

Menú Irífune
Primavera 2020

PROMOCION DELIVERY Y TAKE AWAY
20% DE DESCUENTO POR PAGO EN EFECTIVO
SOBRE LOS PRECIOS DE LISTA DE ESTE MENÚ

SEPA DISCULPAR QUE ALGUNOS PRODUCTOS
NO ESTÁN DISPONIBLES POR FALTANTES O
NO SON APTOS PARA DELIVERY

IRIFUNE RESTAURANT JAPONÉS
PARAGUAY 436 – CABA
LUNES A SÁBADO DE 11 A 21HS

TELÉFONOS 4312-8787
4312-2947

WHATSAPP 54 9 11 6220-3721



司 SUSHI 裏巻き URAMAKI ROLLS

Rolls de arroz por fuera, con semillas de sésamo, rellenos a elección.

Cortes de 8 unidades. American Sushi Rolls: 8 units. Algunos rolls pueden ser ½ porción (recargo 15%)

La materia prima puede variar según disponibilidad en el mercado

-ACEVICHADO ⊗

Pescado blanco, hojas verdes, leche de tigre con atún por fuera. *Peruvian Fusion White fish, tiger milk with tuna topping* **\$ 990**

-AUGUSTO

Papel de arroz, huevas, Salmón Rosado, Langostino rebozado, queso Philadelphia. *Rice paper, fish roe, salmon, shrimp, philadelphia* **\$ 1.100**

-CALIFORNIA Relleno c/kyuri, palta y langostino. *Japanese Cucumber, shrimp & Avocado* **\$ 980**

-EBI TEN

Langostinos rebozados fritos y salsa teriyaki. *Fried Shrimps w/teriyaki sauce.* **\$ 1.060**

-HONEY EBI

Roll con Langostino frito apanado en Panko aderezado con salsa de miel y mostaza. *Deep pan fried Shrimp w/Honey Mustard Sauce.* **\$ 1.020**

-NEW YORK ⊗

Con Kyuri, palta y Salmón Rosado. *Japanese Cucumber, avocado & Salmon* **\$ 790**

-PHILADELPHIA

Salmón Rosado, palta y Queso Philadelphia. *Pacific Salmon Roll w/scallion & Philadelphia* **\$ 810**

-SALMON PALTA ⊗

Salmón Rosado y Palta. *Fresh Salmon & Avocado* **\$ 790**

-SHAKE FURAI

Salmón rebozado frito con salsa tonkatsu. *Deep Fried salmon w/ tonkatsu sauce* **\$ 810**

-SHAKE TARTARE

Tartare de Salmón rosado, jengibre y verdeo. *Salmon Tartare roll w/ ginger & spring onion* **\$ 790**

-SHAKE TARTARE FURAI

Tartare de Salmón, jengibre y verdeo rebozado en panko. *Salmon Tartare roll w/ ginger & spring onion* **\$ 840**

-SMOKED SALMON

Salmón rosado ahumado con palta. *Smoked salmon with avocado* **\$ 990**

-SPICY SALMON

Salmón picante, kimuchi salmón por fuera. *Hot spicy pacific salmon w/kimuchi* **\$ 980**

-SPICY TUNA

Maguro picante, kimuchi y atún rojo por fuera. *Hot tuna with kimuchi.* **\$ 1.060**

-TROPICAL

Langostino rebozado, Philadelphia, Mango-Kiwi Coral con Reducción de Maracuyá. *Deep fried shrimp, Philadelphia and Mango-Passion fruit sauce.* **\$ 1.060**

-TUNA KYURI

Tartar de Maguro, y kiuri. *Tuna tartar with japanese cucumber.* **\$ 830**

刺身 SASHIMI ☒

Delicados cortes de pescado fresco, artísticamente presentados para disfrutar el sabor natural. acompañadas de arroz y misoshiru (½ Porción 15% de Recargo)
Consultar por otras variedades de estación. Sujeto a disponibilidad del Mercado

白身魚の刺身盛り 合わせ	SASHIMI BLANCO 6U Cortes de Sashimi variados de Pescado Blanco / <i>White Fish Sashimi Slices</i>	\$ 670
刺身盛り合わせ	SASHIMI MORIAWASE 6U Cortes de Sashimi variados de Pescado Blanco/Azules, Salmón Rosado y Atún Rojo según disponibilidad. <i>White or Blue Fish, Tuna & Salmon Sashimi slices.</i>	\$ 830
サーモン刺身	SHAKE NO OSASHIMI 6U Cortes de Sashimi de Salmón Rosado Premium / <i>Pacific Salmon Sashimi Slices.</i>	\$ 850
まぐろ刺身	MAGURO NO OSASHIMI 6U Cortes de Sashimi de Atún Rojo. <i>Pacific Tuna Sashimi Slices.</i>	\$ 1.160
サーモン刺身 シチミペッパー	SPICY SHAKE NO OSASHIMI 6u Cortes de Sashimi de Salmón Rosado Sellado con 7 Especies Shichimi Togarashi / <i>Salmon Sashimi Slices with Shichimi Togarashi (seven flavor chili pepper)</i>	\$ 870
刺身マグロ シチミペッパー	SPICY MAGURO NO OSASHIMI 6u Cortes de Sashimi de Atún Sellado con 7 Especies Shichimi Togarashi / <i>Tuna Sashimi Slices with Shichimi Togarashi (seven flavor chili pepper)</i>	\$ 1.200
うす造り	USUZUKURI Láminas de lenguado, presentado estilo tiraditos con salsa Irifune (cítrica). <i>Fresh fish slices</i>	\$ 1.050
マグロのタタキ	MAGURO NO TATAKI 18-20u aprox Atún rojo en láminas sellado, con Salsa Ponzu. <i>Tuna Tataki w/ Ponzu Sauce</i>	\$ 1.650
サーモンのタタキ	SHAKE NO TATAKI 18-20u aprox Salmón en láminas sellado. Con Salsa Ponzu. <i>Salmon Tataki w/ Ponzu Sauce</i>	\$ 1.260
刺身の盛り合せ	SASHIMI IRIFUNE SET (18 unidades) Variedad de Sashimis servidos con arroz y sopa misoshiro <i>Sashimi Slices. 18 units</i>	\$ 2.960

巻き寿司 MAKI SUSHI & 軍艦 GUNKAN ROLLS

8 unidades – 8 units (½ Porción 15% de Recargo)

さけ まき	SHAKE MAKI Roll tradicional de salmon envuelto en alga nori Roll w/ Salmon	\$ 630
かっぱ巻き	KAPPA MAKI Roll de Kiury	\$ 510
鉄火巻	TEKKA MAKI Roll tradicional de atún envuelto en alga nori Roll w/ Tuna	\$ 700
太巻	FUTO MAKI Roll tradicional de vegetales envuelto en alga nori Roll w/ vegetables ☒	\$ 540
フード軍艦	GUNKAN SEA FOOD 2 u <i>Nori, Atún, kyuri y langostinos, con mayonesa. / tuna, shrimps, Japanese Cucumber & Mayonnaise.</i>	\$ 600
鮭芸者	GUNKAN SALMON GEISHA 6 u Salmón Rosado queso Philadelphia y palta <i>Salmon rolled with avocado & Philadelphia cheese</i>	\$ 840
鮭芸者	SALMON GEISHA FURAI 6 u Salmón Rosado, queso Philadelphia y palta frito <i>empanado en pankó. fried Salmon rolled with avocado & Philadelphia cheese</i>	\$ 870
ネギサーモン軍艦	GUNKAN SHAKE NO TARTARE ☒ 2 u <i>Con Tartare de Salmón Rosado, verdeo y jengibre. Salmon Tartare Gunkan</i>	\$ 520
手巻き	TEMAKI creación del sushiman relleno a elección. <i>Sushiman inspiration Ask the waiter for fill options</i>	

握り寿司

NIGIRI ZUSHI

6 unidades – 6 units (½ Porción 15% de recargo)

Pequeñas porciones de arroz de sushi cubiertas por cortes de pescado y wasabi.

Small rice portions covered by fresh fish slices & wasabi

白身魚	NIGIRI BLANCO Variedad de Nigiris con pescados blancos surtidos / <i>White fish Nigiri</i>	\$ 730
詰め合わせ魚にぎ	NIGIRI MORIAWASE Nigiris con pescados surtidos / <i>Nigiri Mix</i>	\$ 830
サーモンのにぎり	SHAKE NO NIGIRI Nigiris de salmón rosado. / <i>Fresh Salmon Nigiris</i>	\$ 870
マグロのにぎり	MAGURO NO NIGIRI Nigiris de atún rojo <i>Tuna Nigiris</i>	\$ 1.100
エビのにぎり	EBI NO NIGIRI. Nigiris de langostino <i>Shrimps Nigiris</i>	\$ 890

COMBINADOS SUSHI

Degustación de Sushi de Primera Calidad .

(Las materias primas varían según su estacionalidad y disponibilidad en el mercado)

野菜寿司	VEGETARIANO ☒ 16u Combinado Surtido de rolls y makis vegetarianos, Vegetables. rolls & makis mix.	\$ 940
盛り合わせ	MINI MORIAWASE 16u Combinado de: rolls, sashimis y nigiris surtidos Rolls, Nigiris & sashimis mix	\$ 1.510
はるみ	HARUMI 20 u ☒ Combinado de sashimis, geishas, nigiris y rolls de salmon	\$ 1.630
ちらし寿司	CHIRASHIZUSHI ☒ Cortes de pescados varios y marisco sobre arroz de sushi (shari) Slices mix over sushi rice.	\$ 1.510
盛り合わせ	MORIAWASE 24u Combinado de: Nigiris y Rolls	\$ 2.150
ロールの盛り合わせ	URAMAKI NO MORIAWASE 32u Combinado de amplia variedad de Rolls	\$ 2.570
盛り合せスペシャル	MORIAWASE ESPECIAL 36u Surtido Premium de Sashimis, Nigiris, Geishas, Gunkas y Rolls	\$ 3.460
入船スペシャル	IRIFUNE ESPECIAL 46u Surtido Premium de Nigiris, Sashimis , Rolls y Geishas (½ Porción 15% de recargo)	\$ 4.450
海王丸	KAIWO MARU 65u Barco Combinado Premium de: Nigiris, Sashimis y Rolls	\$ 6.000

ントリーとサラダ

ENTRADAS Y ENSALADAS – ENTREES & SALADS

味噌汁	MISO SHIRU Sopa a base de miso, con tofu y algas. Miso soup made from soy bean, served w/ tofu and seaweed	\$ 260
餃子	GYŌZAS 6u Tipo de Raviol casero al vapor rellenas con carne vacuna, cerdo, repollo y nirá. Japanese Dumplings	\$ 540
春巻き	HARUMAKI Arrolladitos primavera caseros de (Verdura, Salmón rosado o carne vacuna) Homemade Spring Rolls (Vegetables or Salmon or meat options)	\$ 500
イリフネサラダ	IRIFUNE SALAD Mix de hojas, Langostinos, huevo, Tofu Frito. Green vegetables, shrimps, eggs & Fried Tofu	\$ 850
焼き鳥	YAKITORI Brochettes de pollo con verdeo y salsa teriyaki Grilled Chicken Brochettes with Teriyaki Sauce	\$520

メインコース

PLATOS PRINCIPALES – MAIN COURS

エビフライ	EBI FURAI 6u Langostinos fritos rebozados en panko, con salsa Tonkatsu. Deep Pan fried shrimps served w/ salad	\$ 1.240
サーモン照り焼き	SALMON TERIYAKI Salmon al estilo Teriyaki con ensalada de vegetales. Teriyaki Salmon Style w/Salad	\$ 1.060
チキン照り焼き	CHICKEN TERIYAKI Pollo en salsa Teriyaki y Goma Ae. Chicken with teriyaki sauce & goma ae	850
ラーメン	RAMEN (Especialidad) Fideos caseros en caldo de ave, cerdo y vegetales. Japanese broth with pork, vegetables & noodle ミソ ラーメン Miso Ramen \$ 920 ちゃんぽん Chanpon Ramen \$ 1.120 김치라면 Kimchi Ramen Korean Style \$ 1.220	
焼き魚	YAKISAKANA Pescado grillado, c/ vegetales salteados. Grilled fish.with Vegetables Blancos - White fish \$ 1.130 Salmón -Pacific Salmon \$ 1.240	
セビチエ	CEVICHE MIXTO ⊗ Pescado blanco y mariscos macerados en limón, especias picantes, cebolla morada, maiz y cilantro. Peruvian Style Salad with fish & sea food.	\$ 940
親子丼	OYAKO DON Tortilla de pollo c/ Arroz, Huevo y Verdeo. Chicken Rice Bowl w/ Eggs & Green Onion	\$ 850
エビの鉄板焼	TEPPAN DE LANGOSTINOS Langostinos a la plancha acompañados con arroz jazmín. Grilled prawns with jasmine rice.	\$ 1.310
焼き飯	YAKIMESHI ⊗ Arroz salteado c/ vegetales y huevo al wok Japanese Wok: Sitr Fried Rice, Vegetables & Egg Yakimeshi c/vegetales \$ 710 シンプル Adicional Pollo o Carne / Chicken or Beef \$ 150 チキン Adicional Langostinos / Schrimps \$ 230 小エビ	
鍋焼きうどん	NABEYAKI UDON.Fideos Udon en caldo con tempura de langostino Japanese broth w/shrimp tempura & homemade noodles	\$ 1.160
天ぷら盛り合せ	TEMPURA MORIAWASE Fritura liviana de Vegetales, Pescados y Langostinos. Con salsa Tentsuyu.Fried Fish – Shrimp & Vegetables	\$ 1.290

MENU EJECUTIVO MEDIODIA

MIDDAY MENU ミッド日のメニュー

Lunes a Viernes de 12 a 15hs - Monday to Friday from 12-15 pm
12~15時から月曜日~金曜日

諸具メヌ	SHOGO MENYU <i>Variedad de Makis, Rolls, Nigiris, y Sashimis (20u) Sushi Mix</i> Adicional todas piezas de Salmón Rosado	\$ 1.260 \$ 260
魚肉または鶏肉 べんとう	IRIFUNE BENTÓ <i>Set de arroz, nigiris, Tofu y pescado a la plancha o pollo teriyaki.</i> <i>Nigiris & Yakisakana or Teriyaki chicken</i>	\$ 1.180
裏巻き盛り合 わせ	SAKURA SET <i>Variedad de Rolls (16u)</i>	\$ 1.240

**Los Menús incluyen 1 sopa Misoshiru + 1 agua ó 1 gaseosa ó 1 copa de vino*.*

Opción adicional Nespresso o té verde \$ 120

Si Ud. es celíaco notifique esa condición al mozo, a fin de evitar cualquier tipo de contaminación cruzada - Muchas Gracias

Los Menús no son para compartir