



DELIVERY MENU

BENTO BOX

Voglia di Sushi ma non hai idea di cosa ordinare?
La Bento Box è la soluzione giusta per te!

DIRECT
AT YOUR
PLACE

Consegnamo a Torino e dintorni **tutte le sere con ordini entro le ore 19.**

La fascia oraria per le consegne è 18.30 - 20.00

Prenota ora la tua Bento Box su **Whatsapp al 375 5915508**

CHILL NIGHT

Sushi & Sashimi | Consigliato per due persone

COSA CONTIENE LA BOX **100**

NIGIRI

8pz | Degustazione di Nigiri come da Tradizione con Soia e Wasabi

GUNKAN

4pz | Degustazione di Gunkan (Bigné di Sushi)

URAMAKI

24pz | 6 Tipologie di Uramaki Selezionati dai Nostri Sushiman

SASHIMI

8pz | Tonno, Salmone, Branzino, Gambero bollito

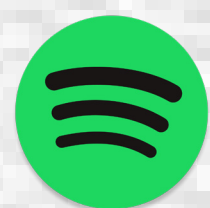
Questa Box è pensata come
cena per due persone.



Vino Consigliato dal Nostro
Sommelier:

Rose Casanova

La Spinetta 35



Playlist Consigliata per la
cena
Chill Vibes

ROCK DINNER

Sushi & Sashimi | Consigliato per due persone

COSA CONTIENE LA BOX

120

PROGRESSIVE NIGIRI

8pz | Degustazione di Nigiri pensata per i curiosi che vogliono provare ricette esclusive firmate Kensho

INNOVATIVE GUNKAN

4pz | Degustazione di Gunkan (Bigné di Sushi) piccole creazioni da gustare in un boccone

URAMAKI

24pz | 6 Tipologie di Uramaki Selezionati dai Nostri Sushiman Creativi

USUZUKURI

16pz | Carpaccio di tonno, Salmone, Branzino, capesante

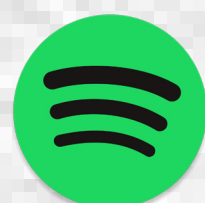
Questa Box è pensata come
cena per due persone.



Vino Consigliato dal Nostro
Sommelier:

**Franciacorta Bellavista
Alma Grand cuvee**

48



Playlist Consigliata per la
cena
Rock Party

ROMANTIC NIGHT

Sushi & Sashimi | Consigliato per due persone

COSA CONTIENE LA BOX

140

NIGIRI

8pz | Degustazione di Nigiri selezionati dai Nostri Chef

GUNKAN

4pz | Degustazione di Gunkan (Bigné di Sushi)

URAMAKI

24pz | 6 Tipologie di Uramaki Selezionati dai Nostri Sushiman

MAGURO & MISO

2pz | Tartare di tonno, pomodorini camone, avocado, yuzu & Miso

OYSTER

4pz | Degustazione di Ostriche

MOCHI

4pz | Assaggio di Mochi

Questa Box è pensata come
cena per due persone.



Vino Consigliato dal Nostro
Sommelier:

Gosset Extra Brut 75



Playlist Consigliata per la
cena

**Relaxing Romantic Dinner
Music**

FRIENDS NIGHT

Sushi & Sashimi | Consigliato per quattro persone

COSA CONTIENE LA BOX

200

ROLLS ROYCE

48pz | Degustazione di 12 Uramaki

DUMPLINGS

16pz | Degustazione di dumplings

HOSOMAKI

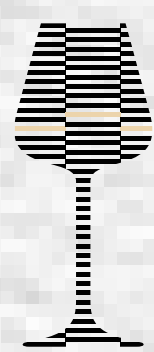
24pz | 3 Tipologie di Hosomaki

EDAMAME

2porzioni | Baccelli di soia



Questa Box è pensata come
cena per quattro persone.



Vino Consigliato dal Nostro
Sommelier:

Vermentino La Spinetta 35



Playlist Consigliata su Spotify
Chill Tracks

NO STRESS

Sushi & Sashimi | Consigliato per una persona

COSA CONTIENE LA BOX

55

NIGIRI

4pz | Degustazione di Nigiri come da Tradizione con Soia e Wasabi

GUNKAN

2pz | Degustazione di Gunkan (Bigné di Sushi)

URAMAKI

12pz | 3 Tipologie di Uramaki Selezionati dai Nostri Sushiman

SASHIMI

6pz | Tonno, Salmone, Branzino

Questa Box è pensata come
cena per una persona.



Vino Consigliato dal Nostro
Sommelier:

Contratto millesimato pas
dosé

50

N

Serie Netflix Consigliata
Midnight Diner: Tokyo
Stories

MAKI SHARING

Sushi | Consigliato per un aperitivo da 2 persone

COSA CONTIENE LA BOX

70

ROLLS ROYCE

28pz | Degustazione di 7 Uramaki

HOSOMAKI

8pz | Hosomaki in due varianti

EDAMAME

1porzione | Baccelli di soia

Questa Box è pensata come
aperitivo per due persona.



Vino Consigliato dal Nostro
Sommelier:

Franciacorta Bellavista La
Scala

57

N

Serie Netflix Consigliata
Midnight Diner: Tokyo
Stories

LA CARTA

Taste the difference

FROM THE
SUHI BAR

Il sushi è molto di più
che mettere del pesce
sul riso. Il sushi è una
forma d'arte.

(Jiro Ono)

OYSTER

La nostra selezione esclusiva di ostriche.

RAW & SOUR

1pz | Ostrica e Ikura*, con salsa Ponzu **5**

TEMPURA & SPICY

1pz | Ostrica in tempura al nero di seppia, Salicornia, Tabasco e Cipolla rossa marinata **5**

CHO

1pz | Ostrica in aceto di riso, umeboshi, kombu, peperoncino dolce e zenzero **5**

APPLE & MISO

1pz | Speciales Utah Beach, mela e miso **5**

TARTARE

Le nostre tartare

MAGURO & MISO

Tartare di tonno con pomodorini camone, Yuzu e Miso **20**

SUMMER

Tartare di salmone selvaggio Sockeye affumicato, gamberi*, pomodoro, avocado e maionese allo yuzu koshu **20**

RAW

I Crudi

SASHIMI

9pz | Tonno, Salmone, Ricciola **18**

OMAKASE SASHIMI

20pz | Degustazione a cura dello Chef **50**

USUZUKURI

16pz | Carpaccio di Tonno, Salmone, Branzino e Gamberi marinati in salsa Ponzu **20**

SUSHI SET

Composizioni di gunkan, nigiri a cura dello Chef.

SIX SPOON

6pz | Degustazione di Gunkan* **25**

SIX TAILS

6pz | Degustazione di Nigiri* **25**

SUSHI OMAKASE X 2

20pz | Degustazione di Nigiri , Gunkan e Uramaki* **50**

SUSHI OMAKASE X 3

30pz | Degustazione di Nigiri , Gunkan e Uramaki* **75**

URAMAKI

Roll con riso esterno, alga nori e ripieno misto.
Creazioni e Innovazioni

ROLLS ROYCE 8X

8pz | I roll vengono pensati e creati su misura **20**

ROLLS ROYCE 16X

16pz | I roll vengono pensati e creati su misura **40**

DONBURI

Le ciotole di Kensho

OMAKASE CHIRASHI DON

Riso, Pesce e crostacei* selezionati dal nostro Chef **30**

UNAGI DON

Riso, Anguilla e Teriyaki **28**

SAKE & AVOCADO DON

Riso, Salmone e Avocado **20**

BAO

Panino al latte cotto al vapore.

LOBSTER

Astice, Salsa d'ostriche, Sakè e cipollotto **15**

CHASHU

Pancetta di Maiale, Maionese al Wasabi, Pak Choi **12**

KAMO

Anatra cotta a bassa temperatura, Salsa d'Ostriche, Cipollotto **12**

DUMPLINGS

I nostri Ravioli

PORKLICIOUS

3 pz | Pancetta di maiale, Cipollotto, Zenzero **10**

GAMBER'ONE

3 pz | Gamberi*, Cipollotto, Zenzero, Barbabietola **12**

HOTATE

3 pz | Capesante*, Gamberi*, Zucchine, Carote, Nero di seppia **15**

WAGYU

3 pz | Wagyu A5, Fassona, Cacao, Cipollotto, Soia **15**

SUPERVEGGY

3 pz | Cavolo, Carota, Funghi Shitake, Spaghetti di soia **9**

MIX OF FIVE

5 pz | Degustazione di ravioli **20**

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Regolamento n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

NOTE

* A seconda della stagione il prodotto potrebbe essere surgelato.

Il pesce fresco viene sottoposto a profilassi di abbattimento come da ordinanza del Ministero della Sanità.

I prezzi indicati sono intesi in Euro e comprensivi di IVA.