



1.



Apreciar el ramen, tomar los palitos con la mano dominante y la cuchara en la otra.

2.



Tomar una cantidad pequeña de fideos, halar hacia arriba y desenredar, llevar a la boca y sorber.

3.



Tomar caldo con la cuchara que esta en la mano opuesta.

4.

-  Togarashi (picante)
-  Tomo spice
-  Ajos tostados
-  Vinagre de arroz
-  Salsa Soja

Ajustar sabor con los condimentos de la mesa y repetir el proceso.

RAMEN ラーメン

| | |
|--|-----------------|
| Spicy Toripaitan: Caldo de pollo, espinaca, pechuga tajada, ajo, soya, tomo spicy y crema | \$37.100 |
| Toripaitan: Caldo de pollo, espinaca, pechuga tajada, crema | \$36.500 |
| Shoyu: Caldo ligero de pollo y cerdo, soya, puerros, cerdo y pollo tajado | \$36.500 |
| Komen: Ramen seco, vegetales, cerdo y pollo tajado, especias, ajonjolí | \$37.100 |
| Komen Spicy: Ramen seco con chili olí, tofu, zucchinis, mizuna y nori | \$36.500 |
| Yasai (Vegetariano): Zapayo, portobello, cebolla roja, espinaca y aceite chile | \$36.500 |

ADICIONES おつまみ

| | | | | | | | |
|---------|----------------|-----------|----------------|---------|----------------|------|----------------|
| Huevo | \$1.100 | Pechuga | \$5.700 | Cerdo | \$6.800 | Nori | \$1.700 |
| Noodles | \$4.600 | Vegetales | \$4.600 | Cebolla | - | Ajo | - |

OTUMAMI 小さなプレート

(PLATOS PEQUEÑOS)

| | |
|---|-----------------|
| Syogayaki: Cerdo, Jengibre, soya, sake, arroz pegajoso | \$22.200 |
| Negi Tori: Contra muslo de pollo marinado al horno, puerros | \$21.700 |
| Cha shyu: Cerdo marinado y tajado, mizuna, nori, wasabi y Sal Maldon | \$28.500 |
| Sarada: Hoja de Mizuna, aguacate, pepino, vinagre y aceite de ajonjolí | \$15.400 |
| Wan Tan (Dumpling): Cerdo, vinagre, especias | \$17.700 |
| Gyoza (Dumpling): Cerdo, cebolla, sesamo, vinagre, soya, chile | \$20.000 |
| Dengakumiso (Nasu): katsubushi, berenjenas, miso dulce | \$18.800 |
| Steeki: Entraña marinada, ajo, soya, wasabe, mizuna | \$43.300 |
| Butacacuni: panceta, sake, soya, gengibre y bockchoy | \$20.500 |
| Ebi Gyosa: camaron, gengibre, sesamo y sake | \$21.700 |
| Tofu con aguacate: tofu, aguacate, shiso y sesamo | \$16.000 |
| Gyosas Yasai: portobello, zanahoria, cebolla y sesamo | \$21.700 |

GOHAN ごはん

(ARROCES)

| | |
|---|-----------------|
| Kani (Frio): Palmitos de cangrejo japoneses, kewpie, mantequilla ajo | \$23.900 |
| Unagi: (Caliente) Anguila, teriyaki, arroz japonés | \$43.300 |
| Chahan: Arroz japonés, huevo, cerdo, cebolla, soya | \$27.000 |
| Shiso Gohan: Arroz japonés, shiso | \$14.800 |
| Gohan: Arroz japonés simple | \$9.100 |
| Chahan Ebi: Arroz japonés, camarón, aceite, cebolla larga, cebollín, huevo | \$30.000 |
| Chahan Yasai: Arroz japonés, zukini, portobello, huevo, zanahoria, cebolla larga | \$26.000 |



De esta forma se debe servir el Sake.



TOMODACHI QUIERE DECIR "AMIGO" EN JAPONÉS,

Nombre que escogí para mi perro Akita que me acompañó durante 16 años. Al montar un restaurante japonés, tenía sentido para mi hacerlo en su honor.
Tomo (2004 - 2020)

SAKE

| | BOTELLA | TRAGO/COPA | JARRA |
|------------------------|-----------|------------|----------|
| MOMOKAWA DIAMOND | \$165.000 | \$28.000 | \$57.000 |
| SHO CHIKU BAI | \$210.000 | \$23.000 | \$45.000 |
| MOMOKAWA G | \$210.000 | - | - |

ORGÁNICOS

| | | | |
|-----------------------|-----------|----------|----------|
| MOMOKAWA NIGORI | \$175.000 | \$29.000 | \$60.000 |
|-----------------------|-----------|----------|----------|

VINOS

| | | | |
|--------------|----------|----------|----------|
| BLANCO | \$99.000 | \$20.000 | \$62.000 |
| TINTO | \$99.000 | \$20.000 | \$62.000 |

GINEBRA

| | | | |
|----------------------------|-----------|----------|---|
| HENDRICK'S 750 ML | \$388.000 | \$39.000 | - |
| TANQUERAY TEN 750 ML | \$435.000 | \$44.000 | - |

WHISKY

| | | | |
|---------------------------|-----------|----------|---|
| BALVENIE 12 AÑOS | \$490.000 | \$41.000 | - |
| GLENDFIDICH 15 AÑOS | \$475.000 | \$39.000 | - |
| J.W. PLATINUM | \$390.000 | \$34.000 | - |

BEBIDAS SUAVES

| | |
|---------------------------------|----------|
| COCA COLA | \$5.700 |
| COCA COLA ZERO | \$5.700 |
| GINGER | \$5.700 |
| FEVER TREE | \$9.700 |
| GINGER BEER | \$9.700 |
| AQUA PANNA | \$14.800 |
| AQUA SAN PELLEGRINO | \$14.800 |
| TE HATSU | \$9.100 |
| AGUA GAS MANANTIAL | \$5.700 |
| AGUA NATURAL MANANTIAL | \$7.400 |
| TE VERDE / CALIENTE | \$5.700 |
| JARRA TE VERDE / CALIENTE | \$12.000 |
| JUGO DE MANDARINA | \$7.400 |

CERVEZA

| | |
|-----------------------|----------|
| CLUB COLOMBIA | \$10.800 |
| CORONA | \$11.400 |
| STELLA ARTOIS | \$11.400 |
| BBC CAJICA MIEL | \$12.500 |
| GORDO BEER | \$12.500 |
| ASAHI SUPER DRY | \$13.700 |

POSTRES

| | |
|--|-----------------|
| Wan Tan de Manzana | \$14.800 |
| Con caramelo y helado de vainilla. | |
| Tres Leches de Matcha | \$16.000 |
| Bizcocho, tres leches de matcha, arándanos y fresas y helado | |
| Taiyakis de Chocolate | \$14.800 |
| Pescaditos rellenos de mousse de chocolate amargo y sal, acompañados de helado de vainilla | |
| Lychees y Ajonjolí Negro | \$16.000 |
| Panna Cotta de lychees y azúcar de ajonjolí negro | |
| Helado de Té Verde | \$10.800 |

