





TACO KATSUO

Taquitos crocantes rellenos de katsuo,
crema de palta y brotes mix

ENTRADAS

PIZZA JAPO

Galleta de maíz cubierta de trucha ahumada casera, alioli de ajo confitado, tomate cherry, ají amarillo, oliva y culantro

S/ 21.00

TACO KATSUO 3 unid

Taquitos crocantes rellenos de katsuo, crema de palta y brotes mix

S/ 24.00

YUME WINGS 6 unid

Alitas de pollo super crocantes en barbecue nikkei

S/ 24.00

YUME SPICY WINGS 6 unid

Alitas de pollo super crocantes con salsa picante criollo

S/ 24.00

ENSALADAS

KIURI SALAD

Bastones de pepino japonés con aliño de shoga

S/ 17.00

EDAMAME

Frejol de soya fresca con sal de maras

S/ 14.00

SEAWEED SALAD

Ensalada de algas con semillas de ajonjolí

S/ 19.00



TAKO CHALACO

Láminas de pulpo con salsa parrillera
en salsa ponzu y chalaquita

TIRADITOS

—

TAKO CHALACO

Láminas de pulpo con salsa parrillera
en salsa ponzu y chalaquita

S/ 30.00

MAGURO NEW STYLE

Finos cortes de atún sellado en aceite
de ajonjolí con cebollita china y kión

S/ 30.00

SHIROMI CHILL

Finos cortes de pesca del día bañado en
nuestra leche de tigre al rocoto, cubos
de palta y rocoto de carretilla

S/ 30.00

SASHIMI

4 cortes por porción

—

Salmón, atún, bonito, pesca del día

S/ 14.00

Pulpo, langostino, conchas de abanico

S/ 11.00

Sashimi moriawase (9 cortes de pescado
y 6 cortes de mariscos a elección del itamae)

S/ 42.00

NIGIRI SUSHI TRADICIONAL

2 piezas por porción

—

Salmón, atún, bonito, pesca del día

S/ 9.00

Pulpo, langostino, conchas de abanico,
almeja, tamago

S/ 8.00



NIGIRI SUSHI NIKKEI

NIGIRI SUSHI

NIKKEI

2 piezas por porción

—

SWEET SALMON

Salmón, queso crema, salsa parri
flambeado y anguila

S/ 12.00

CONCHITAS PARME

Conchas de pisco, mantequilla y queso
parmesano gratinado

S/ 12.00

SHIROMI POP

Pesca del día sellado en salsa de ostras,
nuestra leche de tigre y quinua pop

S/ 12.00

TUNA POWER

Parrillera, ají amarillo y chalaquita

S/ 12.00

GUNKAN SUSHI

Bolitas de arroz envueltas en nori

2 piezas por porción

—

TNT

Conchas de pisco en mayonesa
picante y limón

S/. 10.00

KANI

Cangrejo

S/. 10.00

TAKO KARAMI

Pulpo con mayonesa picante

S/. 9.00

TARTAR DE SALMÓN

S/. 9.00

TARTAR DE ATÚN

S/ 9.00

UNI

Erizo

S/. 12.00



MAKIS

5 piezas S/ 16.00

10 piezas S/ 28.00

—

YUME

Ebi furai y palta cubierto de conchas de abanico y nuestra leche de tigre y togarashi

ACEBICHADO CLÁSICO

Ebi furai y palta forrado de atún en salsa acebichado

AVOCADO

Ebi furai y queso crema cubierto de láminas de palta, salsa dulce y semillas de ajonjolí

KIROII

Ebi furai y palta cubierto de queso crema flambeado con salsa parrillera y salsa dulce

KANI

Pescado empanizado y palta cubierto de crema de cangrejo gratinado

CALIFORNIA

Salmón fresco, queso crema y palta con semillas de ajonjolí



FURAI

Maki empanizado relleno de trucha ahumada casera, palta y queso crema

HOTTUNA

Relleno de palta y pepino japoneses, por fuera tartar de atún en salsa mayo spicy

YUEN

Langostino de barra, queso crema, palta y espárrago cubierto de atún sellado a la brasa

HOI

Ebi furai, queso crema y palta cubierto de conchas de abanico en salsa hoi

SUPPAI

Maki relleno de palta sobre mix de pescados y mariscos cebicheros

KARAMI

Ebi furai y palta con crema picante de pulpo, queso parmesano flambeado y salsa dulce



PARRIMAKI

Ebi furai, queso crema y espárrago a la brasa cubierto de atún y sellado en chimichurri de pimiento

INKA MAKI

Creación de Toshiro Konishi, relleno de langostino de barra, palta y trucha ahumada casera con ajonjolí.

OBA MAKI

Pescado empanizado y palta, cubierto de atún flambeado en salsa parrillera, salsa de ají amarillo y chalaquita

KONOSU

Ebi furai y queso crema cubierto de salmón, lámina de limón y salsa dulce

PARRI

Ebi furai, queso crema y espárrago a la brasa cubierto de atún y sellado en chimichurri de pimiento

SAITAMA

Ebi furai, palta y espárrago a la brasa cubierto de pescado blanco flambeado en salsa de ostras, nuestra leche de tigre y quinua pop

VEGGIE

Pimiento furai y palta con verduritas parrilleras y cebolla china







SETOS

—

SETO MAKIS

20 piezas de makis

S/ 52.00

SETO YUME

8 cortes de sashimi, 20 piezas de makis

S/ 77.00

SETO DARUMA

6 cortes de sashimi, 8 piezas de sushi tradicional, 20 piezas de makis

S/ 99.00

TEMAKI

Cono de alga y shari con relleno a su elección

—

TRADICIONAL S/.15

ESPECIAL S/.17



YAKITORI

Brochetas de pollo con verduras
en salsa teriyaki

HOSSO MAKI

—

KAPPA

Pepino, ajonjolí y wasabi

S/ 13.00

TEKKA

Atún y wasabi

S/ 13.00

TEKYU

Atún, pepino y wasabi

S/ 13.00

PLATOS CALIENTES Y COMPLEMENTOS

—

GYOZAS

Clásicas empanaditas de cerdo y verduras
al vapor o fritas

S/ 24.00

YAKITORI

Brochetas de pollo con verduras
en salsa teriyaki

S/ 24.00

CHICKEN KATSU

Filete de pierna de pollo empanizado
con panko

S/ 24.00

TONKATSU

Filete de cerdo empanizado al estilo japonés

S/ 24.00

YASAITAME TORI

Salteado de pierna de pollo con verduras
en salsa oriental

S/ 28 .00

EBI FURAI

Langostinos empanizados con mayo spicy

S/ 28.00

EBITEN

Langostinos arrebozados con salsa tensuyo

S/ 28.00

YUME WINGS

Alitas de pollo súper
crocantes en barbecue nikkei



GYOZAS

Clásicas empanaditas de cerdo
y verduras al vapor o fritas



TEMPURA MORIAWASE

Arrebozado de langostino, pescado y verduras con salsa tensuyo

S/ 28.00

BATAYAKI

Plancha de verduras y mariscos en mantequilla y especias japonesas

S/ 28.00

YAKIMESHI

Shari con verduras y nueces al wok

S/ 12.00

MISOSHIRO

Caldo de soya con verduras y wakame

S/ 6.00

ARROZ

Arroz blanco o shari

S/ 6.00

GARI

Kión encurtido

S/ 5.00

DONBURIS YUME

Tazones con base de arroz

—

KATSUDON

Donburi con cerdo empanizado, cebolla blanca, tortilla de huevo y salsa tensuyo, sobre base de arroz blanco

S/.28

CHICKEN KATSUDON

Pollo empanizado, cebolla blanca, tortilla de huevo y salsa tensuyo, sobre base de arroz blanco

S/.28

TERIYAKIDON

Filete de pierna de pollo a la plancha en salsa teriyaki, sobre base de arroz blanco

S/.28

BUTADON

Lonjas de panceta de cerdo, cebolla blanca y salsa de soya, sobre base de arroz blanco

S/.28

TATAKI

Tataki, cubos de palta, verduritas, salsa acebichado y especias japonesas montado sobre arroz de sushi o arroz blanco

S/.28

TRUCHA

Trucha ahumada casera, cubos de palta, mayo spicy y verduritas con base de arroz de sushi o arroz blanco

S/.28

YUME POKE

Cortes de bonito marinados en salsa nikkei y verduritas sobre base de arroz de sushi o arroz blanco

S/.28

POSTRES

—

HELADOS ARTESANALES

(1 bola)

S/.7

BEBIDAS

—

LIMONADA S/.7

LIMONADA FROZEN S/.9

JUGOS S/.9

Maracuyá - Fresa

TÉ FRUTADO S/.9

Durazno - Manzana - Naranja

GASEOSAS Y AGUA S/.6

Coca Cola, Inca Kola, Sprite,
(REGULAR Y ZERO) Fanta, San Mateo

TETERA DE OCHA S/.6

NUESTRO BAR

SAKE S/.20

Caliente o frío

PISCO SOUR S/.17

PISCOCO S/.17

Pisco, crema de coco y leche

PERUANISIMO S/.18

Pisco, chicha morada, zumo de naranja, crema de coco y limón

YUME ICED TEA S/.22

El clásico con un toque de tamarindo

GIN TONIC S/.22

Gin Bombay y agua tónica

NEGRONI S/.22

Gin Bombay, Vermouth Rosso y Campari

CHILCANOS S/.18

Jamaica-Tamarindo-Limón

CUBA LIBRE S/.20

Ron Diplomático, Coca Cola y zumo de limón

APPLE MARTINI S/.20

Vodka Absolut, Apple Sour

WHISKY S/.22

JW BLACK 12, CHIVAS 12, OLD PARR 12

VINO TINTO S/.15

Malbec

VINO BLANCO S/.15

Chardonnay

CERVEZAS NACIONALES

S/.9

Cusqueña*, Pilsen (*Roja, Trigo, Negra

CERVEZAS IMPORTADAS

S/.11

Corona, Peroni

CERVEZA CUMBRES

S/.17

Maracumanto, Quinoa Lima Organica, Maíz Morado

CERVEZA JAPONESA

S/.17

Asahi



Un Sushi Bar que no teme experimentar nuevos sabores. Fusionamos estilos e ingredientes de diferentes culturas. ¿El secreto? Los mejores y más frescos pescados y mariscos que nuestro mar puede ofrecer.