8 unidades)

404. **Uramaki Filadélfia 36,00**

Sushi de arroz com gergelim recheado com salmão e cream cheese. (8 unidades)

405. **Uramaki Ebiten 34,00**

Sushi de arroz com gergelim, recheado com camarão empanado, cream cheese e cebolinha. (8 unidades)

406. **Uramaki Tuna 28,00**

Sushi de arroz com gergelim recheado com atum e pepino. (8 unidades)

403. **Hot Filadélfia 29,00**

Sushi frito de arroz com salmão, cream cheese, cebolinha e molho tarê. (8 unidades)

407. Futomaki



408. **Uramaki Vegan R\$ 32,00**

Enrolado de arroz com shitake na manteiga, finalizado com molho de ceviche e tomate cereja. (8 unidades)

408. Uramaki Vegan



409. **Uramaki Romeu e Julieta R\$ 28,00**

Enrolado de arroz recheado com cream cheese, goiabada e morango. (8 unidades)

## MAKIRÖRU TOKUBETSU

### MAKIROLLS ESPECIAS

450. **Filadélfia Especial 38,00**

Enrolado de arroz com salmão, creme de limão siciliano, mais uma camada de salmão, e crispy de massa de harumaki. (8 unidades)

450. Filadélfia Especial



451. **Ebi Especial 46,00**

Enrolado de camarão, cream cheese, mais uma camada de salmão, molho especial, molho teriyaki e gergelim branco. (8 unidades)

452. Tuna Especial



452. **Tuna Especial 37,00**

Enrolado de atum, pepino, abacate por cima e finalizado com molho tarê e sweet chilli. (8 unidades)

454. **Salmão Especial 36,00**

Enrolado de salmão com abacate, com mais uma camada de salmão por cima, finalizado com molho tarê e crispy de alho poró. (8 unidades)

575. Uramaki Kinokosōsu



575. **Uramaki Kinokosōsu 59,00**

Sushi com arroz por fora, recheio de camarão na panko, cream cheese, envolto com lâmina de atum, finalizado com crispy de tempurá, cebolinha e molho katsu de cogumelos. (8 unidades) \*Finalizado na mesa.

# TE DE TABERU



## TE DE TABERU

TEMAKI ABERTO

500. **Salmão 30,00**

Alga nori, arroz, salmão em cubos e gergelim. (1 unidade)

501. **Salmão Filadélfia 32,00**

Alga nori, arroz, salmão em cubos e cream cheese. (1 unidade)

502. **Salmão Avocado 30,00**

Alga nori, arroz, salmão em cubos e abacate. (1 unidade)

503. **Salmão Tartar 30,00**

Alga nori, arroz, salmão batido e cebolinha. (1 unidade)

504. **Atum 30,00**

Alga nori, arroz, atum em cubos e gergelim. (1 unidade)

505. **Atum Spicy 32,00**

Alga nori, arroz, atum em cubos, pimenta Toban Djan e cebolinha.  
(1 unidade)

506. **Atum kappa 33,00**

Alga nori, arroz, atum em cubos com pepino, maionese  
e cebolinha. (1 unidade)



506. Atum Kappa



507. **Atum Tartar 32,00**

Alga nori, arroz, atum batido, flor de sal, azeite trufado e ovas de tobiko. (1 unidade)

508. **Ebi Mayo 34,00**

Alga nori, arroz, pepino, camarão cozido, molho picante e gergelim. (1 unidade)

509. **Ebi Tempura 34,00**

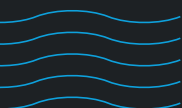
Alga nori, arroz, camarão empanado, maionese e sweet chilli. (1 unidade)

obs: Valor do cardápio por unidade, conferir com garçom o valor da dupla de temaki.

508. Ebi Mayo



Foto meramente ilustrativa; Valor do temaki por unidade.



## SASHIMI

550. **Salmão 28,00**

5 fatias.

552. **Atum 30,00**

5 fatias.

554. **Peixe Branco (do dia) 32,00**

5 fatias.

555. **Polvo 34,00**

5 fatias.

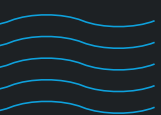
550. Sashimi de Salmão



555. Sashimi de Polvo



# SASHIMI



## SASHIMIS ESPECIAIS

### 551. Salmão Barriga 40,00

Sashimi de salmão barriga com azeite trufado, molho ponzu, flor de sal e raspas de limão siciliano. (5 fatias)

551. Salmão Barriga



### 557. Atum Selado 34,00

Sashimi de atum selado e marinado, com molho tozasu. (5 fatias)

557. Atum Selado



### 559. Vieira Selada 64,00

Com molho cítrico. (5 fatias)

### 562. Sashimi Especial do Chef 109,00

3 salmão barriga, 3 atum, 3 branco, 3 vieiras, 3 polvos.

562. Especial do Chef



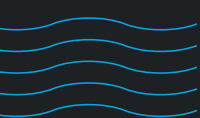
### 570. Sake no Yama 69,00

7 fatias de sashimi de salmão, sob molho de ostra finalizado com crispy de harumaki.

570. Sake no Yama



# USUZUKURI



## USUZUKURI

Carpaccios

### 556. **Carpaccio de Peixe Branco 64,00**

Lâminas de peixe branco finalizadas com crocante massa de harumaki e molho cítrico oriental. (10 fatias)

### 558. **Carpaccio de Polvo 60,00**

Lâminas de polvo ao molho ponzu, flor de sal e pangratatto com umeboshi. (10 fatias)

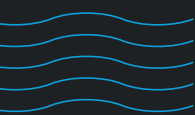
### 560. **Carpaccio Barriga de Salmão Trufada 67,00**

Lâminas de salmão barriga finalizadas no azeite trufado.(12 fatias)

558. Carpaccio Polvo



# SUSHI SETTO



## SUSHI SETTO COMBINADOS

### 600. Combinado Ichiban 22 peças **98,00**

10 sashimis: 3 salmão, 3 atum, 4 peixe branco /  
3 niguiris: salmão atum e peixe branco /  
4 hosomakis salmão / 4 uramakis fladélfia  
e 1 joy salmão.

### 601. Combinado Ichiban 40 peças **168,00**

20 sashimis: 5 salmão, 5 atum, 10 peixe branco / 8 niguiris:  
2 salmão, 2 atum, 2 peixe branco e 2 joy salmão / 8 uramakis  
fladélfia, 4 hosomakis salmão.

### 602. Combinado Mazu Especial 22 peças **125,00**

10 sashimis especiais: 3 barriga de salmão, 3 atum, 4 peixe branco /  
3 niguiris: salmão, atum e peixe branco / 1 joy yolk / 4 uramakis  
fladélfia especial, 4 baterá.

### 603. Combinado Mazu Especial 40 peças **197,00**

20 sashimis: 5 salmão barriga, 5 atum, 5 peixe branco e 5 polvo /  
8 niguiris: 2 samão, 2 atum 2 peixe branco e 2 Joy yolk / 8 uramakis  
fladélfia especial, 4 baterá.

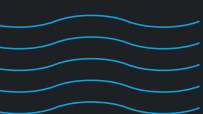
601. Combinado  
Ichiban



602. Combinado Mazu



# KIZZU DISSHU



## KIZZUDISSHU

KIDS

189. **Mazu Kids Salmão**  
**49,00**

Posta de salmão grelhado, batata smiles, arroz e legumes salteados na manteiga.

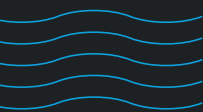
190. **Mazu Kids Mignon**  
**49,00**

Iscas de mignon grelhado, batata smiles, arroz e legumes salteados na manteiga.

189. Mazu Kids Salmão



190. Mazu Kids Mignon



## DEZAATO

SOBREMESAS

650. **Torta Mousse de Chocolate** **28,00**

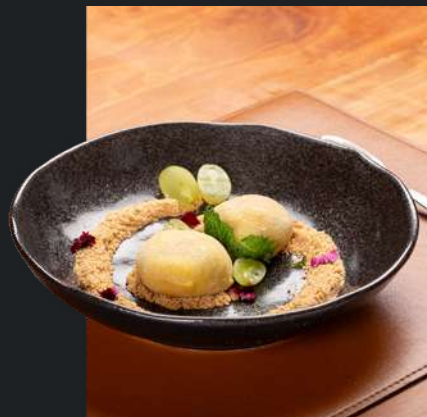
653. **Mochi ice** **29,00**

Sorvete de mochi recheado com doce de leite, finalizado com farofa cítrica de limão siciliano a base de biscoito.

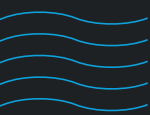
650. Torta Mousse de Chocolate



653. Mochi Ice



# DEZAATO CHOSAKKEN



## TOKUSEI DEZAATO

SOBREMESAS AUTORAIS

654. **Sorbet de Beterraba  
com Limão Siciliano**  
**29,00**

Sobremesa autoral e exclusiva servido sob uma redução de leite de coco com sakê.

655. **Gyoza de Pêra**  
**28,00**

Releitura da tradicional Gyoza, recheadas com pêra, togarashi e seladas no coulis de maracujá.

656. **Opera Cake** **30,00**

Clássica sobremesa francesa feita a base de café e baunilha, finalizada com supreme de laranja Bahia e cremeaux de chocolate.

657. **Kulfi de Leite** **29,00**

Sobremesa indiana feita com 3 tipos de leite, finalizada com mel jataí de tomilho e raspas de hortelã.

654. Sorbet de Beterraba



655. Gyoza de Pêra



656. Opera Cake



657. Kulfi de Leite



Acompanhe nosso Instagram:  
📷 mazujapanesecuisine



Confira aqui nossas  
novidades e promoções

MnZU  
JAPANESE CUISINE

Avenida dos Estados, 853 - Água Verde