



SI SUSHI

EXPERIENCIA SI SUSHI

Si Sushi Experience

Punta de Mita

Chef Chiaki Yokumori

En Sí Sushi contar con tu visita nos honra y por tal motivo te queremos compartir algunos principios fundamentales de la cultura gastronómica japonesa con el único propósito de llevar tu experiencia culinaria a otro nivel y así honrar lo que el chef a preparado para ti.

- No tallar los palillos.
- No agregar wasabi en la soya. Si usted desea wasabi esté deberá ir directamente sobre el pescado y no mezclado con la soya.
- No sumergir el pescado en soya. La soya deberá utilizarse con medida y en cantidades mínimas.
- En nigiri, humedecer con soya la parte del pescado, No el arroz, ya que si humedeces el arroz esté se deshará y absorberá demasiada soya.
- En nigiri No es necesario comer con palillos, esta bien utilizar las manos.
- Toda la comida japonesa ya esta preparada por el chef, no es necesario agregar extras (wasabi, soya, spicy, etc)

Nací y crecí en Tokyo, Japón. Tengo 37 años de experiencia como chef de sushi, hace 20 años tuve un restaurante en Yokohana, después estuve trabajando en Hong Kong, Ginza, Tokyo aperturando y capacitando en algunos restaurantes de la ciudad de México.

¡Por favor, disfrute de la cultura gastronómica japonesa y disfrútela deliciosamente!

Chef Chiaki Yokumori

Having your visit at Si Sushi is an honor for us. For this reason, we would love to share some fundamental principles of Japanese gastronomic culture in order to bring your culinary experience to another level.

- Do not rub chopsticks together
- Do not add Wasabi to soy sauce, If you would like wasabi it should go directly to fish.
- Soy Sauce should be used in small amounts. Do not soak fish in sauce.
- Nigiri you should dip the fish instead of the rice. If you dip the rice it will observe to much soy sauce and can fall apart.
- Nigiris are allowed to eat by hand instead of using chopsticks.
- All Japanese food is made by our Chef, so it is not necessary to add any extras (wasabi, soy, spicy ext.)

I was born and raised in Tokyo, Japan. With 37 years of experience as a Sushi Chef. 20 years ago, I had my Restaurant in Yokohana, Japan. After that had worked in Hong Kong, Ginza, and Tokyo. Also have helped open Restaurants and trained in Mexico City before coming to Punta de Mita

Please Enjoy the traditional flavors of authentic Japanese sushi

Chef Chiaki Yokumori

箸を擦りあせるのは、やめましょう。(昔は箸の品質が良く無い為ささくれて、しまいましたが、今は品質が良いので大丈夫です。)

お刺身を食べる時は、醤油に山葵を溶かず、直接、魚に山葵を乗せて、それを醤油に、着けて食べましょう。(醤油のつけ過ぎは、気をつけましょう。塩分の取りすぎになります。)

お寿司は、ネタ(魚の方に醤油を付けて食べましょう。(シャリ(ご飯)に醤油をつけるとシャリが崩れてしまいます。)

お寿司は箸でなく手で食べてもよい物です。(箸を使うのは、少し難しいですよ。日本人でも、使えない人がいますので、)

日本食(お寿司など)は、基本板前さんが、完成品として、提供するので、そのまま食べれる様に出しますので、当店でも、握り寿司には、特製の醤油を塗ってお出ししています。是非、そのままお召し上がり下さい。

是非、日本の食文化を楽しんで、美味しく召し上がり下さい。

私は、日本の東京の生まれ育ちました。そして約37年前より寿司店において、修業を重ねて20年前より日本の横浜にて独立開業し、また香港、タイ、日本の銀座、メキシコ国内においても、数々の日本食レストランの指導など行って来ました。

是非、本物の伝統の寿司を楽しんで下さい。



SI SUSHI

ENTRADAS / STARTERS

Gohan (Arroz de sushi)....
Gohan (Sushi rice)

Sopa Miso.....
Miso Soup

Edamames.....
Edamames

Ensalada de Alga.....
Seaweed Salad

Edemames Salteados....
Sauteed Edemame

Chile Shishito.....
Shishito Peppers

SASHIMI 8pz/pc

Pesca del Día.....
Catch of the Day

Salmón.....
Salmon

Atún.....
Yellow Fin Tuna

Hamachi.....
Hamachi

Mixto 15pz.....
Sample 15pc

***Atún aleta azul 6pc.....**
*Blue Fin Tuna 6pc

NIGIRI SAMPLE

8pz y Hosomaki.....
(Selección del Chef)
8pc & Hosomaki
(Chef choice)

NIGIRI

Huachinango.....
Red Snapper

Pesca del Día.....
Catch of the Day

Atún.....
Yellow Fin Tuna

Camarón.....
Ebi (Shrimp)

Kombujime.....
Kombujime

Kombujime.....
Kumiai Oyster

Macarela.....
Macarela

Maguro Zuke.....
Maguro Zuke

***Kampachi.....**
*Kampachi

Ikura.....
Ikura

Salmón.....
Salmon

Unagi (Anguila).....
Unagi

Langosta.....
Lobster

Hamachi.....
Hamachi

***Erizo.....**
*Uni

ATÚN ALETA AZUL
BLUE FIN TUNA

***Akami.....**

***Chu-Toro.....**

***Oh-Toro.....**

KUSHIYAKI 2pz/pc
(Brochetas 230gr.)
(Skewer 230gr.)

Saikyo.....
Saikyo

Pollo.....
Chicken

Vacio de Res.....
Beef

Arani (Hamachi).....
Arani (Hamachi)

TEMPURA

Vegetales.....
Vegetables

Mixto.....
Mixed

Camarón.....
Shrimp

DONBURIS

(Taza de Pesca con Arroz)
(Rice Bowls with Fish)

Bara Chirashi.....
(Cubos de Pescados)
(Cubs of fish)

Poke Bowl.....
Marinado en soya especial.
(Atún, Salmón, o Mixto)
Marinated in special soy.
(Tuna, Salmon, or Mixed)

Chirashi.....
(Corte grueso de variedad de
Pescado)
(Variety of fish thick cut)

ROLLS

HOSOMAKI 6pz/pc
(Alga por fuera)
(Sea weed on the outside)

Kappa Maki.....
(Pepino y Ajonjolí)
(Cucumber and Sesame Seeds)

Kampyo Maki.....
(Ajonjolí, Wasabi y Calabaza Kampyo)
(Sesame Seeds, Wasabi & Kampyo)

Shake Maki.....
(Salmón & Wasabi)
(Salmon & Wasabi)

Tekka Maki.....
(Atún y Wasabi)
(Yellow Fin Tuna & Wasabi)

Hamachi Maki.....
(Hamachi, Cebollin & Wasabi)
(Hamachi, Green Onion & Wasabi)

URAMAKI 8pz/pc
(Arroz por fuera)
(Rice on the outside)

Aguacate y Pepino.....
Avocado & Cucumber

California Camarón.....
California Shrimp Roll

Spicy Salmon.....
Spicy Salmon

Spicy Tuna.....
Spicy Tuna

Maguro Roll (Atún por fuera).....
Maguro Roll (Tuna on the outside)

Camarón Tempura.....
Tempura Shrimp Roll

Rollo de Anguila.....
Unagi Roll

*En Temporada / *Seasonal only

