

nikkori.

ENTRADAS

EDAMAMES AL VAPOR Vaina de frijol de soya con un toque de sal de grano.	\$145	EDAMAMES PREPARADOS Vaina de frijol de soya con salsa de soya, aceite de ajonjolí, un toque de togarashi y sal de grano.	\$165
EGG ROLL SURIMI Relleno de surimi, queso crema y chile chipotle.	\$129	EBI FURAI Camarones empanizados rellenos de queso crema acompañados de aderezo spicy.	\$179
KUSHIAGES MANCHEGO 6 brochetas de queso manchego empanizadas, con aderezo ketchup.	\$165	TACOS SIN CULPA 4 Piezas de camarón con pico de gallo, ajonjolí negro, salsa spicy sambal, sriracha y salsa de anguila servidos en tortilla de jícama.	\$169
KUCHIS DE SALMÓN Dedos de salmón con queso crema empanizados y acompañados de aderezo chipotle.	\$176	TOSTADAS NIKKORI Láminas de atún, aguacate, cebolla morada y cilantro montado en tostada de wonton con aderezo spicy sambal, sal en grano y togarashi.	\$175
VERDURAS TEMPURA Zanahoria, calabaza, champiñones, coliflor, brócoli, morrón verde y cebolla cubiertos en una ligera y crujiente capa de tempura.	\$199	CAMARÓN TEMPURA Zanahoria, calabaza, champiñones, coliflor, brócoli, morrón verde, cebolla y 6 camarones cubiertos en una ligera y crujiente capa de tempura.	\$255
TOKIO WINGS ¡NUEVO! Crujientes alitas bañadas en salsa oriental, sobre una cama de papa. SALSAS A ELEGIR: TERIYAKI O MANGO HABANERO.	\$185	ROCK N ROLL SHRIMP Camarones tempura con spicy mayo y cebollín, servidos sobre lechuga morada.	\$240
GYOZAS 6 gyozas de puerco y verduras bañadas con una salsa especial a base soya y miso.	\$159	SALMON NORI SANDWICH Sándwich nori con arroz blanco aguacate, salmón, aderezo chipotle, salsa de anguila y cebollín.	\$239
CHEESY BALLS ¡NUEVO! Deliciosas esferas tempura rellenas de mix de queso y camarón bañadas con aderezo mayo fresh y anguila.	\$159	CRISPY RICE 8 piezas de arroz crujiente con una mezcla de atún spicy, masago, cebollín y aderezo chipotle.	\$259
SHISHITO PEPPERS ¡NUEVO! Crocantes pimientos japoneses rellenos de camarón y queso crema bañados en salsa teriyaki.	\$159	ENSALADA SUNOMONO Ensalada de pepino, seaweed y surimi con aderezo de vinagre y furikake.	\$155
🍣 TUNA TOWER Torre de arroz con kanikama y atún spicy, aguacate, furikake y tobikos.	\$345	AGREGA CAMARÓN + \$45	

Tuna Tower



¡NUEVO! Platos nuevos.
🍣 Nuestras especialidades.

SOPAS Y PASTAS

🍣 JAPANESE PAN NOODLES MIXTO	\$259
Deliciosa pasta japonesa con pollo, res, camarones y verduras, bañada en salsa mayo spicy.	
PASTA YAKISOBA MIXTO	\$209
Pasta yakisoba bañada en salsa pantai con pollo, res, camarón con ajonjolí negro y verduras.	
MISO SHIRU	\$120
Sopa de frijol de soya con cebollín y tofu.	
MISO SHIRU ESPECIAL	\$145
Sopa de frijol de soya con pescado, camarón, cebollín y tofu.	

RAMEN CAMARÓN	\$249
Pasta de huevo en fondo de dashi, acompañado de verduras y camarón tempura.	
RAMEN POLLO	\$229
Pasta de huevo en fondo de dashi y aceite de ajonjolí, verduras y pollo.	
RAMEN PUERCO	\$229
Pasta de huevo en fondo tradicional de miso, aceite de chile, verduras y filete de puerco horneado.	

YAKIMESHI Y GOHAN

GOHAN		
Arroz blanco al vapor.	\$79	\$109
GOHAN NIKKORI	\$99	\$139
Arroz al vapor acompañado de pasta tampico con queso crema, y furikake spicy.		
🍣 TUNA DON		\$255
Arroz gohan con atún, aguacate, masago, seaweed, aderezo spicy y cebollín.		
YAKIMESHI MIXTO	\$129	\$189
Arroz frito con pimienta morrón, zanahoria, pollo, camarón y carne de res.		
KUMO RICE ¡NUEVO!	\$149	\$195
Arroz frito con topping de aguacate, queso crema, esferas de cheese crab y aderezo tampico.		



YAKIMESHI CAMARÓN		
Arroz frito con pimienta morrón, zanahoria y camarones salteados.		
YAKIMESHI CARNE	\$129	\$189
Arroz frito con pimienta morrón, zanahoria y carne de res.		
YAKIMESHI DE MARISCOS	\$149	\$195
Arroz frito con mix de pulpo, camarón y salmón, sazonado con cebollín y ajo.		
YAKIMESHI POLLO	\$129	\$189
Arroz frito con zanahoria, morrón y pollo a la plancha.		
YAKIMESHI VERDURAS	\$119	\$159
Arroz frito con zanahoria y morrón.		
🍣 YAKIMESHI TERIYAKI	\$129	\$189
Arroz frito con pollo en salsa teriyaki.		
YASHAI YAKIMESHI MIXTO	\$149	\$195
Arroz frito con zanahoria, pimienta morrón, cebolla, huevo, carne, pollo y camarón.		
YAKIMESHI NIKKORI ESPECIAL	\$149	\$195
Arroz frito con zanahoria, pimienta morrón, carne, pollo, camarón, champiñones y germinado de soya.		

EXTRAS

ANGUILA	\$35	CHIPOTLE	\$35	POLLO	\$45
SOYA	\$35	QUESO CREMA	\$45	ATÚN	\$65
SALSA MACHA	\$35	TAMPICO	\$45	SALMÓN	\$65
SPICY SAMBAL	\$35	CAMARÓN	\$45	SEAWEED	\$65
SRIRACHA	\$35	CARNE	\$45	IKURA	\$65
ADEREZO WASABI	\$35				

¡NUEVO! Platos nuevos.
🍣 Nuestras especialidades.



ROLLOS FRÍOS

TODOS LOS ROLLOS INDIVIDUALES INCLUYEN MEDIA PORCIÓN DE ENSALADA SUNOMONO, ARROZ GOHAN, FRITO O +\$35 ARROZ MIXTO.

AVOCADO ROLL **2x1** \$259

Por dentro camarón, queso crema, pepino y por fuera aguacate.

CALIFORNIA ROLL **2x1** \$229

Por dentro pasta tampico, pepino, aguacate y por fuera ajonjolí.

DINAMITA **2x1** \$259

Por dentro camarón tempura, aguacate, queso crema, chipotle y por fuera cubierto con masago y topping de tampico.

DUPLEX **2x1** \$259

Por dentro tampico, aguacate, queso crema, pepino y por fuera camarón y salmón.

FILADELFA ROLL **2x1** \$229

Por dentro salmón, queso crema, pepino y por fuera ajonjolí.

KANI KRUNCH **2x1** \$259

Por dentro tampico, queso crema y por fuera aguacate y kanikama frito barnizado con spicy sambal.

MANGUDO **2x1** \$259

Por dentro camarón, aguacate, queso crema y por fuera mango.

POR TEMPORADA.

VEGAN ROLL **2x1** \$259

Por dentro tofu, aguacate, pepino y zanahoria.

NIKKORI MAKI **2x1** \$229

Por dentro queso crema, aguacate, pepino, camarón y por fuera surimi.

ROCA ROLL **2x1** \$259

Por dentro camarón capeado, aguacate y por fuera camarones roca, bañados con salsa de anguila, spicy sambal, cebollín y ajonjolí.

SPICY TUNA ROLL **2x1** \$259

Por dentro tampico y por fuera una mezcla de atún picado con salsa spicy y masago.

NEVADA ROLL **2x1** \$259

Por dentro salmón, pepino y aguacate. Por fuera queso crema.

TUNA ESPECIAL \$259

Por dentro tampico, queso crema, aguacate y por fuera atún con topping de masago mezclado con mayonesa.

ROIZ ROLL \$259

Por dentro camarón empanizado, tampico, queso crema y por fuera aguacate.

SALMON CRUNCH \$259

Por dentro nuestra mezcla base de crunch especial con salmón, cebollín, mayonesa, chile serrano y por fuera aguacate y topping de spicy sambal.

SALMON ROLL \$259

Por dentro queso crema, pepino, aguacate, surimi y por fuera salmón.

SALMON SAMBA \$259

Por dentro, atún, spicy sambal, aguacate y por fuera salmón, bañado con salsa lir.

KO EBI ROLL \$259

Por dentro tampico, aguacate, camarón tempura y por fuera camarón, spicy sambal, salsa de anguila y un toque de sriracha, ajonjolí y cebollín.

VAN HALEN \$259

Por dentro camarón, queso crema, aguacate, y por fuera salmón kanikama.

ROLLOS CALIENTES

TODOS LOS ROLLOS INDIVIDUALES INCLUYEN MEDIA PORCIÓN DE ENSALADA SUNOMONO, ARROZ GOHAN, FRITO O +\$35 ARROZ MIXTO.

CHIPO ROLL **2x1** \$269
Por dentro surimi, aguacate, queso crema y por fuera capeado con topping de tampico y un toque de aderezo chipotle.

MARCO ROLL **2x1** \$269
Por dentro arroz frito, camarón capeado, aguacate, queso crema y por fuera capeado.

FUSIÓN ROLL \$269
Por dentro zanahoria, apio y pollo spicy y por fuera boneless en salsa búfalo.

TRICOLOR \$269
Por dentro camarón empanizado y queso crema, y por fuera aguacate empanizado con topping de tampico.

COSMO CAMARÓN **2x1** \$269
Por dentro camarón, aguacate, queso crema y por fuera empanizado.

COSMO DE POLLO **2x1** \$269
Por dentro pollo frito, queso manchego y por fuera empanizado.

MAIZ ROLL **2x1** \$269
Por dentro surimi, aguacate, queso crema y por fuera empanizado con topping de tampico.

MÉXICO ESPECIAL **2x1** \$269
Por dentro carne de trompo, queso manchego, aguacate, cebollín y por fuera empanizado con un toque de aderezo chipotle.

ROLLOS HORNEADOS

FIRE DRAGON \$279
Por dentro surimi, queso crema y por fuera aguacate con una mezcla gratinada de queso filadelfia, camarón y cebollín con spicy sambal y ajonjolí.

NIKKORI DYNAMITE \$279
Por dentro queso crema, aguacate, kanikama frito y por fuera camarón y kanikama crujiente, mezclado con chipotle.

SAMA ROLL \$279
Por dentro surimi, aguacate y por fuera salmón horneado con mezcla de queso manchego, pulpo, camarón y mayonesa.

NIGIRIS Y SASHIMIS

NIGIRI ATÚN \$77
Pieza de arroz cubierta con corte de atún.

NIGIRI CAMARÓN \$71
Pieza de arroz cubierta con corte de camarón.

NIGIRI SALMÓN \$71
Pieza de arroz cubierta con corte de salmón.

SASHIMI ESPECIAL \$315
De salmón o atún, servido en salsa ponzu yuzu con rodajas de chile serrano.

SASHIMI \$299
Finos cortes de sashimi de salmón o atún con rodajas de chile serrano.



¡NUEVO! **Platillos nuevos.**
☺ **Nuestras especialidades.**

POKE BOWL

Chipotle salmon bowl



POKE CHIPOTLE CRAB & SHRIMP

Base de arroz frito, pepino, aguacate, edamames, zanahoria, queso crema, camarón, tampico, ajonjolí negro y aderezo chipotle.

 \$177  \$239

 CHIPOTLE SALMON BOWL

Croquetas de mix de salmón, tampico y camarón. Base de arroz gohan, aderezo chipotle y toppings de aguacate, germinado de alfalfa, edamames, jicama, wonton y ajonjolí.

\$177 \$239

OMEGA 3 POKE

Base de arroz de coliflor, salmón, atún, aguacate, queso crema, pepino, germen de alfalfa, ajonjolí negro y aderezo spicy.

 \$199  \$265

POKE MANGO AVOCADO SALMON

Base de arroz gohan, aguacate, zanahoria, mango, cebolla caramelizada, cebollín, salmón y ajonjolí negro.

\$177 \$239

POR TEMPORADA.

POKE BOWL: MAKE YOUR OWN

 \$199  \$265

01 ELIGE UNA BASE

Arroz frito
Arroz integral
Arroz de coliflor
Arroz blanco
Jícama
Quinoa
Pepino

02 AGREGA 2 PROTEÍNAS

Tampico
Tofu
Atún
Atún spicy
Camarón
Kanikama
Salmón premium

03 ELIGE 2 ADEREZOS

Spicy sambal
Ponzu
Soya
Chipotle
Aderezo wasabi

04 ELIGE 5 TOPPINGS

Aguacate
Seaweed
Ajonjolí
Camote Frito
Cebollín
Cebolla Caramelizada
Edamames
Germen de Soya

Plátano Frito
Germen de Alfalfa
Queso Crema
Jícama
Semillas de Girasol
Mango (por temporada)

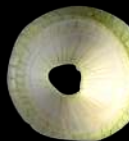
Piña
Zanahoria
Pepino Rallado
Pepitas de Calabaza

¡NUEVO! Platos nuevos.
 Nuestras especialidades.

TEPPANYAKI

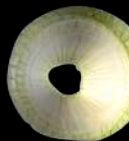
TEPPANYAKI CAMARÓN \$259

Verduras sazonadas con aderezo oriental y camarón + media porción de arroz a elegir (yakimeshi o gohan).



TEPPANYAKI MIXTO \$299

Verduras sazonadas con aderezo oriental, pollo, carne y camarón + media porción de arroz a elegir (yakimeshi o gohan).



TEPPANYAKI VERDURAS \$210

Verduras sazonadas con aderezo oriental + media porción de arroz a elegir (yakimeshi o gohan).



TEPPANYAKI POLLO \$259

Verduras sazonadas con aderezo oriental y pollo + media porción de arroz a elegir (yakimeshi o gohan).



TEPPANYAKI SALMÓN \$299

Verduras sazonadas con aderezo oriental y salmón + media porción de arroz a elegir (yakimeshi o gohan).



TEPPANYAKI DE RES \$265

Verduras sazonadas con aderezo oriental y filete de res + media porción de arroz a elegir (yakimeshi o gohan).

Teppanyaki Salmón



COMBO NIKKORI

\$269

01 ELIGE UNA ENTRADA

2 Kushiages de Manchego

2 Kushiages de Panela

Sopa Miso

03 ELIGE 1 PLATO FUERTE

Teppanyaki Pollo (media porción)

California Roll

Filadelfia Roll

Cosmo Camarón

Cosmo de Pollo

Nevada Roll

Marco Roll

Maiz Roll

Mangudo (por temporada)

Nikkori Maki

NO INCLUYE BEBIDA.

02 ARROZ O ENSALADA

Ensalada sunomono

Arroz gohan

Arroz frito

Yakimeshi Mixto +\$35.



COMBO COCA COLA

\$299

01 ELIGE UNA ENTRADA

2 Kushiages de Manchego

Sopa Miso

03 ELIGE 1 PLATO FUERTE

Teppanyaki Pollo (media porción)

California Roll

Filadelfia Roll

Cosmo Camarón

Cosmo de Pollo

04 ELIGE UNA BEBIDA DE LA FAMILIA COCA COLA

02 ARROZ O ENSALADA

Ensalada Sunomono

Arroz Gohan

Arroz Frito

Yakimeshi Mixto +\$35.

Nevada Roll

Marco Roll

Maiz Roll

Mangudo (por temporada)

Nikkori Maki

POSTRES

CHEESECAKE DE GLORIAS	\$215
CHEESECAKE DE FRESAS	\$215
RED VELVET	\$199
PAY DE GUAYABA	\$199
BANANA TEMPURA	\$133
HELADO TEMPURA	\$133
BROWNIE	\$165



**Combos disponibles de lunes a viernes hasta las 8:00 p. m., excepto días festivos y fechas especiales.*

ALL YOU CAN EAT

Buffet a la carta

LUNES A VIERNES
NIÑOS ADULTOS
\$189 \$329

SÁBADO A DOMINGO
NIÑOS ADULTOS
\$215 \$369

ROLLOS

California Roll
Filadelfia Roll
Nevada Roll
Spicy Tuna Roll
Nikkori Maki
Vegan Roll
Roca Roll
Cosmo Camarón
Cosmo de Pollo
México Especial
Maiz Roll

ENTRADAS

Kushiages de Manchego
Edamames
Egg Roll

SOPAS,
ENSALADAS
Y YAKIMESHI

Miso Shiru
Sunomono
Yakimeshi de Verduras
Yakimeshi de Pollo

PASTA Y
TEPPANYAKI

Teppanyaki Pollo
Teppanyaki de Verdura
Japanese Pan Noodles de Pollo

POSTRE

Banana Tempura
Tempura Helado

INCLUYE UNA
LIMONADA.

*Aplican restricciones

El buffet se sirve en medias porciones, no incluye refill en limonada, no es compartible y aplica solo en comedor (no para llevar), con tiempo máximo de 2 horas desde la compra. Precios varían de lunes a viernes en adultos y niños hasta 10 años. Válido únicamente en sucursales participantes: Nikkori Anáhuac, Nikkori Fashion Drive, Nikkori Cumbres, Nikkori Santa Catarina, Nikkori Saltillo, Nikkori Valle Oriente, Nikkori Nuevo Sur, Nikkori Sendero, Nikkori Vía 02, Nikkori Loreto, Nikkori Lomas, Nikkori Vista Hermosa, Nikkori Antía, Nikkori La Rioja, Nikkori Arcadía, Nikkori Citadel y Nikkori Áuriga.

NIKKORI KIDS

\$179

ARMA TU CAJITA, ELIGE 3:

1/2 ROLLO

(Filadelfia Roll, California Roll
o Cosmo Camarón)

NUGGORIS

(Nuggets de pollo)

CAMARONES ROCA

(1/2 porción)

ARROZ FRITO O GOHAN

KUSHIAGES DE
MANCHEGO

PAPAS A LA FRANCESA

EDAMAMES AL VAPOR

INCLUYE UNA LIMONADA
INFANTIL.

PARTY PACK

SOBRE PEDIDO

El plan perfecto para consentir a tus invitados con sabor Nikkori en cada bocado.

CHAROLAS DE
ROLLOS

CLÁSICA

PREMIUM

\$1,810

\$2,260

Selecciona tu charola y elige
10 rollos, pregunta por los
rollos participantes en clásica
y premium.

ROSCAS

CHICA

GRANDE

\$540

\$810

Rosca chica para 6 personas,
grande para 8 a 10 personas.

Pide con anticipación nuestras charolas de sushi, rosca de sushi, cajitas nikkori kids y complementos para eventos.



Charolas de rollos

*Aplican restricciones

Sobre pedido de 1 - 2 días de anticipación, únicamente en las Suc. Nikkori Loreto, Santa Catarina, Vía 02, Anáhuac, Nuevo Sur, Vista Hermosa, Saltillo, Sendero, San Jerónimo, Citadel, Antía, Vía Cordillera Y Cumbres.

BEBIDAS



AGUA EMBOTELLADA	\$49
AGUA MINERAL	\$55
COCA COLA	\$55
COCA COLA LIGHT	\$55
COCA COLA SIN AZÚCAR	\$55
REFRESCOS EN LATA	\$65

LIMONADA	VASO \$55	JARRA \$149
Natural o mineral.		
LIMONADAS DE SABORES	\$65	\$179
Asiática (jengibre), tamarindo fusión, mango crush, jamaican lemonade, bluemonade, red-rush lemonade (frutos rojos) o pink nikkorade (fresa).		
AGUA DE JAMAICA	\$49	
AGUA DE MANGO	\$49	

CAFÉ

CAFÉ AMERICANO	\$55
CAFÉ EXPRESO	\$45
CAPUCHINO	\$65





nikkori.
Makes me Jappy



@nikkori_sushi