



MATCHA

Té verde de alta calidad, rico en antioxidantes, contiene vitaminas A,B2, C, D, E, K, potasio, proteínas, calcio, hierro, y clorofila, componentes desintoxicantes que protegen contra el envejecimiento y deterioro de los tejidos

ARIGATO SIGNATURE LATTES

Descubre Japón con estas combinaciones creativas hechas
con los mejores sabores de Kyoto.

MATCHA GENMAICHA LATTE

HOT \$6.00 COLD \$6.50

DARK CHOCOLATE MATCHA LATTE

HOT \$6.00 COLD \$6.50

MATCHA STRAWBERRY LATTE

HOT \$6.00 COLD \$6.50

WHITE CHOCOLATE MATCHA LATTE

HOT \$6.00 COLD \$6.50



TRADITIONAL MATCHA

HOT \$5.00 COLD \$5.50

CLASSIC MATCHA LATTE

HOT \$5.50 COLD \$6.00

MATCHA LATTE

HOT \$5.00 COLD \$5.50

MATCHA LATTE DOUBLE SHOT

HOT \$6.00 COLD \$6.50

Añade cubo de hielo de gyokuro **+\$0.35**

HOJICHA

Té verde tostado al carbón, tiene todas las propiedades antioxidantes y desiontoxicantes del te verde, pero sin cafeína. Té apropiado para niños y embarazadas

HOJICHA PURO

HOT \$5.00 COLD \$5.50

CLASSIC HOJICHA LATTE

HOT \$5.50 COLD \$6.00

HOJICHA LATTE

HOT \$5.00 COLD \$5.50

HOJICHA CACAO LATTE

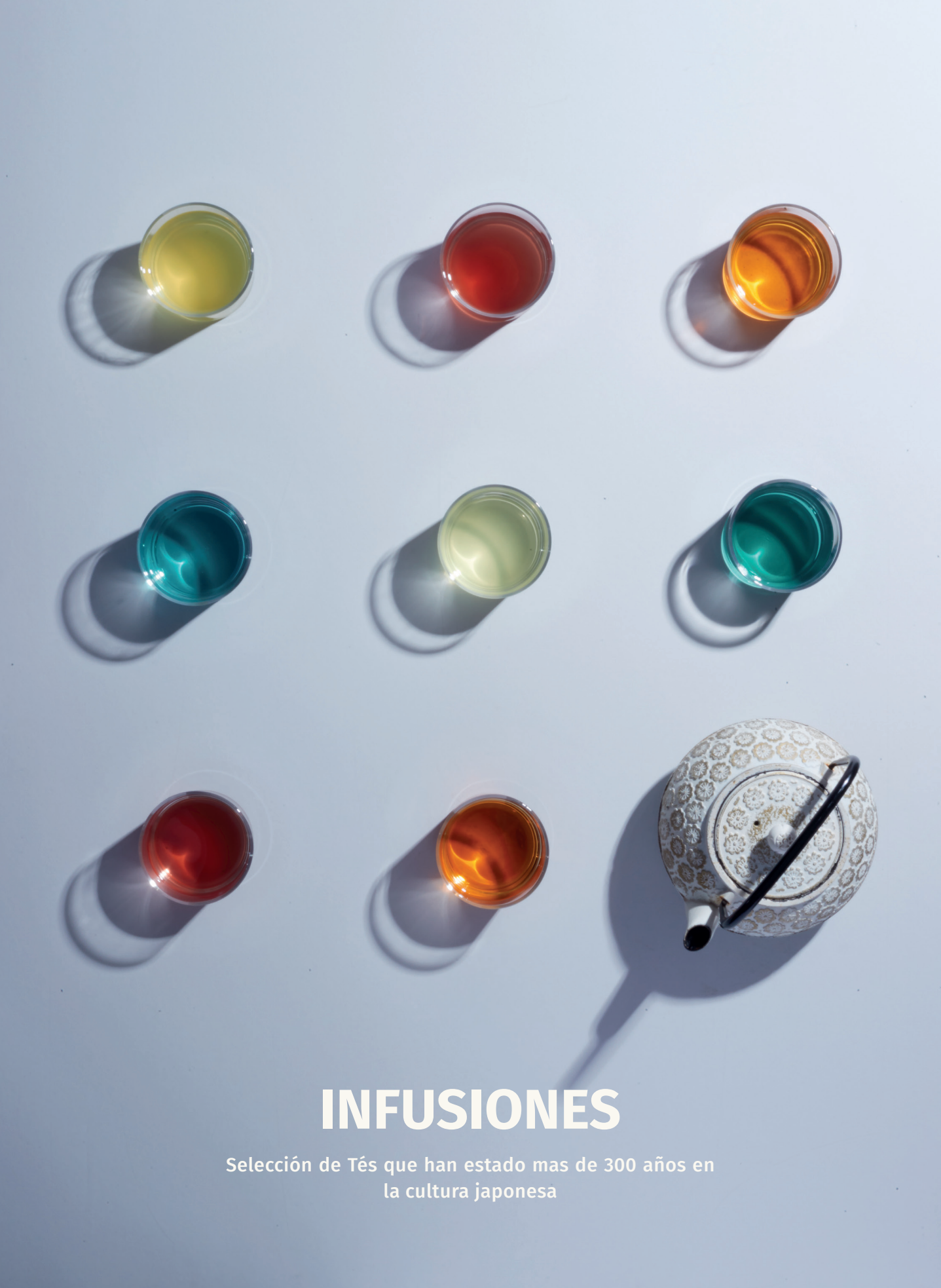
HOT \$5.50 COLD \$6.00

HOJICHA SALTED CARAMEL LATTE

HOT \$5.50 COLD \$6.00

Añade cubo de hielo de Hojicha **+\$0.35**





INFUSIONES

Selección de Tés que han estado mas de 300 años en la cultura japonesa



SENCHA

El té verde mas popular en Japón. Sabor fresco y delicado amargor

HOJICHA

Té verde tostado, un aroma exquisito y sabor fragante, sin cafeína, recomendado para niños y embarazadas

GENMAICHA

Exquisito blend de arroz tostado y sencha. Excelente combinación para comidas fritas o grasosas

- Teapot **\$6.50**
Teacup **COLD \$3.50 / HOT \$4.00**



BANCHA

Hoja de té verde tostada y reposada por 3 años, sin cafeína, suave sabor y sin amargor

Teapot **\$6.50**

Teacup **COLD \$3.50 / HOT \$4.00**

GYOKURO

Té de hojas finas crecidas en sombra, tiene un sabor único y suave, esta es la variedad mas fina de té de infusion en Japón

Teapot **\$7.00**

Teacup **COLD / HOT \$4.00**

KYOTO EXPERIENCE - \$7.00

Selección especial de 3 tés: SENCHA, HOJICHA Y GENMAICHA, acompañados de un mini terrine de matcha, un mini terrine de HOJICHA y una mini galleta



AGREGA MINI MATCHA **+\$3.00**

BLENDS

Deliciosas mezclas de tés y varias flores, semillas y frutas de distintas regiones de Japón.

ORANGE BOUQUET



Ralladura de Limón

Gyokuro

Rosa Roja

Rooibos

GREEN BOUQUET



Manzanilla

Rosa Roja

Gyokuro

Manzanilla

RED BOUQUET



Gyokuro

Hibiscus

Rosa Roja

Gyokuro

BLUE BOUQUET



Butterfly Pea

ORANGE BOUQUET

Gyokuro, Rosa Roja, Rooibos & Ralladura de limón. Antioxidante, relajante, ayuda con la piel seca, envejecimiento y estreñimiento.

GREEN BOUQUET

Gyokuro, Rosa Roja & Manzanilla. Antioxidante, desintoxicante, relanjante. Estimula a la circulación, ayuda con el insomnio, circulación, anemia y estado de animo

- Teapot **\$7.00**

Teacup COLD o HOT **\$4.00**



RED BOQUET

Gyokuro, Manzanilla, Hibiscus. Antioxidante, reduce Inflamaciones, excelente para la resaca y los desvelos.

BLUE BOUQUET

Gyokuro, Rosa Roja & Butterfly Pea. Antioxidante, desintoxicante, relajante. Ayuda con la fatiga visual. Estimula el colágeno y elastina en la piel.

SABOR DE TEMPORADA

Exquisitos blends de té verde con frutas y especies de la estación de Japón

- Teapot **\$7.00**

Teacup COLD O HOT **\$4.00**



Gluten
Free



ONIGIRIS

Bola de arroz japonés en forma de triángulo
rellena de distintos manjares



Vegan

WHITE RICE

Arroz blanco 100% japonés

.Tuna Mayo

.Cream Cheese

- \$2.75

.Salmón

.Vegan Cream 🌱

.Wakame 🌱

(alga, ajonjolí & aceite de
ajonjolí)

.Hongos Salteados 🌱

.Camote 🌱

.Cebollín 🌱

- \$3.00

.Salmon & Cream Cheese

.Hongos Salteados &
Cream Cheese

.Hongos Salteados &
Vegan Cream 🌱

.Camote & Cream Cheese

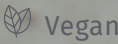
.Camote & Vegan Cream 🌱

.Cebollín & Cream Cheese

.Cebollín & Vegan Cream 🌱

- \$3.25





Vegan

RICE & QUINOA

Arroz blanco 100% japonés mezclado con quinoa, ideal para dietas bajas en glucosa

.Tuna Mayo

.Cream Cheese

- \$3.00

.Salmón

.Vegan Cream

.Wakame

(alga, ajonjolí & aceite de ajonjolí)

.Hongos Salteados

.Camote

.Cebollín

- \$3.25

.Salmon & Cream Cheese

.Hongos Salteados & Cream Cheese

.Hongos Salteados & Vegan Cream

.Camote & Cream Cheese

.Camote & Vegan Cream

.Cebollín & Cream Cheese

.Cebollín & Vegan Cream

- \$3.50



Vegan

YAKI

Arroz blanco 100 % japonés en tinta de soya a la plancha

Sin Relleno

- \$3.00

.Tuna Mayo

.Cream Cheese

- \$3.25

.Salmón

.Vegan Cream

.Wakame

(alga, ajonjolí & aceite de ajonjolí)

.Hongos Salteados

.Cebollín

- \$3.50

.Salmon & Cream Cheese

.Hongos Salteados & Cream Cheese

.Hongos Salteados & Vegan Cream

.Cebollín & Cream Cheese

.Cebollín & Vegan Cream

- \$3.75

Añade por \$2.00

Salsa Creamy Miso, Aceite de

Ajonjolí Tostado o Spicy Mayo

VEGGIE BOWL SET - \$15.00

Base de arroz blanco o arroz con quinoa, vegetales salteados en salsa de ostras, rollitos de huevo tamagoyaki, aguacate y sésamo.

**Vegan Option: Vegetales salteados en salsa de sésamo y cuadritos de tofu*

Acompañado de: sopa miso con hongos y cebollín, Té frío Japonés (infusión del día) & un dulce de matcha

SALMÓN BOWL SET - \$15.00

Base de arroz blanco o arroz con quinoa, salmón salteado en aceite de oliva. Hongos y pimientos, huevo melcochado y topping de sésamo y ajo

Acompañado de: sopa miso con hongos y cebollín, Té frío Japonés (infusión del día) & un dulce de matcha

Añade por \$2.00

Salsa Creamy Miso, Aceite de Ajonjolí tostado, aderezo de cilantro o cream cheese

VEGGIE BOWL SET



SALMÓN BOWL SET



POSTRES

BEAR COOKIE COUPLE - \$3.00

Dos galletas a base de harina de arroz
sabor cacao y HOJICHA



Gluten
Free



MOCHI COUPLE - \$6.00

El tradicional postre japonés hecho a base de harina fina de arroz dulce y relleno de distintos manjares sin lactosa, la porción incluye dos unidades, pregunta por los sabores del día



Gluten Free



MATCHA LOAF - \$6.00

Bizcocho casero de yogur con el delicado y equilibrado sabor de nuestro exclusivo matcha de Uji, acompañado de matcha cream

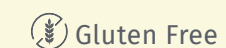


MATCHA TERRINE - \$3.50

Dos cremosas barritas de mousse de matcha hechas a base de chocolate blanco y crema de coco, la combinación perfecta de Belú Cacao y la deliciosa variedad de matcha Wakatake

HOJICHA TERRINE - \$3.50

Dos cremosas barritas de mousse de Hojicha hechas a base de chocolate blanco y crema de coco, la combinación perfecta de Belú Cacao y nuestro exclusivo Hojicha de Yugen



Gluten Free

**BLACK SESAME
PANNACOTTA - \$5.50**
A base de leche de
almendra y sesamo negro



**GENMAICHA
PANNACOTTA - \$5.50**
A base de leche de
almendra y genmaicha



**HOJICHA
PANNACOTTA - \$4.50**
A base de leche de
almendra con hojicha

**SAKURA ROSE
PANNACOTTA - \$5.50**
A base de leche de almendra y
agua de rosas con topping de
pétalos de sakura pulverizada



**MATCHA
PANNACOTTA - \$4.50**
A base de leche de
almendra con matcha

PANNACOTTAS

elaboradas con delicados ingredientes de Kyoto.
libres de lactosa y adornadas con crema de
marañón ligeramente endulzada.

 Gluten Free
 Lactose Free

 Gluten Free



MATCHA CHEESECAKE - \$4.50

Nuestro cremoso Cheesecake de Matcha libre de gluten, con un delicioso crust a base de avena orgánica

MATCHA TIRAMISU - \$5.50



MATCHA STRAWBERRY SHORTCAKE - \$5.50



HOJICHA TIRAMISU - \$5.50



 Gluten Free



HOJICHA FLAN - \$5.00

Deléitate con nuestro cremoso flan de notas tostadas de Hojicha, bañado en salsa de caramelo

 Gluten Free



KINAKO DANGO - \$5.50

Bolitas suaves de harina de arroz dulce
acompañadas de salsa mitarashi (a base de soya
y panela) y topping de Kinako (polvo fino de
semilla de soya tostada)

