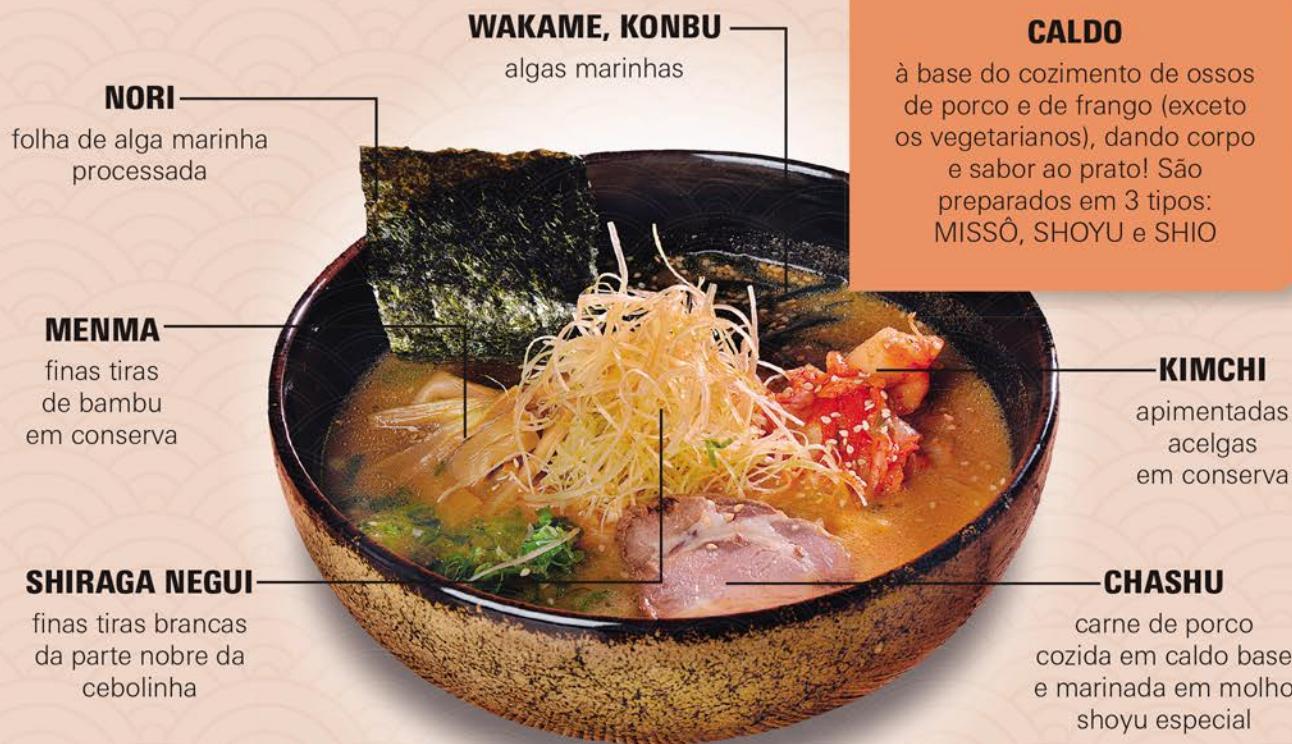




Lamen Kazu

Japanese Noodle Bar

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



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

KIMCHI
apimentadas
acelgas
em conserva

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

MÂBÔDÔFU tofu ao molho picante com carne de porco

ABURI CHASHU carne de porco grelhada e temperada com missô especial

KARASHI pasta de mostarda japonesa

NARUTO massa de peixe

BENI SHÔGA gengibre em conserva

RÂYU óleo de gergelim picante

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

GYÔZA 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.

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

Kyûshû 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

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.

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

11,90

TRADICIONAL



MISSÔ LAMEN TRADICIONAL
味噌ラーメン

53,50

TRADICIONAL
+ CHASHU



MISSÔ CHASHU LAMEN
味噌チャーシュー

61,70

MAIS VENDIDO

TRADICIONAL
+ SHIRAGÁ NEGUI



MISSÔ NEGUI LAMEN
味噌ねぎ

61,70

TRADICIONAL
+ YASAI



MISSÔ YASAI LAMEN
味噌野菜

66,50

ADICIONE + TOPPING!
ovo, cebolinha, manteiga,
milho, nirá, moyashi ou
narutomaki

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



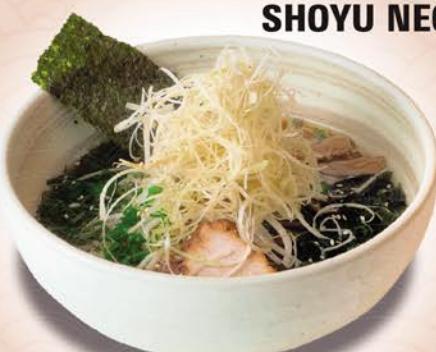
SHIO CHASHU LAMEN 塩チャーシュー

57,20



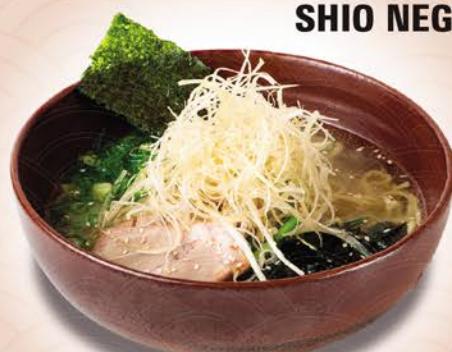
SHOYU NEGUI LAMEN 醤油ねぎ

58,40



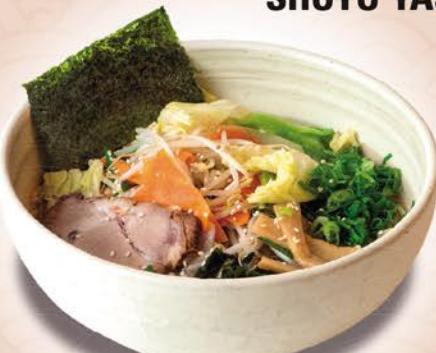
SHIO NEGUI LAMEN 塩ねぎ

57,20



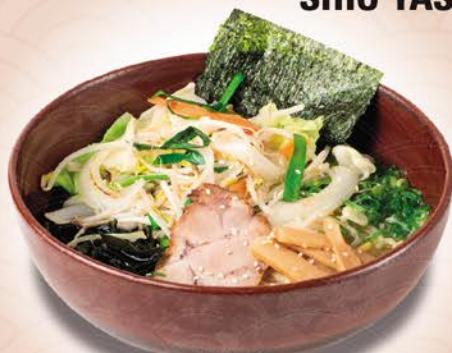
SHOYU YASAI LAMEN 醤油野菜

63,20



SHIO YASAI LAMEN 塩野菜

62,00



LAMEN SAZONAL 季節メニュー



KYŪSHŪ MUGUI MISSÔ ABURI LAMEN 九州麦味噌炙りチャーシューラーメン

67,80

Caldo de missô branco com trigo da região de Kyūshū (sul do Japão), temperado com alho, gengibre e glutamato monossódico + macarrão, acrescidos dos toppings: menma, moyashi, nira, algas marinhas, cebolinha, gergelim, ovo cozido e 2 fatias de aburi chashu

ADICIONE + TOPPING!

ovo, cebolinha, manteiga, milho, nirá, moyashi ou narutomaki

6,00

ADICIONE + TOPPING!

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

8,20

PEÇA KAITAMA

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



GYÔZA

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, 1 fatia de chashu, cebolinha, shiragá, kimchi e gergelim



SHOYU MÂBÔ LAMEN

醤油麻婆ラーメン

54,90

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



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



MISSÔ LAMEN VEGETARIANO

ベジタリアン味噌ラーメン



60,40



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

Caldo de missô temperado com alho, gengibre, extrato de shitake e glutamato monossódico + macarrão, tofu, shimeji, 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



GOMA MISSÔ HIYASHI CHŪKA

胡麻味噌冷やし中華

65,00



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

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

LAMEN DE MEIA ESTAÇÃO 夏メニュー

HOKKAIDO MISSÔ TSUKEMEN

北海道味噌つけ麺

NOVO!!

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

MISSÔ MAZEMEN

味噌ませ麺



63,80



NOVO!!

Macarrão com chashu moído picante, milho, cebolinha, shiragá negui, ovo e nori. O molho quente de missô com gergelim suavemente doce e picante, misturado aos ingredientes é que dá ao prato o nome que leva: Mazemen.

Maze=misturar Men=macarrão

DONBURI 丼物



CHASHUDON

チャーシュー丼

31,90 - 46,20

MINI

NORMAL

(1/2 porção, sem acompanhamentos)

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

47,20

NORMAL

(com salada e sopinha)



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



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)



Chahan: 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

ENTRADINHA
Nº1!



APERITIVO CHASHU
おつまみ チャーシュー

9,80



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
バンチャーシュー
24,50



MABODŌFU
麻婆豆腐 **23,00**

PIRIKARA CHASHU
(sem tofu, mais picante)
ピリ辛チャーシュー **15,00**



SOPINHA (SHIO)
スープ
9,40



BENI SHŌGA
紅生姜
6,00



HARUMAKI
はるまき
22,00
queijo 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



KARA AGUE
唐揚げ
24,90

NOVO!!

BEBIDAS お飲み物



ÁGUA (SEM ou COM GÁS) **6,90**

REFRIGERANTE (NORMAL ou ZERO) **8,50**

COCA-COLA / GUARANÁ / TÔNICA

SCHWEPPES CITRUS/SODA **8,50**

H2OH LIMÃO **8,50**

SUCO (LATA) **8,50**

UVA / PÊSSEGO / MARACUJÁ

SUCO NATURAL DE LARANJA **10,50**

ICE TEA KAZU **10,00**

CHÁ PRETO - OPÇÃO DE SABOR:
LIMÃO SICILIANO ou CRANBERRY

CHÁ JAPONÊS "OI OCHA" ITOEN **23,00**

VERDE (RYOKUCHA) ou CEVADA (MUGICHA)

TROPIKAZU drink sem álcool **25,00**

(suco de laranja, polpa de morango, citrus e chá preto)

CERVEJA ビール

CORONA EXTRA (long neck) **15,00**

STELLA ARTOIS (long neck) **13,00**

ORIGINAL (long neck) **13,00**

HEINEKEN (long neck) **15,00**

ASAHI BEER (LATA 330ml) **25,00**
CERVEJA CLARA, ESTILO AMERICAN LAGER

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



Drink alcoólico

CHU HI

レモンチューハイ

29,00 Refrescante bebida preparada com água tônica, suco de limão siciliano, Shochu e muito gelo!

CONSULTE
DISPONIBILI-
LIDADE



SAKETON

酒トン

34,00

Refrescante bebida que leva como base o saquê, água tônica e gelo.

FRUTAS VERMELHAS ou CAPIM LIMÃO

Drink alcoólico



SAKERINHA

酒ピリーニャ

29,00

Caipirinha na versão Kazu!
Morango ou limão, com saquê, açúcar e gelo.

Drink alcoólico



CONSULTE OUTRAS OPÇÕES DE DRINKS

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 **46,00**

DOSE SHORT 125ML **31,00**



TAKASHIMIZU KARAKUCHI

ORIGEM AKITA, JAPÃO

CATEGORIA FUTSŪSHŪ

POLIMENTO 65%

CLASSIFICAÇÃO SECO

TEOR ALCÓOLICO 15% a 16%

AROMA FRUTADO DA MAÇÃ

DOSE 200ML **46,00**

DOSE SHORT 125ML **31,00**



SAWANOTSURU JŌSEN

ORIGEM HYŌGO, JAPÃO

CATEGORIA HONJŌZŌ

POLIMENTO 70%

CLASSIFICAÇÃO SECO

TEOR ALCÓOLICO 15,5%

HARMONIZA COM
VÁRIOS PRATOS

DOSE 200ML **46,00**

DOSE SHORT 125ML **31,00**



ICHINOKURA KARAKUCHI

ORIGEM MIYAGI, JAPÃO

CATEGORIA HONJŌZŌ

POLIMENTO 65%

CLASSIFICAÇÃO SECO

TEOR ALCÓOLICO 15% a 15,9%

LEVE DE AROMAS FRESCOS

DOSE 200ML **63,00**

DOSE SHORT 125ML **48,00**

SHŌCHŪ 烧酎

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 alcóolico 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 **43,00**



ICHIKO

ORIGEM OITA, JAPÃO

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

DOSE **38,00**

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

PURO



COM ÁGUA QUENTE

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

COM GELO

COM GELO E LIMÃO

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

EXPERIMENTE!

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



PROMOÇÕES:

CHOUX CREAM BOX:

PAGUE 5, LEVE 6

ou

PAGUE 10, LEVE 12.

Verificar disponibilidade
do produto.

NOVIDADES:

LamenKazu

lamenkazuoficial

Lamen Kazu

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

