



**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



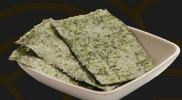
CHASHU



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



## 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



PRATO DE VERÃO



## 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 sazonal



**KYUSHU MUGUI MISSÔ ABURI LAMEN** R\$ 67,80

九州麦味噌炙りラーメン

Macarrão com caldo de missô branco com trigo da região de Kyushu (sul do Japão), temperado com alho, gengibre, acrescidos dos toppings: menma, moyashi, nira, algas marinhas, nori, cebolinha, gergelim, ovo cozido e 2 fatias de aburi chashu

**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\$ **12,00**

**SOPINHA**



R\$ **15,00**

**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\$ **12,00**  
(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\$ 7,90

REFRIGERANTE (NORMAL ou ZERO)

COCA-COLA / GUARANA / TÔNICA

R\$ 8,90

SCHWEPPES CITRUS/SODA

R\$ 8,90

H2OH LIMÃO / LIMONETO

R\$ 8,90

SUCO (LATA)

UVA / PÊSSEGO / MARACUJA

R\$ 8,90

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!

# Cerveja

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) 330ml

R\$ 16,00

PRIUS PREMIUM JASPION (long neck) 355ml

R\$ 23,00

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



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

R\$ **15,00**

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 /  
CAFÉ



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 agri-doce 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)