



MnZU

JAPANESE CUISINE



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, autorais e deliciosos que vão transportar você diretamente para o Japão.



Acompanhe nosso Instagram:

 **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.

ITADAKIMASU!



OTSU MAMII

OTSUMAMI

ENTRADAS

106. Ostra Perfeita

R\$ 26

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



253. Sunomono

R\$ 21

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



100. Edamame

R\$ 35

Tradicional vagem de soja com um leve toque de flor de sal e azeite trufado.



104. Missoshiru

R\$ 24

Saudável sopa de pasta de soja com tofu em cubos e cebolinha.



251. Hotatekai

R\$ 79

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



254. Salmon Oister

R\$ 46

Delicados cubos de salmão com molho de ostras e cebolinha e gergelim torrado.



Sugestão do Chef para Veganos - Consulte nossos atendentes.

TARUTARU

TARUTARU

TARTAR

256. Tartar de Salmão Misso

R\$ 58

Cubos de salmão temperados com flor de sal, ovas Tobiko Black acompanhado de gema de codorna, cebolinha e molho ponzu com leve toque de missô.



259. Tartar de Salmão Spicy Mayo

R\$ 52

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



257. Tartar de Atum Avocado

R\$ 54

Base de abacate, atum com toban djan e azeite trufado, finalizado com gema de codorna e ovas Tobiko Black.



SEBÎCHE

CEVICHE S

258. Ceviche Mazu

R\$ 79

Cubos de peixe branco, vieiras, camarão marinado ao molho cítrico, finalizado com chips de batata doce.



255. Ceviche de Peixe Branco

R\$ 68

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



ISSHO NI TABERU

ISSHO NI TABERU PARA COMPARTILHAR

151. Salmão Cake

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

R\$ 35



152. Ebi Spicy

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

R\$ 89



157. Kakiague

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

R\$ 39



102. Gyoza

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

R\$ 39



103. Harumaki Ebi

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

R\$ 37



158. Ebi Panko Salmão

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

R\$ 84



MEINKOSU

MEINKOSU

PRATOS PRINCIPAIS

200. Yaki Noodles

R\$ 81

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



201. Yakimeshi

R\$ 39

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



204. Sukiyaki

R\$ 69

Deliciosas tiras de alcatra bovina servidas com tofu, macarrão ramen, broto de feijão, alho-poró, cogumelos shitake e cebolinha, tudo envolto em um aromático molho sukiyaki.



205. Pad Thai

R\$ 83

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



209. Yakisoba de Camarão

R\$ 79

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



210. Yakisoba de Carne

R\$ 72

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



211. **Yakisoba Vegan com Cogumelos**

R\$ 55

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

156. **Kinoko Batayaki**

R\$ 48

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



153. **Risoto Primavera com Salmão Grelhado**

R\$ 87

Risoto primavera de textura cremosa, elaborado com arroz arbóreo e vegetais frescos e crocantes da estação. Finalizado com um lombo de salmão grelhado.



154. **Risoto de Alho Poró com Camarão**

R\$ 89

Preparado com arroz arbóreo cremoso, combina o sabor suave do alho-poró com camarões salteados na manteiga, finalizados com um toque de óleo de gergelim.



155. **Atum Mazu com Arroz Negro**

R\$ 85

Posta de atum grelhado acompanhada de arroz negro, cebola roxa, pimenta e um delicado molho de ceviche de banana, que adiciona frescor e contraste ao prato.



203. **Teppanyaki Mazu** (Salmão ou Peixe Branco)

R\$ 78

Peixe grelhado na chapa com legumes salteados estilo teppan. Acompanha gohan (arroz).



Sugestão do Chef para Veganos – Consulte nossos atendentes.

TOKUSEI RYŌRI

TOKUSEI RYŌRI

AUTORAIS E CRIATIVOS MAZU

571. Sakura Breeze

Atum selado com gergelim (gomayaki), servido ao molho de physalis e laranja, acompanhado de pérolas de laranja, pétalas de flores comestíveis, lascas de toranja e ovas Tobiko Black. (8 fatias)

R\$ 68



572. Imperial Flame

Salmão maçaricado servido com molho ponzu, azeite trufado, tartar de tomate cereja, pérolas de shoyu e chimichurri asiático. (6 fatias)

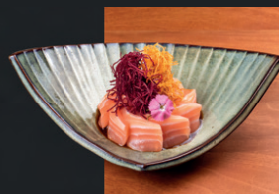
R\$ 46



574. Ember Sake

Salmão fresco servido em fatias com molho tamari cítrico, crispy de cenoura e crispy de beterraba.

R\$ 44



578. Tuna Tataki com Mix de Saladas

Fatias de atum no togarashi, selado com azeite de oliva, servido com mix de folhas, brotos de alfafa, cebolinha e alga wakame. Acompanha molho ponzu com um toque de gengibre. (7 fatias)

R\$ 47



455. Baterá Salmon Avocado

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

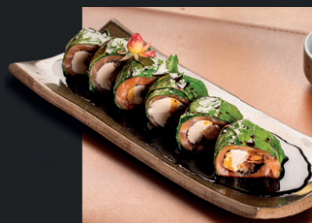
R\$ 55



181. **Nikô**

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

R\$ 54



206. **Tuna Hara com Ceviche de Banana**

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

R\$ 53



207. **Bo Sushi**

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

R\$ 68



460. **Tempurá de Ostra**

Premiadas Ostras Frescas, originárias de Guaratuba-Pr, servidas na tempurá com molho teriyaki da casa. (6 unidades)

R\$ 74



214. **Baterá Yaki Salmão**

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

R\$ 59



216. **Sashimi de Salmão com Molho de Physalis**

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

R\$ 58



230. **Sashimi Salmão Tamago**

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

R\$ 55



SASHIMIIS

SASHIMIS & SASHIMIS ESPECIAIS

550. Salmão

5 fatias.

R\$ 34

552. Atum

5 fatias.

R\$ 37

555. Polvo

5 fatias.

R\$ 49

550. Sashimi de Salmão



551. Salmão Barriga

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

R\$ 47



222. Sake no Yama

Fatias de sashimi de salmão, sob molho de ostra finalizado com crispy de harumaki e ovas Tobiko Black. (7 fatias)

R\$ 69



557. Atum Selado com Canela

Atum selado com canela, molho de ostra cítrico e brotos. (6 fatias)

R\$ 48



510. Peixe Branco Mostarda e Mel

Peixe branco do dia com molho de mostarda e mel, finalizado com ovas Tobiko Black. (6 fatias)

R\$ 38



USUZUKURI

USUZUKURI CARPACCIOS

556. Carpaccio de Peixe Branco com Vieiras

Carpaccio de peixe branco com vieiras peruanas ao molho Zuke, finalizado com salsa tartufata, raspas de limão siciliano, mix de ovas Tobiko Black e massago. (6 fatias)

R\$ 89



558. Carpaccio de Polvo

Lâminas de polvo ao molho ponzu, flor de sal e pangrattato. (10 fatias)

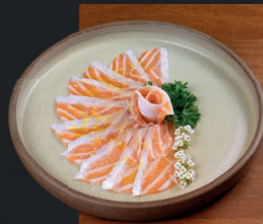
R\$ 78



560. Carpaccio de Salmão Barriga

Lâminas de salmão barriga finalizadas no azeite trufado, flor de sal e raspas de limão siciliano. (12 fatias)

R\$ 69



Sugestão do Chef para Veganos - Consulte nossos atendentes.

NIGIRI NIKAN

NIGIRI NIKAN

NIGIRI DUPLAS

305. Nigiri Kintsugi

R\$ 34

Barriga de salmão selada, finalizada com salsa trufada e um toque dourado de folha de ouro. Sofisticação que celebra a arte do detalhe. (2 unidades)



300. Salmão

R\$ 25

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



301. Peixe Branco

R\$ 22

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



302. Atum

R\$ 23

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





303. **Camarão**

R\$ **28**

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



350. **Salmão Barriga**

R\$ **30**

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



353. **Vieira**

R\$ **42**

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



359. **Seleção de Nigiris Especiais**

R\$ **77**

Saborosa experiência Mazu com 6 nigiris sugestão do chefe: Nigiri de camarão com massago / Nigiri de tamagoyaki / Nigiri de polvo / Nigiri de atum ikura / Nigiri de peixe branco com limão siciliano e tobiko / Nigiri salmão selado trufado.



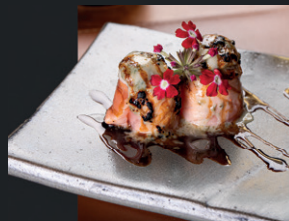
GUNKAN

GUNKAN

JOY

459. Joy de Salmão Gorgonzola R\$ 30

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



355. Joy Tamago Trufado

R\$ 32

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)



356. Joy Ebi

R\$ 35

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



357. Joy Asama

R\$ 45

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



358. Joy Lichia e Salmão

R\$ 32

Arroz envolto em salmão, recheado com lichia e cream cheese, finalizado com geléia de frutas vermelhas.



361. Joy Lichia e Goiabada

R\$ 29

Lichia fresca recheada com goiabada cremosa e toque artesanal de geléia de frutas vermelhas.



360. Seleção Especial de Joys Mazu

R\$ 77

Joy Tako com creme de yuzu spicy

Joy Salmão Trufado finalizado com cebolinha

Joy de Gorgonzola maçaricado e finalizado com molho teriyaki

Joy Atum Togarashi: atum batido com pimenta togarashi e azeite de oliva

Joy Asama com vieira na manteiga trufada e finalizado com salsa tartufata



MAKIRÕRU

MAKIROLLS

400. Hosomaki Kappa

R\$ 26

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

401. Hosomaki Shake

R\$ 28

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

Sugestão do Chef para Veganos - Consulte nossos atendentes.

402. Hosomaki Tekka

R\$ 27

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

404. Uramaki Filadélfia

R\$ 40

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

405. Uramaki Ebiten

R\$ 46

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

403. Hot Filadélfia

R\$ 39

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

408. Uramaki Vegan

R\$ 32

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

409. Uramaki Romeu e Julieta

R\$ 32

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

408. Uramaki Vegan



MAKIRÕRU TOKUBET

MAKIRÕRU TOKUBETSU

MAKIROLLS ESPECIAIS

437. Roll Cristal Mazu

R\$ 48

Enrolado delicado em folha de arroz translúcida, recheado com salmão, atum, peixe branco e cream cheese. Acompanha creme de Yuzu.



438. Roll Salmão & Atum

R\$ 45

Enrolado de salmão empanado com cream cheese, finalizado com lâminas de atum, molho sweet chilli e amêndoas. (8 unidades)



439. Roll Salmão Empanado

R\$ 44

Enrolado de salmão empanado, finalizado com lâminas de salmão fresco e acompanhado por molhos de maracujá e gengibre crocante. (8 unidades)



450. Filadélfia Especial

R\$ 46

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



451. Ebi Especial

R\$ 51

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



452. Tuna Especial

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

R\$ 45



454. Salmão Especial

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

R\$ 43



575. Uramaki Kinokosōsu

Sushi com arroz por fora, recheio de camarão na panko, cream cheese, envolto com lâmina de atum, finalizado com farofa de limão siciliano e cebolinha. (8 unidades)

*Finalizado na mesa.

R\$ 63



POKES E TIRASHI

POKES E TIRASHI

POKES E TIRASHI

250. Bara-Tirashi

R\$ 74

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.



700. Poke Salmão

R\$ 67

Salmão, arroz, sunomono, manga, gergelim e morango.



701. Poke Misto Salmão & Tilápia

R\$ 59

Salmão, arroz, peixe branco, sunomono, manga, cream cheese, chips de batata doce e molho poke.



702. Poke Camarão

R\$ 79

Camarão empanado, arroz, sunomono, manga, gergelim, morango e geléia de pimenta.



703. Poke Clássico Edamame

R\$ 68

Salmão, peixe branco, atum, arroz, edamame, mix de ovas e molho poke.



Adicionais: crispy de couve, crispy de cebola, chips de batata-doce, edamame, cream cheese, morango, manga.

R\$ 4
cada

TE DE TABERU

TE DE TABERU

TEMAKIS

500. Salmão

R\$ 30

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

501. Salmão Filadélfia

R\$ 32

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

503. Salmão Tartar

R\$ 30

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

504. Atum

R\$ 30

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

506. Atum Kappa

R\$ 33

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

507. Atum Tartar

R\$ 32

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



506. Atum Kappa

SUSHI SETTO

SUSHI SETTO COMBINADOS

600. Ichiban 22 peças

10 Sashimis: 3 salmão, 3 atum, 4 peixe branco

3 Niguiris: salmão atum e peixe branco

4 Hosomakis salmão

4 Uramakis filadélfia

1 Joy salmão.

R\$ 129

601. Ichiban 40 peças



601. Ichiban 40 peças

20 Sashimis: 5 salmão, 5 atum, 10 peixe branco

8 Niguiris: 2 salmão, 2 atum, 2 peixe branco e 2 joy salmão

8 Uramakis filadélfia

4 Hosomakis salmão

R\$ 234



602. Mazu Especial 22 peças

602. Mazu Especial 22 peças

10 Sashimis especiais: 3 barriga de salmão, 3 atum e 4 peixe branco

3 Niguiris: salmão, atum e peixe branco

1 Joy yolk

4 Uramakis filadélfia especial

4 Baterá

R\$ 147

603. Mazu Especial 40 peças

20 Sashimis: 5 salmão barriga, 5 atum, 5 peixe branco e 5 polvo

8 Uramakis filadélfia especial

8 Niguiris: 2 salmão, 2 atum 2 peixe branco e 2 Joy yolk

4 Baterá

R\$ 262

Sugestão do Chef para Veganos - Consulte nossos atendentes.

605. Combinado Premium 22 peças

- 2 Nigiri polvo com togarashi
- 2 Nigiri barriga de salmão(azeite trufado /raspa de limão siciliano/flor de sal)
- 2 Joy Tako com creme de yuzu spicy
- 2 Joy Asama (salmão, vieira selada na manteiga ghee trufada e salsa tartufata)
- 4 Maki Salmão Croc (especial de salmão com molho de maracujá, molho sweet chilli e farinha de gengibre)
- 4 Maki Ebi Especial com tarê e crispy de cebola
- 2 Sashimi Vieira
- 2 Sashimi Barriga de Salmão Trufado
- 2 Sashimi de Atum

R\$ 184



606. Combinado Premium 40 peças

- 4 Sashimi Vieira
- 4 Sashimi Barriga de Salmão Trufada
- 4 Sashimi de Atum
- 4 Sashimi de Polvo
- 2 Nigiri Polvo c/ Togarashi
- 2 Nigiri Barriga de Salmão(azeite trufado/raspa de limão Siciliano/flor de sal)
- 2 Nigiri Kintsugi
- 2 Joy Lichia com calda de frutas vermelhas
- 2 Joy Tako com creme de Yuzu Spicy
- 2 Joy Asama (salmão, vieira selada na manteiga Ghee trufada e salsa tartufata)
- 4 Maki Salmão Croc (especial de salmão com molho de maracujá, molho sweet chilli e farinha de gengibre)
- 4 Maki Ebi Especial c/ tarê e crispy de cebola
- 4 Hossomaki de Polvo com pepino

R\$ 328



604. Combinado Salmão Especial 12 peças

R\$ 79

4 Sashimi salmão trufado com raspas de limão e flor de sal, 4 uramaki philadelphia especial com sweet chilli e crispy de cebola, 2 niguii salmão physalis e cebolinha, 2 joy salmão, cream cheese e amêndoas

561. Sashimi Especial do Chef

R\$ 130

3 Salmão barriga, 3 atum, 3 peixe branco, 3 vieiras, 3 polvos.



KIZZU DISSHU

KIZZU DISSHU KIDS

189. Mazu Kids Salmão

R\$ 55

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



190. Mazu Kids Mignon

R\$ 52

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



DEZAATO

DEZAATO

SOBREMESAS

650. **Torta Mousse de Chocolate**

Base crocante de biscoito, coberta por uma mousse cremosa de chocolate meio amargo, finalizado com calda de chocolate branco e frutas frescas.

R\$ 33



653. **Mochi Ice**

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

R\$ 35



654. **Taça de Sorvete de Creme**

Sorvete de creme servido sobre uma generosa base de ganache de chocolate, finalizado com frutas frescas.

R\$ 28



655. **Harumaki de banana**

Rolinho crocante recheado com banana caramelizada e doce de leite, servido quente, ideal para finalizar a refeição com um toque delicadamente doce.

R\$ 28



Acompanhe nosso Instagram

 **mazujapanesecuisine**



Confira aqui nossas
novidades e promoções

mazujapanesecuisine.com.br

Avenida dos Estados, 853 - Água Verde