

先ず

Manzu  
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 MAMI

## 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 agrioce 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 CEVICHES

### 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

R\$ 35

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



## 152. Ebi Spicy

R\$ 89

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



## 157. Kakiague

R\$ 39

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



## 102. Gyoza

R\$ 39

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



## 103. Harumaki Ebi

R\$ 37

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



## 158. Ebi Panko Salmão

R\$ 84

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



# 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).



# TOKUSEI RYORI

**TOKUSEI RYŌRI**  
AUTORAIS E CRIATIVOS MAZU

## 571. **Sakura Breeze**

R\$ 68

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)



## 572. **Imperial Flame**

R\$ 46

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



## 574. **Ember Sake**

R\$ 44

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



## 578. **Tuna Tataki com Mix de Saladas**

R\$ 47

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)



## 455. **Baterá Salmon Avocado**

R\$ 55

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



**181. Nikô****R\$ 54**

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

**206. Tuna Hara com Ceviche de Banana****R\$ 53**

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

**207. Bo Sushi****R\$ 68**

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

**460. Tempurá de Ostra****R\$ 74**

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

**214. Baterá Yaki Salmão****R\$ 59**

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

**216. Sashimi de Salmão com Molho de Physalis****R\$ 58**

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

**230. Sashimi Salmão Tamago****R\$ 55**

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



# SASHIMIS

## SASHIMIS & SASHIMIS ESPECIAIS

550. Sashimi de Salmão



**550. Salmão** R\$ 34

5 fatias.

**552. Atum** R\$ 37

5 fatias.

**555. Polvo** R\$ 49

5 fatias.

**551. Salmão Barriga** R\$ 47

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



**222. Sake no Yama** R\$ 69

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



**557. Atum Selado com Canela** R\$ 48

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



**510. Peixe Branco  
Mostarda e Mel** R\$ 38

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



# USUZUKURI

## USUZUKURI CARPACCIOS

### 556. Carpaccio de Peixe Branco com Vieiras

R\$ 89



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)

### 558. Carpaccio de Polvo

R\$ 78



### 560. Carpaccio de Salmão Barriga

R\$ 69



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



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

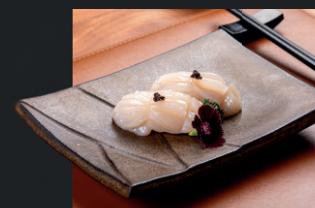
Sushi de arroz moldado a mão com salmão barriga, azeite trufado e flor de sal. (2 unidades)



### 353. Vieira

R\$ 42

Sushi de arroz moldado a mão com vieira maçaricada 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



## **MAKIRŌRU** MAKI ROLLS

### **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



# MAKIRŌRU TOKUBET

## MAKIRŌRU 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

R\$ 45

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



## 454. Salmão Especial

R\$ 43

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

R\$ 63

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.



# 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

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 samão, 2 atum 2  
peixe branco e 2 Joy yolk

4 Baterá

**R\$262**

## 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 Niguirí Polvo c/ Togarashi
- 2 Niguirí Barriga de Salmão(azeite trufado/raspa de limão Siciliano/flor de sal)
- 2 Niguirí 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 niguri 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

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



# DEZAATO

DEZAATO  
SOBREMESAS

## 650. Torta Mousse de Chocolate

R\$ 33

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



## 653. Mochi Ice

R\$ 35

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



## 654. Taça de Sorvete de Creme

R\$ 28

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



## 655. Harumaki de banana

R\$ 28

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



Acompanhe nosso Instagram

 **mazujapanesecuisine**



Confira aqui nossas  
**novidades e promoções**

[mazujapanesecuisine.com.br](http://mazujapanesecuisine.com.br)

Avenida dos Estados, 853 - Água Verde