



Lamen Kazu

Restaurante Japonês

Conheça os ingredientes do LAMEN KAZU
tem um sabor autêntico, do jeito como é no Japão!

WAKAME, KOMBU
Algas marinhas

NORI
Folha de alga marinha
processada

MEN
Macarrão original do Kazu,
espessos, levemente ondulados
e possuem uma textura macia
que é excelente para nosso
caldo rico

MENMA
Finas tiras de bambu
em conserva

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

CALDO
Preparado com dashi de kombu,
ossos de porco e frango, copa lombo,
panceta suína e legumes, cozido mais
de 4 horas para extrair o máximo de
umami

1. Escolha entre os 3 tipos de CALDO

Missô 味噌

Caldo temperado com MISSÔ,
uma pasta fermentada
japonesa feita de soja, é rico
em sabor e nutrientes

Shoyu 醤油

Caldo temperado com SHOYU,
feito a partir de soja e trigo, e o
seu sabor é umami, equilibrando
o salgado e o doce suavemente

Shio 塩

Caldo temperado com SAL,
óleo de gergelim, é leve e claro

2. Em seguida, escolha uma das 4 variações de toppings:

TRADICIONAL

7 toppings: menma,
moyashi, algas marinhas,
nori, cebolinha, 1 fatia de
chashu e gergelim

CHASHU

TRADICIONAL +
3 fatias de chashu

YASSAI

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

KAZU

Toppings especiais:
menma, shiraga negui,
cebolinha, nori, 1 ovo,
1 fatia de aburi chasu
e chashu picado

Caso algum ingrediente esteja indisponível, ele poderá ser substituído



Peça Kaedama 替え玉
Um refil de 75g de
macarrão
R\$ **11,90**

Missô LAMEN

ADICIONE + TOPPING!

R\$ **6,00**



MANTEIGA



OVO



CEBOLINHA



MILHO



NARUTO



NIRA



MOYASHI

R\$ **8,20**



SHIRAGA NEGUI



CHASHU



KIMCHI



MENMA



NORI



TOFU



KOMBU



MISSÔ LAMEN TRADICIONAL
味噌ラーメン
R\$ **53,50**



MISSÔ KAZU LAMEN
味噌KAZUラーメン
R\$ **75,50**



MISSÔ YASAI LAMEN
味噌野菜
R\$ **66,50**



MISSÔ CHASHU LAMEN
味噌チャーシュー
R\$ **61,70**

Nosso caldo é preparado com os melhores ingredientes para um sabor concentrado.
Se desejar um sabor mais suave, peça ao nosso garçom um caldo para diluir

Shoyu LAMEN

SHOYU LAMEN TRADICIONAL

醤油ラーメン

R\$ 50,20



SHOYU KAZU LAMEN

醤油KAZUラーメン

R\$ 72,20



SHOYU YASSAI LAMEN

醤油野菜

R\$ 63,20



SHOYU CHASHU LAMEN

醤油チャーシュー

R\$ 58,40



Shio LAMEN

SHIO LAMEN TRADICIONAL

塩ラーメン

R\$ 49,00



SHIO KAZU LAMEN

塩KAZUラーメン

R\$ 71,00



SHIO YASSAI LAMEN

塩野菜

R\$ 62,00



SHIO CHASHU LAMEN

塩チャーシュー

R\$ 57,20



LAMEN sazonal



HOKKAIDO MISSÔ LAMEN

R\$ 67,80

北海道味噌ラーメン

Macarrão com caldo a moda de Hokkaido (norte do Japão), temperado com alho e gengibre, acrescido dos toppings: menma, moyashi, nira, algas marinhas, nori, cebolinha, 1 fatia de chashu, milho, manteiga, naruto e gergelim

Peça Kaedama 替え玉

Um refil de 75g de macarrão

R\$ 11,90

ADICIONE + TOPPING!

Ovo, cebolinha, manteiga, milho, nirá, moyashi ou naruto

R\$ 6,00

ADICIONE + TOPPING!

Chashu, shiraga, menma, kimchi, tofu, nori ou kombu

R\$ 8,20



PRATO DE VERÃO

SHOYU HIYASHI CHUKA

R\$ 63,20

醤油冷やし中華

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



PRATO DE VERÃO

GOMA MISSÔ HIYASHI CHUKA

R\$ 65,00

胡麻味噌冷やし中華

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



HOKKAIDO MISSÔ TSUKEMEN

R\$ 65,00

北海道味噌つけ麺

Macarrão grosso com algas marinhas, nori, aburi chashu, chiguensai e ovo como acompanhamentos, servidos separados do caldo quente de missô Hokkaido. Como comer: Mergulhe o macarrão e acompanhamentos no caldo quente e aproveite

Nosso caldo é preparado com os melhores ingredientes para um sabor concentrado.
Se desejar um sabor mais suave, peça ao nosso garçom um caldo para diluir

LAMEN picante



SHIO TAN TAN LAMEN

塩タンタンラーメン

Macarrão com caldo de sal, temperado com óleo de gergelim, e acrescido dos toppings: chashu moído picante, moyashi, nira, cebolinha e gergelim

R\$ 54,90



MISSÔ MAZEMEN

味噌まぜ麺

Macarrão com chashu moído picante, milho, cebolinha, shiraga negui, ovo e nori. Temperado com o molho quente de missô com gergelim suavemente doce e picante. Misture bem antes de comer! (Maze = misturar, Men = macarrão)

R\$ 63,80



KARA MISSÔ LAMEN

辛味噌ラーメン

Macarrão com caldo picante de missô, temperado com alho, gengibre, e acrescido dos toppings: menma, moyashi, nira, algas marinhas, nori, 1 fatia de chashu, cebolinha, shiraga negui, kimchi e gergelim

R\$ 62,00

LAMEN Vegetariano



MISSÔ LAMEN VEGETARIANO

ベジタリアン味噌ラーメン

Macarrão com caldo de missô temperado com alho, gengibre, extrato de shitake, tofu, shimeji, cebolinha, algas marinhas, nori, gergelim e cenoura, moyashi, nira, chingensai refogados, e levemente temperados com sal e curry

R\$ 60,40



SHIO LAMEN VEGETARIANO

ベジタリアン塩ラーメン

Macarrão com caldo de sal, temperado com alho, gengibre, óleo de gergelim acrescidos dos toppings: menma, algas marinhas, nori, cebolinha, gergelim e repolho, cenoura, cebola, moyashi, nira refogados levemente temperados com sal

R\$ 55,90

Acompanhamentos imperdíveis



Gyoza
餃子

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

R\$ 23,00
(3 unidades)

R\$ 34,50
(5 unidades)



Karaague
唐揚げ

Suculentos pedaços de frango empanados e fritos

R\$ 30,00



Missô Aburi Chashu

Carne de porco marinada em missô especial e grelhada

R\$ 25,90



R\$ 8,20

KIMCHI



R\$ 15,00

SALADA



R\$ 18,00

EDAMAME



R\$ 10,00

SOPINHA



R\$ 13,00

YASAI ITAME



Acompanha a salada ou sopa de sal

CHAHAN
チャーハン

R\$ 33,00
(1/2 porção)

R\$ 43,00
(1 porção)

KIMCHI CHAHAN
キムチチャーハン

R\$ 35,00
(1/2 porção)

R\$ 45,80
(1 porção)

ARROZ BRANCO
白ご飯

R\$ 9,00
(1/2 porção)

R\$ 10,00
(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)

Bebidas

ÁGUA (SEM OU COM GÁS)

R\$ 7,00

REFRIGERANTE (NORMAL ou ZERO)

COCA-COLA / GUARANA / TÔNICA

R\$ 8,50

SCHWEPPES CITRUS/SODA

R\$ 8,50

H2OH LIMÃO

R\$ 8,50

SUCO (LATA)

UVA / PÊSSEGO / MARACUJA

R\$ 8,50

ICE TEA KAZU

LIMÃO / CRANBERRY

R\$ 12,00

Oi OCHA RYOKU-CHA (CHÁ VERDE)

MAIS VENDIDO NO JAPÃO 500ml PET

R\$ 25,00



0,0%
zero alcohol

R\$ 25,00

TROPIKAZU

Suco de laranja, polpa de morango, citrus e chá preto



R\$ 29,90

LEMON CHU HI

レモンチューハイ

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



Kazu
ORIGINAL DRINK

R\$ 34,00

SAKETON

酒トン

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

FRUTAS VERMELHAS ou CAPIM LIMÃO

STELLA ARTOIS (long neck) 330ml

R\$ 16,00

HEINEKEN (long neck) 330ml

R\$ 16,00

ORIGINAL (long neck) 300ml

R\$ 14,00

CORONA (long neck) 300ml

R\$ 15,00

CERVEJA ARTESANAL ESPECIAL

Verifique com o atendimento as opções



R\$ 29,00

SAKERINHA

酒ピリーニャ

Caipirinha com sake. Feita com limão tahiti ou morango, saquê e muito gelo!

Sake

日本酒

O Sake é o icônico vinho de arroz do Japão, produzido por um delicado processo de fermentação com arroz premium, água pura e koji. Suave, aromático e rico em umami, harmoniza perfeitamente com a culinária japonesa. Desfrute dele gelado ou quente para realçar sua experiência gastronômica



Combina
com Missô
Lamen

**OZE NO YUKIDOKE
JUNMAI**

Dose 200ml

R\$ **100,00**

Dose short 125ml

R\$ **70,00**



Combina
com Shoyu
Lamen

**TAKASHIMIZU
KARAKUCHI**

Dose 200ml

R\$ **60,00**

Dose short 125ml

R\$ **42,00**



Combina
com Shio
Lamen

**SAWANOTSURU
JOSEN HONJOZO**

Dose 200ml

R\$ **35,00**

Dose short 125ml

R\$ **25,00**

Shochu

焼酎

O Shochu é uma tradicional bebida destilada japonesa, feita a partir de ingredientes como açúcar mascavo, arroz ou cevada. Possui um aroma rico e um sabor suave e complexo, que varia de acordo com o ingrediente base. Pode ser apreciado puro, com gelo ou diluído em água para realçar sua profundidade e caráter



Combina
com Missô
Lamen

Lento | Açúcar Mascavo

Dose 100ml

R\$ **38,00**



Combina
com Shoyu
Lamen

Hakutake Shiro | Arroz

Dose 100ml

R\$ **38,00**



Combina
com Shio
Lamen

ICHIKO Silhouette | Cevada

Dose 100ml

R\$ **38,00**

Sobremesas



R\$ 18,00

CHOUX CREAM

Massa leve e crocante de carolina
recheada com delicioso creme pâtissier



R\$ 16,00

SORVETE LAMEN KAZU

MATCHÁ / CHOCOLATE BELGA /
LEITE CONDENSADO COM RASPAS
DE LIMÃO



R\$ 14,00
cada sabor

SORVETE DE MOCHI

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

**ACOMPANHE NOSSO INSTAGRAM PARA
SABER NOVIDADES!**

 @lamenkazuoficial

Menu Combo

(apenas dias da semana)

1. Selecione seu Lamen:



Missô 味噌

TRADICIONAL R\$ 53,50
味噌ラーメン

KAZU R\$ 75,50
味噌KAZUラーメン

YASAI R\$ 66,50
味噌野菜

CHASHU R\$ 61,70
味噌チャーシュー

Shoyu 醤油

TRADICIONAL R\$ 50,20
醤油ラーメン

KAZU R\$ 73,20
醤油KAZUラーメン

YASAI R\$ 63,20
醤油野菜

CHASHU R\$ 58,40
醤油チャーシュー

Shio 塩

TRADICIONAL R\$ 49,00
塩ラーメン

KAZU R\$ 71,00
塩KAZUラーメン

YASAI R\$ 62,00
塩野菜

CHASHU R\$ 57,20
塩チャーシュー

2. Em seguida, escolha seu combo:



Combo 1 R\$ 25,00

3 uni. de gyoza e
1 refrigerante ou água



Combo 3 R\$ 25,00

3 uni. de karaague e
1 refrigerante ou água

Combo 2 R\$ 30,00

3 uni. de gyoza e
1 cerveja Original

Combo 4 R\$ 30,00

3 uni. de karaague e
1 cerveja Original

Donburi

(apenas dias da semana)



CHASHUDON

チャーシュー丼

Chashu em cubos sobre arroz branco com molho agridoce de shoyu, salpicado com cebolinha

R\$ 47,00

NORMAL

(com salada ou sopinha)

R\$ 32,00

MINI

(sem acompanhamento)



KARAAGUEDON

唐揚げ丼

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

R\$ 47,00

NORMAL

(com salada ou sopinha)

R\$ 32,00

MINI

(sem acompanhamento)