



Lamen Kazu

Japanese Noodle Bar

Elaborado com ingredientes importados, o **LAMEN KAZU** tem um sabor autêntico, do jeito como é no Japão!

NORI
folha de alga marinha processada

WAKAME, KONBU
algas marinhas

CALDO
à base do cozimento de ossos de porco e de frango (exceto os vegetarianos), dando corpo e sabor ao prato! São preparados em 3 tipos: **MISSÔ**, **SHOYU** e **SHIO**

MENMA
finas tiras de bambu em conserva

KIMCHI
apimentadas
acelgas em conserva

SHIRAGA NEGUI
finas tiras brancas da parte nobre da cebolinha

CHASHU
carne de porco cozida em caldo base e marinada em molho shoyu especial



Conheça outros ingredientes:

SHIO sal

SHOYU molho de soja fermentado

MISSÔ pasta de soja fermentada

MOYASHI broto de feijão moyashi

NIRA folha da família da cebola e do alho

YASAI verduras e legumes como repolho, cenoura, cebola, moyashi e nira

KONBU alga marinha

MĀBŌDŌFU tofu ao molho picante com carne de porco

VIEIRA fruto do mar da família do marisco

ABURI CHASHU carne de porco grelhada e temperada com misso especial

KARASHI pasta de mostarda japonesa

NARUTO massa de peixe

BENI SHŌGA gengibre em conserva

RĀYU óleo de gergelim picante

SHICHIMI mix de 7 especiarias, entre pimentas, ervas e alga

GYŌZA massa final com recheio de carne de porco, legumes e nira



No **LAMEN KAZU** são utilizados 3 tipos de missô. Cada um deles recebe o nome e influências da região onde são produzidos, resultando em sabores únicos!

Hokkaido Missô pasta seca com alto teor de malte, teor moderado de sal e aroma mais suaves.

Shinshū Missô produzido com as mesmas proporções de arroz e soja, resultando em uma cor mais clara e teor de sal de 12%.

Kyūshū Mugi Missô produzida a partir da mistura de malte, trigo e soja, resultando no missô de cevada. Possui baixo teor de sal e sabor mais doce e aroma mais rico.



LAMEN ラーメン

PEÇA KAIKAMA
um refil de 75g a mais
de macarrão!

11,90

1

Selecione entre os
3 tipos de CALDO:

MISSÔ

macarrão em caldo temperado
com MISSÔ, alho, gengibre
e glutamato monossódico

SHOYU

macarrão em caldo temperado
com SHOYU, pimenta-do-reino
e glutamato monossódico

SHIO

macarrão em caldo temperado
com SAL, óleo de gergelim
e glutamato monossódico

2

Em seguida, escolha
uma das 4 variações
de toppings:

TRADICIONAL

8 toppings: menma, moyashi,
nira, algas marinhas, cebolinha,
1 fatia de chashu e gergelim

CHASHU

TRADICIONAL +
3 fatias de chashu

NEGUI

TRADICIONAL + shiraga negui
levemente temperado com
pimenta-do-reino e óleo
de gergelim picante

YASAI

TRADICIONAL + repolho,
cenoura e cebola refogados e
levemente temperados com sal

Na falta de algum ingrediente, este será substituído
por outro.

MISSÔ LAMEN TRADICIONAL 味噌ラーメン



53,50

MISSÔ CHASHU LAMEN 味噌チャーシュー



61,70

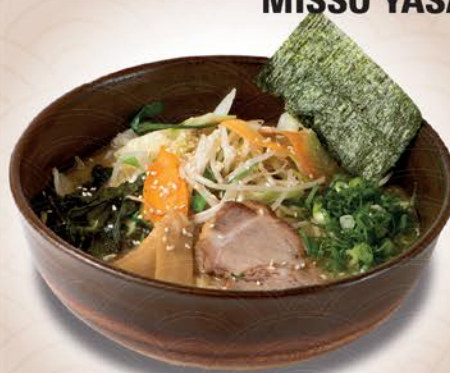
**MAIS
VENDIDO**

MISSÔ NEGUI LAMEN 味噌ねぎ



61,70

MISSÔ YASAI LAMEN 味噌野菜



66,50

ADICIONE + TOPPING!

ovo, cebolinha, manteiga,
milho, nirá ou moyashi

6,00

LAMEN ラーメン

ADICIONE + TOPPING!

chashu, shiraga,
menma, kimchi, tofu,
nori ou konbu

8,20

SHOYU LAMEN TRADICIONAL
醤油ラーメン



50,20

SHIO LAMEN TRADICIONAL
塩ラーメン



49,00

SHOYU CHASHU LAMEN
醤油チャーシュー



58,40

SHIO CHASHU LAMEN
塩チャーシュー



57,20

SHOYU NEGUI LAMEN
醤油ねぎ



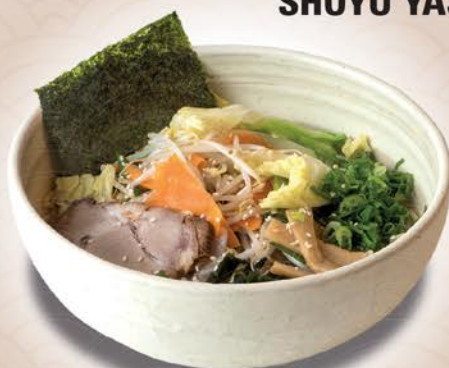
58,40

SHIO NEGUI LAMEN
塩ねぎ



57,20

SHOYU YASAI LAMEN
醤油野菜



63,20

SHIO YASAI LAMEN
塩野菜



62,00

LAMEN SAZONAL 季節メニュー



HOKKAIDO MISSÔ LAMEN 北海道味噌ラーメン

67,80

Caldo a moda de Hokkaido (norte do Japão), temperado com alho, gengibre e glutamato monossódico + macarrão acrescidos dos toppings: menma, moyashi, nira, algas marinhas, cebolinha, 1 fatia de chashu, gergelim, milho, manteiga e Narutomaki

ADICIONE + TOPPING!

ovo, cebolinha, manteiga, milho, nirá ou moyashi

6,00

ADICIONE + TOPPING!

chashu, shiraga, menma, kimchi, tofu, nori ou konbu

8,20

PEÇA KAIKIDAMA

um refil de 75g a mais de macarrão!

11,90

***** ACOMPANHAMENTOS IMPERDÍVEIS!! *****



KARA AGUE

から揚げ

24,90

Suculentos pedaços de frango empanados e fritos



GYŌZA

餃子

23,00 - 34,50

P: 3 unidades G: 5 unidades

Pasteizinhos de massa fina, recheados com carne de porco, legumes e nira, cozidos no vapor e grelhados



LAMEN PICANTE ラーメン



SHIO TAN TAN LAMEN
塩タンタンラーメン

54,90

Caldo de sal, temperado com óleo de gergelim e glutamato monossódico + macarrão, e acrescido dos toppings: chashu moído picante, moyashi, nira, cebolinha e gergelim



KARA MISSÔ LAMEN
辛味噌ラーメン

62,00

Caldo picante de missô, temperado com alho, gengibre e glutamato monossódico + macarrão, e acrescido dos toppings: menma, moyashi, nira, algas marinhas, cebolinha, 1 fatia de chashu, gergelim, shiraga, cebolinha e kimchi



SHOYU MĀBŌ LAMEN
醤油麻婆ラーメン

54,90

Caldo de shoyu, temperado com pimenta-do-reino e glutamato monossódico + macarrão, mābōdōfu e cebolinha



ADICIONE MAIS SABOR
AO SEU LAMEN!

MISSÔ ABURI CHASHU
味噌炙りチャーシュー

25,50

Carne de porco marinada em missô especial e grelhada

TOPPING
ESPECIAL



LAMEN VEGETARIANO ベジタリアンラーメン

SHIO YASAI VEGETARIANO ベジタリアン塩ラーメン



55,90



Caldo de sal, temperado com alho, gengibre, óleo de gergelim e glutamato monossódico + macarrão acrescidos dos toppings: menma, algas marinhas, cebolinha, repolho, cenoura, cebola, moyashi e nira refogados, e levemente temperados com sal

MISSÔ LAMEN VEGETARIANO ベジタリアン味噌ラーメン



60,40



Caldo de missô temperado com alho, gengibre, extrato de shitake e glutamato monossódico + macarrão, tofu, cebolinha, algas marinhas, gergelim, cenoura, moyashi, nira, chingensai refogados, e levemente temperados com sal e curry

LAMEN DE VERÃO 夏メニュー

SHOYU HIYASHI CHŪKA 醤油冷やし中華



63,20



Macarrão frio com toppings de tomate, pepino, chashu, moyashi, crepe de ovo, algas marinhas, gergelim e karashi; regado com delicioso caldo frio de shoyu, temperado com sal, açúcar, óleo de gergelim, vinagre de arroz e caldo de galinha

GOMA MISSÔ HIYASHI CHŪKA 胡麻味噌冷やし中華



65,00



Macarrão frio com toppings de tomate, pepino, chashu, moyashi, kanikama, ovo cozido e nori; regado com delicioso caldo frio de missô e gergelim

LAMEN DE MEIA ESTAÇÃO 夏メニュー



HOKKAIDO MISSÔ TSUKEMEN 北海道味噌つけ麺

65,00

Macarrão grosso com konbu, nori, aburi chashu, chingensai e ovo como acompanhamentos, servidos separados do caldo de missô hokkaido, e em temperatura ideal para todos os momentos



DONBURI 丼物



CHASHUDON
チャーシュー丼

31,90 - 46,20
MINI NORMAL

(somente arroz) (com salada e sopinha)

Chashu em cubos sobre arroz branco com molho agri-doce de shoyu, temperado com sal e pimenta-do-reino, salpicado com cebolinha



MĀBŌDON
麻婆丼

33,00 - 47,20
MINI NORMAL

(somente arroz) (com salada e sopinha)

Tofu cozido com chashu moído em molho picante sobre arroz branco, salpicado com cebolinha



KARA AGUEDON
唐揚げ丼

31,90 - 46,20
MINI NORMAL

(somente arroz) (com salada e sopinha)

Suculentos pedaços de frango kara ague sobre arroz branco com molho tonkatsu e maionese, salpicados com alga nori

CHĀHAN
チャーハン

33,00 - 43,00
(1/2 porção) (1 porção)

KIMCHI CHĀHAN
キムチチャーハン

35,00 - 45,80
(1/2 porção) (1 porção)

ARROZ BRANCO
白ご飯

9,00 - 10,00
(1/2 porção) (1 porção)



Chāhan: arroz frito com ovo, chashu, naruto, cebolinha e cebola, temperado com sal, pimenta-do-reino e shoyu; e decorado com conserva de gengibre + sopinha a base de sal ou salada (exceto 1/2 porção)

APERITIVOS 前菜



NOVO!!

AGUE DOFU
揚げ豆腐

13,00



KIMCHI
キムチ

8,20



SALADA
サラダ

8,20



EDAMAME
枝豆

18,00



SHUMAI
シュウマイ

29,80



NIKUMAN
肉まん

8,50

(unidade)
bovino ou suíno



TAKOYAKI
たこ焼き

31,00



BAN CHASHU
番チャーシュー

24,50



**MABŌDŌFU/
PIRIKARA CHASHU**
(sem tofu, mais picante)
麻婆豆腐/ピリ辛茶種

23,00/13,00



SOPINHA (SHIO)
スープ

9,40



BENI SHŌGA
紅生姜

6,00



HARUMAKI
はるまき

22,00

carne+legumes
ou legumes



NIKU YASAI ITAME
肉野菜炒め

34,80

Com carne e mais temperado
(aprox. 300g)



YASAI ITAME
野菜炒め

13,00

Sem carne, levemente temperado com sal
(aprox. 150g)



GYŌZA
ギョウザ

23,00 - 34,50

P: 3 unidades G: 5 unidades



KARA AGUE
唐揚げ

24,90

BEBIDAS お飲み物

ÁGUA (SEM ou COM GÁS) 5,60

REFRIGERANTE (NORMAL ou ZERO) 7,20

COCA-COLA / GUARANÁ

SCHWEPES CITRUS/SODA 7,20

H2OH LIMÃO 7,50

SUCO (LATA) 7,50

UVA / PÊSSEGO / MARACUJÁ

SUCO NATURAL DE LARANJA 9,00

ICE TEA KAZU 7,50

CHÁ PRETO - OPÇÃO DE SABOR:
LIMÃO SICILIANO ou CRANBERRY

CHÁ JAPONÊS "OI OCHA" ITOEN 16,00

VERDE (RYOKUCHA), VERDE FORTE (KOI AJI),
CEVADA (MUGICHA) ou VERDE COM PÊSSEGO (PEACH)

ÁGUA DA CASA (água filtrada)

CERVEJA ビール

BOHEMIA (long neck) 10,50

STELLA ARTOIS (long neck) 10,50

ORIGINAL (long neck) 10,50

HEINEKEN (long neck) 12,00

KIRIN ICHIBAN (long neck) 13,00

ASAHI BEER (LATA 330ml) 21,00

CERVEJA CLARA, ESTILO AMERICAN LAGER

CERVEJA ARTESANAL ESPECIAL

(VERIFIQUE COM O ATENDIMENTO AS OPÇÕES, VALORES E PROMOÇÕES)



Drink alcoólico

CHU HI
麻婆井

26,00

Refreshante bebida
preparada com água tônica,
suco de limão siciliano,
shōchū e muito gelo!

CONSULTE
DISPONIBILIDADE



SAKERINHA
麻婆井酒ドリンク

12,00 (mini) - 25,00

Caipirinha na versão Kazu!
Feita com limão tahiti,
saquê e muito gelo!

SAQUÊ 酒

O saquê é uma bebida tradicional japonesa resultante da fermentação de uma mistura de arroz do tipo Sakamai, água e kōji (arroz fermentado com o fungo *aspergillus oryzae*). A qualidade da água é determinante para a qualidade de um saquê, assim como o grau de polimento do arroz e a adição do álcool destilado (Futsūshū e Honjōzō) trazem mais aroma e complexidade à bebida.



TAKASHIMIZU SEISEN

ORIGEM AKITA, JAPÃO

CATEGORIA FUTSŪSHŪ

POLIMENTO 65%

CLASSIFICAÇÃO SUAVEMENTE SECO

TEOR ALCÓOLICO 15% a 16%

AROMA FRUTADO DA MAÇÃ

DOSE 200ML **43,00**

DOSE SHORT 125ML **28,00**



TAKASHIMIZU KARAKUCHI

ORIGEM AKITA, JAPÃO

CATEGORIA FUTSŪSHŪ

POLIMENTO 65%

CLASSIFICAÇÃO SECO

TEOR ALCÓOLICO 15% a 16%

AROMA FRUTADO DA MAÇÃ

DOSE 200ML **43,00**

DOSE SHORT 125ML **28,00**



NANBU BIJIN KARAKUCHI

ORIGEM IWATE, JAPÃO

CATEGORIA HONJŌZŌ

POLIMENTO 60%

CLASSIFICAÇÃO SECO

TEOR ALCÓOLICO 15,8%

AROMA LEVEMENTE DEFUMADO

DOSE 200ML **58,00**

DOSE SHORT 125ML **37,00**



SAWANOTSURU JŌSEN

ORIGEM HYŌGO, JAPÃO

CATEGORIA HONJŌZŌ

POLIMENTO 70%

CLASSIFICAÇÃO SECO

TEOR ALCÓOLICO 15,5%

HARMONIZA COM VÁRIOS PRATOS

DOSE 200ML **37,00**

DOSE SHORT 125ML **26,00**



ICHINOKURA KARAKUCHI

ORIGEM MIYAGI, JAPÃO

CATEGORIA HONJŌZŌ

POLIMENTO 65%

CLASSIFICAÇÃO SECO

TEOR ALCÓOLICO 15% a 15,9%

LEVE DE AROMAS FRESCOS

DOSE 200ML **51,00**

DOSE SHORT 125ML **35,00**



OTOKOYAMA CHŌKARAKUCHI

ORIGEM AOMORI, JAPÃO

CATEGORIA JUNMAI

POLIMENTO 65%

CLASSIFICAÇÃO SUPER SECO

TEOR ALCÓOLICO 15%

FÁCIL DE HARMONIZAR COM OS PRATOS

DOSE 200ML **61,00**

DOSE SHORT 125ML **39,00**

SHŌCHŪ 焼酎

O shōchū é uma bebida destilada obtida a partir de cereais, cevada ou batata-doce, resultando em bebidas de sabor e aroma particulares. De teor alcoólico de 25%, sendo mais encorpado que o saquê, é uma bebida muito apreciada como entrada, ou para acompanhar aperitivos e refeições.



KURO UMA

ORIGEM MIYAZAKI, JAPÃO

Produzido com os melhores grãos de trigo e cevada, e envelhecido por 3 anos. É considerado um dos melhores shōchū do Japão. De sabor forte, e aroma distinto e encorpado.

DOSE **41,00**



ICHIKO

ORIGEM OITA, JAPÃO

Produzido com cevada, possui sabor forte e característico de um shochu.

DOSE **33,00**

*** APRECIE UM BOM DRINK DE SHŌCHŪ ***

PURO

COM GELO

**COM GELO
E LIMÃO**



**COM ÁGUA
QUENTE**

para 1 parte
de shōchū,
coloque
1 1/2 de água

**COM CHÁ
VERDE***

**COM SUCO
DE FRUTA***

* Sucos e chás serão cobrados à parte. Consulte as opções.

SOBREMESAS ESPECIAIS スペシャルデザート



CHOUX CREAM
シュークリーム

11,00

Massa leve e crocante de carolina recheada com delicioso creme pâtissier



LEVE PARA A CASA!
(embalado individualmente)



SORVETE LAMEN KAZU
アイスクリーム

16,00

MATCHÁ / CHOCOLATE BELGA /
LEITE CONDENSADO COM RASPAS
DE LIMÃO / MISSÔ

NOVO!!



SORVETE DE MOCHI
もちアイスクリーム

11,00

MATCHÁ / CHOCOLATE /
MORANGO / DOCE DE LEITE
Sorvete envolto em uma fina
massa de mochi

NOVO!!

PROMOÇÕES:

CHOUX CREAM BOX:
PAGUE 5, LEVE 6
OU
PAGUE 10, LEVE 12.

VERIFICAR DISPONIBILIDADE
DO PRODUTO.

NOVIDADES:

 **LamenKazu**

 **lamen_kazu**

 **Lamen Kazu**
Japanese Noodle Bar

 **KAZU**
RESTAURANTE

 **KAZU CAKE**
CONFEITARIA
ARTESANAL

Lamen Kazu



Liberdade · T. (11) 3277-4286
Rua Thomaz Gonzaga, 87
CEP 01506-020